

SIMPLY FISH

AMSTERDAM



ROYAL BELGIAN CAVIAR PLATINUM

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

OESTERS

Gillardeau nr. 3
Frankrijk | Utah Beach | Charente-Maritime

Irish Mor nr. 4
Ierland

HK 46 nr. 3
Zeeland | Oosterschelde

La Mignon
Italië | wateren van Goro, hart Po Delta

PLATEAU SCHAAL & SCHELPDIEREN 125

6 Oesters | Noordzee krab | Scampi |
Hollandse garnalen | Wulken | Vongole |
Langoustine | alikruiken | scheermessen

5 Oysters | North Sea Crab | Scampi |
Dutch Grey Shrimps | Whelks | Vongole |
Langoustine | cockles | razor clams

3 Supplement: 1/1 Kreeft | 1/1 Lobster **72**

SPECIALITEITEN

2 Langoustines **45**
Van de plancha | knoflook | peterselie

King Crab Legs **62**
Prei | botersaus

Escargots 6 of 12 **18 34**
Kruidenboter | brood

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep | Soup of the day **15**

Kreeften Bisque | Lobster Bisque **25**
Rijkelijk gevuld met Kreeft | served with Lobster

Garnalen kroketten | Shrimp croquettes **20**
Huisgemaakte Brioche | Hollandse garnalen | cocktailsaus
Homemade Brioche | Dutch grey shrimps | cocktail sauce

Sashimi **31**
Tonijn | zalm | coquille | wasabi | wakamé | gember
Tuna | salmon | scallop | wasabi | wakamé | ginger

Tonijn Tartaar & 10 gram Royal Belgian Caviar Platinum **39**
Rauw | tartaar | bosui | wasabi dressing
Raw | tartare | spring onion | wasabi dressing

Paling & Aardappel | Eel & potato **31**
Gerookt | aardappelsalade | schuim van gerookte paling
Smoked | potato salad | smoked eel foam

Tomaat & Hollandse garnalen | Tomato & Dutch Shrimps **28**
Gepliceerde tomaat | Hollandse garnalen | cocktailsaus
Pleated tomato | Dutch shrimps | cocktail sauce

Asperge & Zalm | Asparagus & Salmon **26** **Bawkykov**
Gekookt | gerookt | Bieslook Beurre Blanc
Cooked | smoked | Chives Beurre Blanc

Coquille & Zwezerik | Scallop & Sweet bread **34**
Noilly Prat | knolpuree | oesterzwam
Noilly Prat | celeriac puree | mushroom

Steak Tartare **small 24 large 33**
A la minute bereid | brioche | crème van basilicum
Prepared a la minute | brioche | cream of basil

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu | 3-course menu **65**

KREEFT | LOBSTER 1/2 300 gram of 1/1 650 gram **37-72**
Zeekraal risotto | lamsoor
Samphire risotto | sea vegetables

Tarbot | Turbot **49**
Gepocheerd | Ravioli spinazie | Beurre Blanc
Poached | spinach ravioli | Beurre Blanc

Zeetong | Dover Sole **55**
Bieslook Aardappel | zeekraal
Chives potato | samphire

Kabeljauw | Codfish **41**
Aardappelpuree | zeekraal | béarnaise saus
Mashed potatoes | samphire | béarnaise sauce

Dagvangst | Catch of the Day **dagprijs | daily price**
Naar aanbod van de markt
To offer from the market

Pasta Vongole | Pasta Vongole **30**
Linguine | parmezaan | beukezwam | truffel
Linguine | parmesan | beech mushroom | truffle

Asperge Flamande | Asparagus Flamande **35**
Ham & ei | gebakken kriel | botersaus | lamsoor
Ham & Egg | fried potato | butter sauce | sea vegetable

Tournedos Black Angus | Tenderloin Black Angus **49**
Kriel aardappel | groente | béarnaise saus
Baby potato | vegetable | béarnaise sauce

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Verse friet | huisgemaakte mayonaise **7**
Hand-cut fries | homemade mayonnaise

Aardappel puree | Mashed potatoes **7**

Baby spinazie | Baby spinach **8**
Truffel olie & Yuzu | parmezaan | miso

Botersla | Butter lettuce **8**

Brood & Boter | Bread & Butter **7**

Om onze kwaliteit & service te garanderen serveren we vanaf 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