

SIMPLY FISH

AMSTERDAM



ROYAL BELGIAN CAVIAR PLATINUM

zilt|rijk & romig **50 GRAM 125**
Blini's | crème fraîche | kwartel ei | sjalot | bieslook

OESTERS

Gillardeau nr. 3 Frankrijk Utah Beach Charente-Maritime	6
Irish Mor nr. 4 Ierland	5
Lima Oyster Frankrijk Normandië	4,5
Baby Kys Frankrijk Bretagne	5

FRUITS DE MER

Oesters Noordzee krab Scampi Hollandse garnalen King Crab Langoustine Crevettes	125
Oysters North Sea Crab Scampi Dutch Grey Shrimps King Crab Langoustine Crevettes	
Supplement: 1/1 Kreeft 1/1 Lobster	72

SPECIALITEITEN

2 Langoustines Van de plancha knoflook peterselie	45
King Crab Legs Prei botersaus	66
Scampi Pil Pil Rood pepertje knoflook diverse kruiden	23
Crevettes & Cocktail saus	12

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep Soup of the day	16
Kreeften Bisque Lobster Bisque Rijkelijk gevuld met Kreeft served with Lobster	25 <i>Chef's signature dish</i>
Garnalen kroketten Shrimp croquettes Huisgemaakte Brioche Hollandse garnalen cocktailsaus Homemade Brioche Dutch grey shrimps cocktail sauce	24
Sashimi Tonijn zalm coquille wasabi wakamé gember Tuna salmon scallop wasabi wakamé ginger	31
Tonijn Tartaar & 10 gram Royal Belgian Caviar Platinum Rauw tartaar bosui wasabi dressing Raw tartare spring onion wasabi dressing	39
Paling & Aardappel Eel & potato Gerookt aardappelsalade schuim van gerookte paling Smoked potato salad smoked eel foam	31
Tomaat & Hollandse garnalen Tomato & Dutch shrimps Gepluceerde tomaat Hollandse garnalen cocktailsaus Pleated tomato Dutch shrimps cocktail sauce	28
Asperge & Zalm Asparagus & Salmon Gekookt gerookt Bieslook Beurre Blanc Cooked smoked Chives Beurre Blanc	26
Steak Tartare A la minute bereid brioche crème van basilicum Prepared a la minute brioche cream of basil	24 <i>small</i> 33 <i>large</i>

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu 3-course menu	65
KREEFT LOBSTER 1/2 300 gram of 1/1 650 gram Zeekraal risotto Lamsoor Samphire risotto sea vegetables	37-72
Zeetong Dover Sole Aardappel Bieslookpuree Lamsoor Mashed Chivespotatoes sea vegetables	dagprijs daily price
Kabeljauw Codfish Aardappelpuree zeekraal mosterd caviar saus Mashed potatoes samphire mustard caviar sauce	41
Dagvangst Catch of the Day Naar aanbod van de markt To offer from the market	dagprijs daily price
Pasta Vongole Pasta Vongole Linguine peterselie&knoflook rode peper tomaat Linguine parsley & garlic red pepper tomato	32
Asperge Flamande Asparagus Flamande Ham & ei gebakken kriel botersaus lamsoor Ham & egg fried potato butter sauce sea vegetable	35
Asperge & Lam Asparagus & Lam Gekookte kriel lamsoor honing tijm jus Cooked potato sea vegetable honey thyme gravy	38
Tournedos Black Angus Tenderloin Black Angus Roseval groente Béarnaise saus Roseval vegetable Béarnaise sauce	49

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Brood & Boter Bread & Butter	7
Verse friet huisgemaakte mayonaise Hand-cut fries homemade mayonnaise	7
Aardappel puree Mashed potatoes	7
Baby Spinazie Baby Spinach Truffelolie & Yuzu Parmezaan miso	8
Botersla Butter lettuce	8

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