

Borrelkaart

Rundvlees bitterbal | 6,-
Mosterd, 6 stuks

Kreeft kroketjes | 7,5
Cocktail saus, 6 stuks

Kaasrolletjes | 6,-
Sweet chili, 6 stuks

Kaasplateau | 12,-
4 kazen, begeleidende garnituren

Vorstelijk borrelen | Vanaf 2 personen | 30,-
Charcuterie | kaas | kreeft croquetjes | olijven

Cocktailkaart

Pornstar Martini | 10,-
Vodka – Passievrucht – Vanille

Espresso Martini | 10,-
Vodka – Koffie – Vanille – Bitters

Tropical Caipi Mule | 9,5,-
Vodka – Limoen – Ananas – Caipi Boys Ginger

Whisky Sour | 10,-
Triple Malt Whisky – Sinaasappel

Butterfly Gin en Tonic | 10,5,-
Butterfly Pea Blue Gin – Fever-Tree Tonic – Rozemarijn – Citrus

Limoncello Spritz | 9,75,-
La Tordera Spumante – Citroen

Tokyo Mule | 10,-
Yuzu | Belvedere Vodka | Ginger beer

Sophies Tasting 65,-

Een vier-gangen menu bestaande uit een selectie van onze à la carte.
De 'tasting' is per tafel te bestellen en gaat vanaf 2 personen. U kunt ook kiezen voor een begeleidend wijnarrangement voor 32,5 p.p.

Buddah kingfish ceviche

Kingfish, Leche de tigre, radijs, guacamole, en zest van buddah finger.

China X Mexico

Siu mai dim sum met gepocheerd kwartelei geserveerd met soya jalapeño saus.

Flat iron steak

Malse rundersukade steak met gerookte knoflookjus, bospaddenstoelen geserveerd met hasselback roseval aardappelen.

Chefs surprise dessert

Laat u verrassen door onze chef pattissier!

Sophies vegetarian Tasting 60,-

Charcoaled avocado

Geroosterde avocado met zoetzure radijs, shiitake en geserveerd met een dressing van gember, rode peper en munt.

Yellow curry gyoza

Vegetarische gyoza geserveerd met gele curry en kokos saus.

Parish celeriac

Gepofte knolselderij en groene asperges geserveerd met een mosterd-tuinkruidensaus..

Chefs surprise dessert

Laat u verrassen door onze chef pattissier!

Voorgerechten

Epi bread | 5,-

Zuurdesem brood geserveerd met gerookte boter.

Disco shrimp | 12,-

Gamba's gefrituurd met kroepoek geserveerd met mango-chilisaus.

China X Mexico | 4 stuks | 14,-

Siu mai dim sum met gepocheerd kwartelei geserveerd met tomasu soya en jalapeño.

Beef tataki | 15,-

Dun gesneden rundvlees met ponzu truffelsaus, zoetzure shiitake, rettich en sesam.

Buddah kingfish ceviche | 17,-

Kingfish, leche de tigre, radijs, guacamole en zest van buddah finger.

Taste of Spain | 2 stuks | 16,-

Coquille met pata negra en sinaasappelcompote.

Charcoaled avocado | 13,-

Geroosterde avocado met zoetzure radijs, shiitake en geserveerd met een dressing van gember, rode peper en munt.

Greek salad | 12,-

Oer-tomatensalade met kalamata olijvencreme, rode ui, komkommer en feta.

Yellow curry gyoza | 4 stuks | 13,-

Vegetarische gyoza geserveerd met gele curry en kokossaas.

Hoofdgerechten

The French classic | 33,-

Tournedos met king oyster paddenstoel, gepofte ui en geserveerd met onze signatuur stiltonport-jus.

supplement: gebakken eendenlever 6,5,-

The Latin Lamb | 29,-

Lamsrack met Mexicaanse dip, geroosterde tomaat en courgette.

