



SALADE & SANDWICHES

Brood en boter

4.50

Buddha Bowl

Gegrilde groenten | Kaffir limoen dressing

18.50

Supplement: Burrata kaas

5.00

Aziatische salade

Eendenborst | Tauge | Paksoi | Gember | Glass noodles | Tay-Soy dressing

21.50

Caesar Salade

Romaine salade | Croutons | Ei | Anchovis | Caesar dressing

17.50

Supplement: Gerookte zalm

5.00

Hollandse garnalen Sandwich*

Briochebrood | Hollandse garnalen | Komkommer | Coctailsaus

14.50

Filet Americain Sandwich*

Biologisch quadrino brood | Huisgemaakte Filet Americain | Augurk |

Sambal mayonaise

14.50

Kroketten Sandwich*

Waallander brood | Kroketten | Naar traditioneel Haags recept

14.50

Mata Hari*

Landbol meergranen | Gegrilde groenten | Pittige tomaten hummus | Avocado

14.50

Supplement: Manchego kaas

5.00

*tot 16:30 uur

SOEP

Soto Ayam

Kruidige en goed gevulde Indonesische kippensoep

12.50

Noordzee Bouillabaisse

Klassieke rijke vissoep | Rouille | Blini

16.50

VOORGERECHTEN

Sashimi van tonijn

Verse tonijn | Soja marshmallow | Kerriecreme | Edamame | wasabi

21.50

Steak Tartaar

Steak Tartaar | Truffel | Knolselderij | Cornichons

18.50

Chef's Risotto van de dag

Klein 18.50 | Groot 24.50

HOOFDGERECHTEN

Royal Burger

MRIJ rundvlees | Huisgerookte ketchup | Gekarameliseerde rode ui |

Augurk

18.50

Supplement: Geconfijte eendelever of Organische Cheddar kaas

5.00

Entrecote

Entrecote | Seizoen groenten | Indonesische pepersaus

28.50

Zeebaars

Zeebaars | Klassieke antiboise dressing

28.50

Vegetarische schotel van de dag

22.50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse handgesneden friet

NAGERECHTEN

Selectie van Internationale kazen

Verse compote | Notenbrood

17.50

Signatuur patisserie uit de vitrine

7.25 – 7.95

Chef's dessert

11.50

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie en -intolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Wij verzoeken u vriendelijk uw voedselallergie of -intolerantie of kenbaar te maken bij onze medewerkers.