

SIMPLY FISH

AMSTERDAM



ROYAL BELGIAN CAVIAR PLATINUM

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

OESTERS

Gillardeau <i>Frankrijk Utah Beach Charente-Maritime</i>	7
Irish Mor <i>Ierland</i>	6,5
HK 46 <i>Zeeland Oosterschelde</i>	6

PLATEAU SCHAAL & SCHELPIEREN 140

<i>Oesters Noordzee krab Scampi Hollandse garnalen King Crab Legs Langoustine</i>
<i>Oysters North Sea Crab Scampi Dutch Grey Shrimps King Crab Legs Langoustine</i>

Supplement: 1/1 Kreeft | 1/1 Lobster **89**

SPECIALITEITEN

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

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep Soup of the day	16
Kreeften Bisque Lobster Bisque <i>Rijkelijk gevuld met Kreeft served with Lobster</i>	Chef's signature dish 27
Garnalen kroketten Shrimp croquettes <i>Huisgemaakte Brioche Hollandse garnalen cocktailsaus Homemade Brioche Dutch grey shrimps cocktail sauce</i>	23
Sashimi <i>Tonijn zalm coquille wasabi wakamé gember Tuna salmon scallop wasabi wakamé ginger</i>	35
Coquille & Zwezerik Scallop & Sweet bread <i>Noilly Prat knolpuree oesterzwam Noilly Prat celeriac puree mushroom</i>	42
Tonijn Tartaar & 10 gram Royal Belgian Caviar Platinum <i>Rauw tartaar bosui wasabi dressing Raw tartare spring onion wasabi dressing</i>	43
Tomaat & Hollandse garnalenk Tomato & Dutch Grey Shrimps <i>Gepulseerde tomaat hollandse garnalen cocktail saus Pleated tomato dutch shrimps cocktail sauce</i>	32
Paling & Aardappel Eel & potato <i>Gerookt aardappelsalade schuim van gerookte paling Smoked potato salad smoked eel foam</i>	31
Steak Tartare <i>A la minute bereid brioche crème van basilicum Prepared a la minute brioche cream of basil</i>	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 <i>Bospaddestoelen risotto spinazie Wild mushroom risotto spinach</i>	49-89
Zeetong Dover Sole <i>Bieslook Aardappel snijboon Chives potato French bean</i>	dagprijs daily price
Kabeljauw Codfish <i>Aardappelpuree peultjes & wortel mosterd hollandaise saus Mashed potatoes snow peas and carrot mustard hollandaise sauce</i>	41
Paling in 't Groen Eel in green herbs <i>Gestoomd groene kruiden verse friet Braised green herbs fresh fries</i>	36
Dagvangst Catch of the Day <i>Naar aanbod van de markt To offer from the market</i>	dagprijs daily price
Pasta Parmezaan & Truffel <i>Linguine parmezaan & Beurre Blanc zwarte truffel Linguine parmesan & Beurre Blanc black truffle</i>	38
Tournedos Black Angus Tenderloin Black Angus <i>Roseval aardappel spruitjes pepersaus Roseval potato Brussels sprouts pepper sauce</i>	49

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Verse friet huisgemaakte mayonaise <i>Hand-cut fries homemade mayonnaise</i>	8
Aardappel puree Mashed potatoes	8
Groente van het seizoen	8
Baby spinazie Baby spinach <i>Truffel olie & Yuzu parmezaan miso</i>	10
Botersla Butter lettuce	9
Brood & Boter Bread & Butter	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
De keuken is dagelijks geopend vanaf 12:00 tot 22:00 | The kitchen is open daily from 12:00 until 22:00