

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 2 personen	80
8 Oesters Krab Alikruiken Vongole Scampi Zure mosseltjes Crevettes Gamba Hollandse garnaltjes Kokkels	
8 Oysters Crab Winkles Vongole Langoustine pickles Dutch mussels Crevettes Gamba Dutch grey shrimps Cockles	
Supplement : 1/1 Kreeft 1/1 Lobster	50

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep Soup of the day	9
Kreeften Bisque Lobster Bisque <i>Chef's signature dish</i> <i>Rijkelijk gevuld met Kreeft served with Lobster</i>	18
Garnalen kroketten Shrimp croquettes <i>Huisgemaakte Brioche Hollandse garnalen cocktailsaus</i> <i>Homemade Brioche Dutch grey shrimps cocktail sauce</i>	16
Asperge & Zalm Asparagus & Salmon <i>Gekookt gerookt beurre blanc bieslook</i> <i>Cooked smoked beurre blanc chives</i>	19
Sashimi <i>Tonijn zalm kingfish wasabi wakamé gember</i> <i>Tuna salmon kingfish wasabi wakamé ginger</i>	21
Paling & Brioche Eel & Brioche <i>Gerookt rode biet appel schuim van gerookte paling</i> <i>Smoked beetroot apple smoked eel foam</i>	18
Steak Tartare S <i>A la minute bereid brioche crème van basilicum</i> <i>Prepared a la minute brioche cream of basil</i>	20
L	27

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu 3-course menu	48
Halve of Hele Kreeft Half or Whole Lobster <i>Risotto seizoens groente</i> <i>Risotto seasonal vegetables</i>	27 - 50
Zeetong Sea Sole <i>Gebakken knolselder puree seizoen groente</i> <i>Fried celeriac puree seasonal vegetables</i>	42
Asperge Flamande <i>Asperge ham & ei lamsoor gebakken kriel</i> <i>Asparagus ham&egg sea vegetables potato</i>	24
Dagvangst Catch of the Day dagprijs market price <i>Naar aanbod van de markt</i> <i>To offer from the market</i>	
Pasta Vongole Pasta Vongole <i>Linguine look peterselie</i> <i>Linguine garlic parsley</i>	30

ANNA DUTCH CAVIAR GOLD OSETRA

50 gram

Brioche | creme fraiche | kwartel ei | sjalot | bieslook **125**

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Verse friet huisgemaakte mayonaise <i>Hand-cut fries homemade mayonnaise</i>	6
Aardappel puree <i>Mashed potatoes</i>	6
Seizoen groente <i>Seasonal vegetables</i>	6
Baby spinazie Baby spinach <i>Truffel olie & Yuzu miso</i>	8
Kropsla <i>Lettuce</i>	6
Brood & Boter <i>Bread & Butter</i>	6

DESSERT

Kaas plateau <i>Cheese platter</i>	16
Sabayon <i>Vanille ijs & Rood fruit Vanilla icecream & red fruit</i>	15
Dame Blanche <i>Vanille ijs pure chocolade slagroom</i> <i>Vanilla ice cream pure chocolate cream</i>	11
Madeleines A la minute bereid <i>Room & Jam</i>	14

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*