

# SIMPLY FISH

AMSTERDAM



<b>PERLE IMPERIAL CAVIAR</b> , zilt   rijk & romig			
50 GRAM		<b>95</b>	
<i>Blini's   crème fraîche   kwartel ei   sjalot   bieslook</i>			
<b>OESTERS</b>	<b>FRUITS DE MER 2 personen</b>	<b>90</b>	<b>SPECIALITEITEN</b>
<b>Gillardeau</b>	<b>6</b> 8 Oesters   Krab   Alikruiken   Vongole		<b>King Crab Legs</b>
<i>Frankrijk   Utah Beach   Charente- Maritime</i>	<i>Scampi   Zure mosseltjes   Crevettes  </i>		<i>Prei   botersaus   zwarte sesam</i>
<b>Irish Mor</b>	<b>5</b> Gamba   Hollandse garnaltjes   Kokkels		<b>2 Reuze Gamba's</b>
<i>Ierland   Atlantische Oceaan</i>			<i>Knoflook   peterselie   limoen</i>
<b>Special de Claires a Volant</b>	<b>5</b> 8 Oysters   Crab   Winkles   Vongole		<b>2 Langoustine</b>
<i>Frankrijk   Charente- Maritime</i>	<i>Langoustine   pickles Dutch mussels   Crevettes</i>		<i>Van de plancha   knoflook   peterselie</i>
<b>Salgado</b>	<b>6</b> Gamba   Dutch grey shrimps   Cockles		<b>Tartufo di Mare</b>
<i>Portugal   Setubal</i>			<i>Venusschelpen   vongole   venkel   dragon</i>
<b>Supplement : 1/1 Kreeft   1/1 Lobster</b>		<b>54</b>	

## VOORGERECHTEN | STARTERS

<b>Dagsoep   Soup of the day</b>	<b>10</b>	<b>HOOFDGERECHTEN   MAIN DISHES</b>	
<b>Kreeften Bisque   Lobster Bisque</b>	<b>19</b>	<b>3-gangen menu   3-course menu</b>	<b>51</b>
<i>Rijkelijk gevuld met Kreeft   served with Lobster</i>		<b>Halve of Hele Kreeft   Half or Whole Lobster</b>	<b>29 - 54</b>
		<i>Risotto   seizoens groente</i>	
		<i>Risotto   seasonal vegetables</i>	
<b>Garnalen kroketten   Shrimp croquettes</b>	<b>17</b>	<b>Zeetong   Dover Sole</b>	<b>44</b>
<i>Huisgemaakte Brioche   Hollandse garnalen   cocktailsaus</i>		<i>Gebakken   knolselderij puree   zeekraal</i>	
<i>Homemade Brioche   Dutch grey shrimps   cocktaille sauce</i>		<i>Fried   seleriac puree   samphire</i>	
<b>Langoustine &amp; Perle Imperial Caviar</b>	<b>30</b>	<b>Tarbot   Turbot</b>	<b>42</b>
<i>Rauw   carpaccio   creme fraîche &amp; truffel   vanille olie</i>		<i>Gebakken   filet   coquille   zeekraal   aardappelpuree   Noilly Prat</i>	
<i>Raw   carpaccio   creme fraîche &amp; truffel   vanilla oil</i>		<i>Baked   filet   scallop  samphire   mashed potatoes   Noilly Prat</i>	
<b>Sashimi</b>	<b>23</b>	<b>Paling in 't Groen   Eel in Green</b>	<b>32</b>
<i>Tonijn   zalm   coquille   wasabi   wakamé   gember</i>		<i>Groene kruiden &amp; Room   verse friet</i>	
<i>Tuna   salmon   scallop   wasabi   wakamé   ginger</i>		<i>Green herbs &amp; Cream   fresh fries</i>	
<b>Paling &amp; Brioche   Eel &amp; Brioche</b>	<b>19</b>	<b>Dagvangst   Catch of the Day</b>	<b>dagprijs   market price</b>
<i>Gerookt   rode biet   appel   schuim van gerookte paling</i>		<i>Naar aanbod van de markt</i>	
<i>Smoked   beetroot   apple   smoked eel foam</i>		<i>To offer from the market</i>	
<b>Steak Tartare</b>	<b>Small 21</b>	<b>Moules de Bouchot</b>	<b>28</b>
<i>A la minute bereid   brioche   crème van basilicum</i>		<i>Gewokt   Noilly Prat &amp; Vadouvan   verse friet</i>	
<i>Prepared a la minute   brioche   cream of basil</i>	<b>Large 29</b>	<i>Stir fry   Noilly Prat &amp; Vadouvan   fresh fries</i>	
<b>Escargots</b>		<b>Pasta Vongole   Pasta Vongole</b>	<b>30</b>
<i>Groene kruiden boter &amp; Knoflook   brood</i>	<b>6 stuks 12</b>	<i>Linguine   look   peterselie</i>	
<i>Green herbs butter &amp; Garlic   bread</i>	<b>12 stuks 23</b>	<i>Linguine   garlic   parsley</i>	

