

SIMPLY FISH

AMSTERDAM



ROYAL BELGIAN CAVIAR PLATINUM

zilt|rijk & romig 50 GRAM 115
Blini's | crème fraîche | kwartel ei | sjalot | bieslook

OESTERS

HK 46 Zeeland Oosterschelde	6
Gillardeau Frankrijk Utah Beach Charente- Maritime	7
Irish Mor Ierland	6,5
La Friandise Geay Westkust Ierland	6

FRUITS DE MER

Oesters Noordzee krab Scampi Hollandse garnalen King Crab Legs Kokkels Langoustine Vongole	140
Oysters North Sea Crab Scampi Dutch Grey Shrimps King Crab Legs Cockles Langoustine Vongole	
Supplement: 1/1 Kreeft 1/1 Lobster	89

SPECIALITEITEN

2 Langoustine Van de plancha knoflook peterselie	45
King Crab Legs Prei Botersaus	73
Escargots 6 of 12 Kruidenboter brood	18 34

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep Soup of the day	16
Kreeften Bisque Lobster Bisque Rijkelijk gevuld met Kreeft served with Lobster	Chef's signature dish 27
Garnalen kroketten Shrimp croquettes Huisgemaakte Brioche Hollandse garnalen cocktailsaus Homemade Brioche Dutch grey shrimps cocktail sauce	23
Sashimi Tonijn zalm coquille wasabi wakamé gember Tuna salmon scallop wasabi wakamé ginger	35
Oostendse Garmaal & Bieslook aardappel Mosterd Beurre Blanc Shrimps Potatoe Chives Mustard Beurre Blanc	31
Tonijn Tartaar & 10 gram Royal Belgian Caviar Platinum Rauw tartaar bosui wasabi dressing Raw tartare spring onion wasabi dressing	43
Moules de Zélande Gewokt afgeblust met Noilly Prat & Vadouvan Stir-fried Noilly Prat & Vadouvan	32
Paling & Aardappel Eel & potato Gerookt aardappelsalade schuim van gerookte paling Smoked potato salad smoked eel foam	31
Steak Tartare A la minute bereid brioche crème van basilicum Prepared a la minute brioche cream of basil	small 29 large 37

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu 3-course menu	68
KREEFT LOBSTER 1/2 300 gram of 1/1 650 gram Zeekraal risotto lamsoor Sampshire risotto sea vegetable	49-89
Zeetong Dover Sole Knol selderij puree Lamsoor Celeriac puree seasonal vegetables	dagprijs daily price
Kabeljauw Codfish Aardappelpuree zeekraal mosterd hollandaise saus Mashed potatoes sapphire mustard hollandaise sauce	41
Pasta Vongole Pasta Vongole Linguine look peterselie Linguine garlic parsley	32
Dagvangst Catch of the Day Naar aanbod van de markt To offer from the market	dagprijs daily price
Pannetje gekookte mosselen Pan cooked mussels Vlaamse Wijze sausjes Belgian Style sauces	34
Tournedos Black Angus Tenderloin Black Angus Roseval aardappel groente Bearnaise saus Roseval potato vegetables Bearnaise sauce	49

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Verse friet huisgemaakte mayonaise Hand-cut fries homemade mayonnaise	8
Aardappel puree Mashed potatoes	8
Groente van het seizoen	8
Baby spinazie Baby spinach Truffel olie & Yuzu parmezaan miso	10
Botersla Butter lettuce	9
Brood & Boter Bread & Butter	8

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 | Bills 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