

Lunch menu 12:00 – 17:00

Shakshuka | 14,-

Een gerecht uit het Midden-Oosten met eieren in een kruidige tomatensaus, gepofte paprika en geserveerd met brood.

Œufs a la Truffe | 14,-

Gepocheerde eieren, gebakken paddenstoelen, truffel hollandaisesaus en geserveerd met brood.

Lomo saltado | 18,-

Peruaans gerecht met bavette en pulpo, salsa van tomaat en rode ui geserveerd met zure room en tostada's.

Panzanella e buratta | 14,-

Salade van oer-tomaten met gegrilde focaccia, buratta en dressing van olijven en bieslook. Supplement: truffel serranoham 3,50.

De Wittenburg salade | 18,-

Salade met geroosterde zalm, rivierkreeft, Little Gem en avocado in een romige dressing met tuinkruiden.

Sophie's Aziatische High Tea | vanaf 2 personen | 23,50 p.p.

De eerste gang bestaat uit verschillende hartige gerechten om te delen. De tweede gang is een selectie van huisgemaakte Aziatische geïnspireerde patisserie, inclusief thee van Newby naar keuze.

Supplement: wij raden de Tokyo Mule Mocktail aan voor bij de eerste gang 6,50

**voor Sophie's Aziatische High Tea kunnen wij geen rekening houden met dieetwensen/allergieën.*



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.

Passion buddah kingfish ceviche

Kingfish, leche de tigre met passievrucht, radijs en guacamole.

China X Mexico

Siu mai dim sum geserveerd met tomasu soya saus en jalapeño.

Flat iron steak

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

Chefs surprise dessert

Laat u verrassen door onze chef patissier!

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 patissier!



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 geserveerd met tomasu soya saus en jalapeño.

Beef tataki | 15,-

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

Passion buddah kingfish ceviche | 17,-

Kingfish, leche de tigre met passievruucht, radijs en guacamole.

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 olijvencrème, 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,-

Verskillende bereidingen van fruit in het seizoen.

Four times cheese | 12,5,-

Kazen van 'Bourgondisch Lifestyle' geserveerd met begeleidende garnituren.