Tuna churrie | 30,-

Gegrilde tonijn met chimmichurrie geserveerd met polenta en tomatenchutney.

The Italian salmon | 27,-

Zalmfilet, met fregola, zalmeitjes en rivierkreeft geserveerd met zeekraal en salsa van cherry tomaten.

Cauliflower slice | 23,-

Geroosterde bloemkool met pompoen beurre blanc, amandel en bospaddenstoelen.

Parish celeriac | 23,-

Gepofte Knolselderij en groene asperges geserveerd met een mosterd-tuinkruidensaus.

Side Dishes 5,5,-

- Hasselback roseval aardappel met knoflook en parmezaanse kaas.
- Frites met huisgemaakte mayonaise.
- Gewokte bimi met kimchi en sojaboontjes.

Nagerechten

Mokkalicious | 9,5,-

Mokka ijs met marshmallow, pure chocolade ganache en espresso crumble.

The French goes Asian | 9,5,-

Pandan Crème Brûlée, met Gula Dwaja sorbet en sesam kletskep.

Seasonal fruit | 9,5,-

Verschillende bereidingen van fruit in het seizoen.

Four times cheese | 12,5,-

Kazen van 'Bourgondisch Lifestyle' geserveerd met begeleidende garnituren.

Mousserend

Simonsig Kaapse Vonkel Brut 9,75 | 59

Zuid-Afrika | Stellenbosch | 2022 | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Elegant, fris en floraal met aroma's van witte perzik, verse appel en peer

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 15 | 90

Frankrijk | Champagne | Chardonnay, Pinot Noir
Open, intens en goudkleurig

Witte wijnen

Domaine de Châtenoy Menetou-Salon Blanc Classique 9 | 45

Frankrijk | Loire | 2022 | Sauvignon Blanc
Groene appel en buxus, verrijkt met bloemengeuren en een vleugje specerijen.

Prinz Riesling Trocken 8,5 | 42,5

Duitsland | Rheingau | 2022 | Riesling
Licht en fris met aroma's van ananas, groene appel en sinaasappel.

J. Lohr Riverstone Monterey Chardonnay 10,5 | 52,5

Verenigde Staten | Californië | 2022 | Chardonnay
Aroma's van rijpe citrus, appel, nectarine, honing, vanille en toast.

Elena Walch Pinot Grigio 9,5 | 47,5

Italië | Alto Adige | 2023 | Pinot Grigio
Rijpe peer, witte peper en salie

Rosé wijn

Guillaume & Viginie Philip MiP 9 | 45

Frankrijk | Provence | 2023 | Cinsault, Syrah, Grenache
Rode vruchten en citrusfruit

Rode wijn

Bodegas Bianchi Famiglia Malbec 8 | 40

Argentinië | Mendoza | 2022 | Malbec

Rijp donker fruit, pruimen, zoete kersen en zwarte bessen met daarnaast een verfijnde kruidigheid.

Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Nanfrè 9 | 45

Italië | Veneto | 2022 | Corvina, Rondinella

Elegant, soepel en fruitig met aroma's van kersen, rood fruit, peper en specerijen.

Radford Dale Vinum Pinot Noir 9,5 | 47,5

Zuid-Afrika | Stellenbosch | 2022 | Pinot Noir

Intens aroma van aardbei, rooibos, framboos en kardemon met subtiele houttonen

Domaine de L'ostal Minervois Estibals 8,5 | 42,50

Frankrijk | Languedoc | 2021 | Syrah, Grenache

Vol, rijp en donker met kruiden, bramen, zwarte bessen en kersen

Dessert wijn

Viu Manent Noble 6,5

Chili | Colchagua | 2022 | Semillon

Zoetig fris, ananas, abrikoos en honing

De Moya Gloria Dulce Monastrell 6,5

Spanje | Valencia | 2022 | Monastrell

Diep paarsrood met aroma's van gekonfijt zwart fruit, rozijnen en zwarte olijven