## SIMPLY TAKE AWAY

GERECHTEN IN OVERLEG MET DE CHEF  
BEL EN BESTEL: +31 6 22 50 58 78

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

<b>Verse friet   huisgemaakte mayonaise</b>	<b>6</b>	<b>DESSERT</b>	
<i>Hand-cut fries   homemade mayonnaise</i>		<b>Kaas plateau   Cheese platter</b>	<b>17</b>
<b>Aardappel puree   Mashed potatoes</b>	<b>6</b>	<b>Sabayon</b>	<b>17</b>
<b>Seizoen groente   Seasonal vegetables</b>	<b>6</b>	<i>Vanille ijs &amp; Rood fruit   Vanilla icecream &amp; red fruit</i>	
<b>Baby spinazie   Baby spinach</b>	<b>8</b>	<b>Dame Blanche</b>	<b>12</b>
<i>Truffel olie &amp; Yuzu   miso</i>		<i>Vanille ijs   pure chocolade   slagroom</i>	
<b>Kropsla   Lettuce</b>	<b>6</b>	<i>Vanilla ice cream   pure chocolate   cream</i>	
<b>Brood &amp; Boter   Bread &amp; Butter</b>	<b>6</b>	<b>Madeleines</b>	<b>15</b>
		<i>A la minute bereid</i>	
		<i>Room &amp; Jam</i>	
		<b>BonBons   Chocolates</b>	<b>12</b>

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*

# SIMPLY FISH

AMSTERDAM



## WITTE WIJEN FRANKRIJK

<b>Pinot Blanc Schlumberger   Elzas 2018</b>	<b>7</b>	<b>38</b>	
<i>Yuzu   hop   peer &amp; appel   rokerigheid</i>			
<b>Chardonnay Château Saint-Roch   Limoux 2020</b>	<b>7</b>	<b>36</b>	
<i>Vol   rond &amp; fruitig</i>			
<b>Viognier Sainte-Cécile   Lanquedoc-Roussillon 2019</b>	<b>8</b>	<b>42</b>	
<i>Aromatisch   vol &amp; rond</i>			
<b>Sancerre Blanc Hubert Brochard Non-Filtré   Loire 2018</b>	<b>9</b>	<b>52</b>	
<i>sappig   fruit   fris</i>			
<b>Pouilly Fuissé Regnard L'Ancien Prieré AOC   Bourgogne 2018</b>	<b>62</b>		
<i>Mineralig   fruitig   kruidig   vol</i>			
<b>Clos de Mireille Blanc de Blancs Domaine Ott   Provence 2018</b>	<b>64</b>		
<i>Aromatisch   amandel   meloen   bloemig   puur &amp; droog</i>			
<b>Pouilly Fumé AOC De Ladoucette   Loire 2018</b>	<b>0,375</b>	<b>33</b>	
<i>Aromatisch   elegant   puur   stuivend</i>			
<b>Chablis Grand AOC Regnard   Chablis 2018</b>	<b>69</b>		
<i>Vol   mineralig   rond &amp; fruitig</i>			
<b>Saint Aubin 1e Cru "Clos de Meix" Hubert Lamy   Bourgogne 2018</b>	<b>76</b>		
<i>Frise elegantie   rijk&amp;mineralig</i>			
<b>Meursault AOC Regnard   Bourgogne 2017</b>	<b>98</b>		
<i>Vol &amp; rond   kruidig   fruitig</i>			
<b>Baron de L Pouilly Fumé AOC De Ladoucette   Loire 2018</b>	<b>115</b>		
<i>Gastronomisch &amp; Elegant   aromatisch   puur</i>			
<b>Chassagne Montrachet Domaine Paul Pillot   Bourgogne 2019</b>	<b>125</b>		
<i>Licht getoast   peer&amp;perzik   amandel bittertje</i>			
<b>Puligny Montrachet</b>	<b>175</b>		
<b>1er Cru Château De Meursault   Côte de Beaune 2014</b>			
<i>Vol &amp; rond   mineralig   vol fruit</i>			

