

# SIMPLY FISH

AMSTERDAM



## OESTERS | OYSTERS

Ruim assortiment van de OESTERBAR | Wide assortment from the OYSTERBAR  
Uit diverse streken met uiteenlopende smaken | From various regions with unique flavours

FRUITS DE MER 1 persoon	45	FRUITS DE MER 2 personen	80	FRUITS DE MER DE LUXE 2 personen	140
4 Oesters   Krab   Alikruik   Vongole   Scampi   Zure mosseltjes   Crevettes   Gamba   Hollandse garnaltjes   Kokkels		8 Oesters   Krab   Alikruik   Vongole   Scampi   Zure mosseltjes   Crevettes   Gamba   Hollandse garnaltjes   Kokkels		8 Oesters   Kreeft   Krab   Alikruik   Vongole   Scampi   Zure mosseltjes   Crevettes   Gamba   King Krab   Hollandse garnaltjes   Kokkels   Espresso Bisque	
4 Oysters   Crab   Winkles   Vongole   Langoustine   pickles Dutch mussels   Crevettes   Gamba   Dutch grey shrimps   Cockles		8 Oysters   Crab   Winkles   Vongole   Langoustine   pickles Dutch mussels   Crevettes   Gamba   Dutch grey shrimps   Cockles		8 Oysters   Lobster   Crab   Winkles   Vongole   Langoustine   pickles Dutch mussels   Crevettes   Gamba   King Crab   Dutch grey shrimps   Cockles   Espresso Bisque	
Supplement : 1/2 Kreeft   1/2 Lobster	27	Supplement : 1/1 Kreeft   1/1 Lobster	50		

## SCHAAL & SCHELPIEDIEREN | SHELLFISH

Kreeft   Lobster 1/2 or 1/1	27 - 50
Vongole & Noilly Prat	20
Kokkels de Zélande   Cockles Zélande	20

## HOUSE OF CAVIAR

	30 gr - 50 gr
Baéri Classic	50 - 80
Russian Asetra	55 - 85
Pèrle Impérial	60 - 95

## VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep   Soup of the day	9
Kreeften Bisque   Lobster Bisque <i>Chef's signature dish</i>	18
Rijkelijk gevuld met Kreeft   served with Lobster	
TAKE AWAY : Kreeften Bisque   Lobster Bisque (1 liter)	23
Zalm Tartare   Tartare of Salmon	15
Brioche   Granny Smith   crème van wasabi	
Brioche   Granny Smith   cream of wasabi	
Garnalen kroketten   Shrimp croquettes	12
Huisgemaakte brioche   Hollandse garnalen   cocktailsaus	
Homemade brioche   Dutch grey shrimps   cocktail sauce	
Kreeften Cocktail   Cocktail of Lobster	26
Kropsla   cocktailsaus	
Lettuce   cocktail sauce	
Vitello Tonato	19
Op lage temperatuur gegaarde Kalfsmuis   tonijn mayonaise   kappertjes	
Thin sliced cold veal at a low temperature   tuna mayonnaise   capers	

Steak Tartare	20
A la minute bereid   brioche   crème van basilicum	
Prepared a la minute   brioche   cream of basil	
Supplement : Kaviaar   Caviar 10 gram	18

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Verse friet   huisgemaakte mayonaise	5
Hand-cut fries   homemade mayonnaise	
Aardappel puree   Mashed potatoes	5
Seizoen groente   Seasonal vegetables	5
Kropsla   Cabbage Lettuce	4
Brood & Boter   Bread & Butter	5

## HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu   3-course menu	42
Kabeljauw   Codfish	28
Op de huid gebakken   aardappelpuree   seizoen groente   Beurre Blanc	
Fried on the skin   mashed potatoes   seasonal vegetables   Beurre Blanc	
Tongrol & King Krab   Sole filets & King Crab	38
Gepocheerd   aardappel puree   seizoen groente   Oester saus   kaviaar	
Poached   mashed potatoes   seasonal vegetables   Oyster sauce   caviar	
Dagvangst   Catch of the Day	dagprijs   market price
Naar aanbod van de markt	
To offer from the market	
Pappardelle Kreeft   Pappardelle Lobster	30
Schaaldieren saus   platte peterselie	
Shellfish sauce   parsley	
Tournedos   Fillet Mignon	32
Geconfitte Roseval   seizoen groente   Truffeljus   Tijd: 30 minuten	
Candied Roseval   seasonal vegetables   Truffle sauce   Time: 30 minutes	
Steak Tartare	27
A la minute bereid   crème van basilicum   verse friet	
Prepared a la minute   cream of basil   fresh fries	
Supplement : Kaviaar   Caviar 10 gram	18
DESSERT	
Kaas   Cheese	15
Selektie van Europese kazen   Selection of European cheeses	
Dessert van de dag   Dessert of the day	14
Dame Blanche	11
Vanille ijs   pure chocolade   slagroom	
Vanilla ice cream   pure chocolate   cream	
Coupe Advocaat	11
Vanille ijs   advocaat   slagroom	
Vanilla ice cream   advocaat   cream	

Om onze kwaliteit & service te garanderen serveren we > 8 personen uitsluitend een menu

Tables from 8 or more people only set menu available this in order to provide an acceptable service and quality

Gezien wij zoveel mogelijk koken met verse, gezonde en natuurlijke producten kan er in overleg met de Chef gekeken worden of een gerecht bepaalde allergenen bevat.

Given that we cook as much as possible with fresh, healthy and nature! products, it is possible to check with the Chef whether a dish contains allergens

We hanteren één rekening per tafel | Bill are settled per table

De keuken is dagelijks geopend vanaf 12:00 tot 22:00 | The kitchen is open daily from 12:00 until 22:00