

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 Alikruikken Vongole Scampi Zure mosseltjes Crevettes Gamba Hollandse garnaltjes Kokkels		8 Oesters Krab Alikruikken Vongole Scampi Zure mosseltjes Crevettes Gamba Hollandse garnaltjes Kokkels		8 Oesters Kreeft Krab Alikruikken 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		

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep Soup of the day	9
Kreeften Bisque <i>Lobster Bisque</i> Chef's signature dish	18
Rijkelijk gevuld met Kreeft served with Lobster	
TAKE AWAY : Kreeften Bisque Lobster Bisque (1 liter)	23
Zalm Tartare <i>Tartare of Salmon</i>	15
Brioche Granny Smith crème van wasabi	
<i>Brioche Granny Smith cream of wasabi</i>	
Moules de Bouchot	17
Gewokt afgeblust met Noilly Prat & Vadouvan	
<i>Stir fry finished with Noilly Prat & Vadouvan</i>	
Paling & Brioche <i>Eel & Brioche</i>	18
Gerookt rode biet appel schuim van gerookte paling	
<i>Smoked beetroot apple foam of smoked eel</i>	
Kreeften Cocktail <i>Cocktail of Lobster</i>	26
Kropsla cocktailsaus	
<i>Lettuce cocktail sauce</i>	
Garnalen kroketten <i>Shrimp croquettes</i>	14
Huisgemaakte Brioche Hollandse garnalen cocktailsaus	
<i>Homemade Brioche Dutch grey shrimps cocktail sauce</i>	
Vitello Tonato	19
Op lage temperatuur gegaarde Kalfsmuis tonijn mayonaise kappertjes	
<i>Thin sliced cold veal at a low temperature tuna mayonnaise capers</i>	
Steak Tartare	20
A la minute bereid brioche crème van basilicum	
<i>Prepared a la minute brioche cream of basil</i>	
Supplement : Kaviaar Caviar 10 gram	18

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

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

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu 3-course menu	46
Halve of Hele Kreeft <i>Half or Whole Lobster</i>	27 - 50
<i>Saffraan risotto seizoens groente</i>	
<i>Saffron risotto seasonal vegetables</i>	
Kabeljauw <i>Codfish</i>	28
Op de huid gebakken aardappelpuree seizoen groente Beurre Blanc	
<i>Fried on the skin mashed potatoes seasonal vegetables Beurre Blanc</i>	
Zeebaars <i>Sea Bass</i>	28
Filet gebakken saffraan risotto antiboise	
<i>Filet fried saffron risotto antiboise</i>	
Tarbot <i>Turbot</i>	37
Filet stampotje kropsla Beurre Blanc Lavas	
<i>Filet lettuce mashed potato Beurre Blanc Lavas</i>	
Dagvangst <i>Catch of the Day</i>	dagprijs market price
Naar aanbod van de markt	
<i>To offer from the market</i>	
Pasta Vongole <i>Pasta Vongole</i>	30
Linguine look peterselie	
<i>linguine garlic parsley</i>	
Tournedos <i>Fillet Mignon</i>	32
Geconfijte Roseval seizoen groente Truffeljus Tijd: 30 minuten	
<i>Candied Roseval seasonal vegetables Truffle sauce Time: 30 minutes</i>	
Steak Tartare	27
A la minute bereid crème van basilicum verse friet	
<i>Prepared a la minute cream of basil fresh fries</i>	
Supplement : Kaviaar Caviar 10 gram	18

DESSERT

Kaas plateau <i>Cheese platter</i>	15
Dessert van de dag <i>Dessert of the day</i>	14
Dame Blanche	11
Vanille ijs pure chocolade slagroom	
<i>Vanilla ice cream pure chocolate cream</i>	
Coupe Advocaat	11
Vanille ijs advocaat slagroom	
<i>Vanilla ice cream advocaat cream</i>	

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 natural 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 dagelijkse geopend vanaf 12:00 tot 22:00 | *The kitchen is open daily from 12:00 until 22:00*