## WITTE WIJEN ITALIË

<b>Pinot Grigio Tommasi Viticoltori   Veneto 2019</b>	<b>8</b>	<b>46</b>	
<i>Tropisch fruit &amp; Crispy   fris</i>			
<b>San Giovanni della Sala Classico Superiore Antinori   Umbrië 2018</b>	<b>59</b>		
<i>Citrus   tropisch fruit   licht botertje   lange afdrank</i>			
<b>Vermentino Antinori   Toscane 2019</b>	<b>62</b>		
<i>Harmonieus &amp; kruidig   perzik   abrikoos</i>			
<b>Gaja Ca'Marcanda Vistamare   Toscane 2019</b>	<b>69</b>		
<i>Citrus   Mediterrane kruiden   elegant   honing</i>			

## WITTE WIJN SPANJE

<b>Verdejo Bellori Joven   Rueda 2019</b>	<b>7</b>	<b>39</b>	
<i>Stuivend   fris   fruitig</i>			

## WITTE WIJN OOSTENRIJK

<b>Grüner Veltliner L &amp; T Dürnberg   Weinviertel 2019</b>	<b>36</b>		
<i>Groene appel   citrus   specerijen</i>			

## WITTE WIJN DUITSLAND

<b>Riesling Trocken Bischel Estate   Rheinhessen 2018</b>	<b>41</b>		
<i>Citrus   groene appel   perzik   elegant   sappig</i>			

## WITTE WIJN USA

<b>Chardonnay Bernardus   Monterey Bay CA 2018</b>	<b>0,375</b>	<b>33</b>	<b>66</b>
<i>Kruidig   rond   acacia   lange krachtige afdrank</i>			

## WITTE WIJN NIEUW ZEELAND

<b>Sauvignon Blanc Little Beauty   Marlborough 2020</b>	<b>58</b>		
<i>Stuivend   sappig   fris</i>			

## FEESTELIJKE APERITIEVEN

<b>Chandon Garden Spritz</b>	<i>piccolo</i>	<b>12</b>	<b>42</b>
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b>		<b>15</b>	<b>80</b>
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b>	<b>MAGNUM</b>		<b>149</b>
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b>		<b>16</b>	<b>95</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	<i>0,375</i>	<b>65</b>	<b>130</b>
<b>Ruinart Rosé</b>	<i>0,375</i>	<b>65</b>	<b>130</b>
<b>Anna Codorniu Blanc de Blancs Cava</b>		<b>9</b>	<b>46</b>

