

Sophie

— restaurant —

Om mee te beginnen

La Tordera Spumante Extra Dry 'Jelma's' | Italië | Veneto | Glera, Chardonnay, Pinot Grigio | **8,00** | **39,00**

Fris en opwekkend met de geur van ananas en rijpe appel

Laurent-Perrier La Cuvée Brut | Frankrijk | Champagne | Chardonnay, Pinot Noir | **13,50** | **81,00**

Open, intens en goudkleurig met een fijne lang aanhoudende bubbel

Epi brood 5,00

Gezouten boter

Gillardeau oesters per stuk 4,75

Rode wijnazijn vinaigrette

Voor de borrel

Rundvlees bitterbal 6,00

Mosterd | 6 stuks

Kreeft kroketjes 7,50

Cocktail saus | 6 stuks

Kaasrolletjes 6,00

Sweet chili | 6 stuks

Kaasplateau 12,00

4 kazen | begeleidende garnituren

Vorstelijk borrelen 30,00 | Vanaf 2 personen

Charcuterie | kaas | kreeft croquetjes | olijven



Sophie

— restaurant —

Lunchkaart

12:00 - 17:00 uur

Pijlstaartinktvis 7,00

Tempura | mango chili saus

Gamba 12,00

Knoflook | tomaat | olijf | 3 stuks

ŒUFS à la truffe 14,00

Hollandaise | paddenstoelen

Shakshuka 14,00

Labneh | hummus | focaccia

Zalm licht geroosterd 16,50

Salade little gem | avocado | rivierkreeft

Bavette-pulpo taco's 20,00

Salsa criolla | 2 stuks

Vorstelijk borrelen | 30,00 vanaf 2 personen

Charcuterie | kaas | kreeft croquetjes | olijven

Friet 5,50

Verse oogst | mayonaise



Sophie

— restaurant —

Sophies wereldreis 65,00 p.p. vanaf 17:00

Begeleidend wijnnarrangement 4-gangen 29,50

Menu per tafel te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerecht

Tonijn

Kalamata olijf | avocado | kruiden-olie

Tussengerecht

Coquille

Pata negra | sinaasappel compote

Hoofdgerecht

Sashi entrecote

Stilton-portjus | groene asperges | pomme dauphine

Dessert

Mascarpone

Hazelnoten | witte chocolade ijs



Sophie

— restaurant —

Sophies wereldreis vegetarisch 60,00 p.p.

Begeleidend wijnarrangement 4-gangen 29,50

Menu per tafel te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerecht

Geitenkaas & aubergine
Hummus | granaatappel dressing

Tussengerecht

Shiitake
avocado | radijs | ponzu gember dressing

Hoofdgerecht

Geroosterde knolselderij
Pomme dauphine | groene asperges | café de paris

Dessert

Mascarpone
Hazelnoten | witte chocolade ijs



Sophie

— restaurant —

Voorgerechten

Beef tataki 12,00

Ponzu | gember | avocado

Coquilles Saint Jacques 2 schelpen 18,00

Pata negra | sinaasappel compote

Tonijn 18,00

Kalamata olijf | avocado | kruiden-olie

Gamba 14,50

Spaanse style | 3 stuks

Ricotta 10,00

Courgette | tomaten chutney

Geitenkaas en aubergine 15,00

Hummus | granaatappel dressing



Sophie

— restaurant —

Hoofdgerechten

Kalfswang 28,00

Japanse jus | bimi en bospeen

Lamsrack 29,00

Polenta | pesto | tomaten chutney

Tournedos 36,00

Stiltonport-jus | bospaddenstoelen | gepofte ui

Zeeduivel 34,00

Kreeftensaus | tagiatelle | mediterrane salsa

Risotto 26,00

Truffel | groene asperges | supplement coquilles 7,50

Bijgerechten

Friet 5,50

Verse oogst | mayonaise

Bimi & bospeen 8,00

Shiitake | soja blackbeens

Vegetarische loempia 9,00

Hoisin | 2 stuks

Desserts

Mascarpone 9,50

Hazelnoten | chocolade ijs

Crème brûlée 9,50

Tonka | gezouten karamelis

Pistache financier 9,50

Witte chocolade ganache | yoghurt ijs

Kaasplateau 12,50

4 kazen | begeleidende garnituren



Sophie

— restaurant —

Wit

Jérémie Huchet Muscadet Retour de Pêche | Frankrijk | Loire | 2021 | melon de Bourgogne | **7,50 | 37,50**
Frisse, lichte wijn met intense aroma's van bloemen en wit fruit met ziltige afdronk

Casa de Santar Branco | Dão | Portugal | 2021 | Encruzado, Cerceal, Bical | **8,50 | 42,50**
Elegant en fris met rijpe peer, tropisch fruit, citrus en honing

Simonsig Chardonnay | Stellenbosch | Zuid-Afrika | 2022 | Chardonnay | **9,50 | 47,50**
Rijk maar fris met exotisch fruit, citrus, toast en een subtiel botertje

Weingut Seeger | Duitsland | Baden | 2022 | Grauer Burgunder | **9,50 | 47,50**
Peer, kweepeer, honingmeloen, noten en kruiden

Rood

Wilhelm Walch Prendo Pinot Noir | Alto Adige | Italië | 2022 | Pinot Nero | **10,50 | 52,50**
Lichtvoetig en fris met rijpe rode kersen en karamel

Château de Rieufret Graves | Bordeaux | Frankrijk | 2020 | Cabernet Sauvignon, Merlot | **9,50 | 47,50**
Bramen, rokerigheid en peper

Casa de Santar Tinto | Dão | Portugal | 2020 | Tinta roriz, Touriga nacional, Alfrocheiro | **8,50 | 42,50**
Vol en pittig met kersen, bessen, zoete kruiden

Domaine de L'ostal Minervois Estibals | Languedoc | Frankrijk | 2020 | Syrah, Grenache | **9,50 | 47,50**
Vol, rijp en donker met kruiden, bramen, zwarte bessen en kersen

Vraag naar het wijnkelder geheim voor de exclusieve wijnselectie



Sophie

— restaurant —

Rosé

Guillaume & Viginie Philip MiP | Frankrijk | Provence | 2022 | Cinsault, Syrah, Grenache | **8,75** | **43,50**
Rode vruchten en citrusfruit

Dessertwijn

Viu Manent Noble | Chili | Colchagua | 2020 | Semillon | **6,50**
Zoetfris, ananas, abrikoos en honing

Port

Taylor's Select Ruby | Portugal | Douro | **5,50**
Vol en rond met een geconcentreerde zoetheid

Taylor's 10 Year Old | Portugal | Douro | **7,50**
Elegant, vriendelijk met koffie en mokka

Taylor's 20 Year Old | Portugal | Douro | **12,50**
Vol en zwoel