## ROSÉ WIJENEN

<b>Vino Túyyo Rosado Exclusivo   Castilla Y León 2020</b>		<b>7</b>	<b>38</b>
<i>Zeer fruitig   frambozen   aardbeien</i>			
<b>Domaines Ott By.Ott   Provence 2020</b>		<b>9</b>	<b>52</b>
<i>Sappig   geel fruit   granaat appel   vanille</i>			
<b>Whispering Angel Château d'Esclans   Provence 2020</b>			<b>58</b>
<i>Fruitig   elegant   fris   Intens</i>			
<b>Château de Selle Rosé Domaines Ott   Provence 2020</b>			<b>72</b>
<i>Helder   bloemig   citrus   rood fruit   mineralig</i>			
<b>Magnum 2020</b>	<b>125</b>	<b>Jeroboam 2019</b>	<b>215</b>
<b>Château Romassan Rosé Domaines Ott   Provence 2020</b>			<b>72</b>
<i>droog&amp;sappig   fluweelzacht   mineralig   kers&amp;kruidig</i>			

## RODE WIJENEN FRANKRIJK

<b>Miss Anaïs Grenache   Syrah   Lanquedoc-Roussillon 2019</b>	<b>7</b>	<b>36</b>	
<i>Zachte afdrank   kruidig &amp; soepel</i>			
<b>Saint-Émilion Grand Cru Château Bardoulet   Bordeaux 2014</b>			<b>48</b>
<i>Krachtig   vol   donker fruit</i>			
<b>Château-Neuf-Du-Pape Haut Pierre Delas Frères   Zuid Rhône 2017</b>			<b>62</b>
<i>Diep rood   specerijen   rood fruit   zoet hout</i>			
<b>Pommard Côtes de Beaune Regnard   Bourgogne 2015</b>			<b>76</b>
<i>Zacht   fruitig &amp; soepel</i>			

## RODE WIJENEN ITALIË

<b>Ca'del Baio Barbera d'Alba Paolina   Piemonte 2019</b>	<b>8</b>	<b>46</b>	
<i>Levendig   zacht &amp; fruitig</i>			
<b>Gaja Ca' Marcanda Promis   Toscane 2018</b>			<b>62</b>
<i>Rijp   romig   vanille   zwart fruit</i>			
<b>Antinori Marchese Tignanello Chianti Classico Riserva   Toscane 2018</b>			<b>64</b>
<i>Rijpe fruit aroma's   zoethout   vanille</i>			
<b>Pèppoli Chianti Classico Antinori   Toscane 2017</b>	<i>0,375</i>	<b>29</b>	<b>58</b>
<i>Zacht zoete tannines   donker fruit   volle afdrank</i>			
<b>Brunello di Montalcino Tommasi Casisano   Montalcino 2015</b>			<b>60</b>
<i>Fruitig   zacht &amp; soepel   balsamico</i>			
<b>Barolo Prunotto   Piemonte 2014</b>			<b>68</b>
<i>Karakteristiek   fruitig   honing   meidoorn</i>			
<b>Antinori Guado al Tasso   Toscane 2014   2017</b>	<b>36</b>		<b>160</b>
<i>Explosief   koffie   bessen   fluweel zacht   lange afdrank</i>			
<b>Antinori Solaia   Toscane 2011</b>			<b>435</b>
<i>Vol&amp;rond   rijp fruit   specerijen   florale tonen   intense afdrank</i>			

## RODE WIJENEN SPANJE

<b>Vino Túyyo Roble   Ribera del Duero 2018</b>	<b>8</b>	<b>44</b>	
<i>Kersenrood   kruidig   braam&amp;bes</i>			
<b>Bodegas La Horra Corimbo   Ribera Del Duero 2018</b>	<b>10</b>	<b>54</b>	
<i>Robuust   krachtig   fruitig</i>			
<b>Vino Túyyo Gran Reserva   Ribera Del Duero 2011</b>			<b>72</b>
<i>Boeiend   intens   donker fruit   tipje vanille&amp;zoethout</i>			
<b>Rioja Bodegas Roda Reserva DOC   Rioja 2015</b>			<b>76</b>
<i>Robuust&amp;Intens   pepertje   vanille   zwart fruit</i>			

Gelieve ons te excuseren indien een wijn | jaartal van Uw keuze niet meer op voorraad is  
Please excuse us if a wine | year of your choice is no longer in stock