



## Красное вино Rode wijn

### Torres Sangre de Toro (Испания)

Сухое, сочное, насыщенное вино со сладким оттенком мясистого чернослива.

**Бокал 3,50 евро**  
**1/2 бутылки 9,00 евро**  
**Бутылка 16,50 евро**

### Las Brisas (Чили)

Цвет тёмно-красный. Сильный запах слив и ягод. Сочный полный вкус с тонами кассиса и мягкого танина.

**Бутылка 21,50 евро**

## Розовое вино Rosé

### Torres de casta Rosado (Испания)

"Насыщенное, приятного вкуса розовое вино, с ароматом ягод и ноткой средиземноморских трав."

**Бокал 3,50 евро**  
**1/2 бутылки 9,00 евро**  
**Бутылка 16,50 евро**

### Principato 'blush rosé', Pino Grigio (Италия)

Вкус фруктовый из спелых красных фруктов со свежим сухим послевкусием

**Бокал 3,50 евро**  
**Бутылка 18,50 евро**

### AIX Rosé (Франция)

Много фруктов, в частности, земляники и малин. Розовое вино обладает мягким, фруктовым вкусом и уже в третий раз завоевало золотую медаль в Париже.

**Бутылка 22,50 евро**

### Thuerry Rosé (Франция)

Розовое наслаждение в элегантном платье розовых листьев, цветистым запахом, гармоничным вкусом со свежестью и замечательной настойчивости.

**Бутылка 19,50 евро**

## Просекко Prosecco

### Follador Frizzante (Италия)

Полусухое, мягкое вино с газом, с ароматами яблока, груши и лимона. Легкое, освежающее вино для утоления жажды. Весьма подходит в качестве аперитива.

**Мини-бутылочка 5,00 евро**  
**Бутылка 17,50 евро**

## Шампанское Champagne

### Moët & Chandon Ice Imperial (Франция)

Весьма освежающий аромат цитрусовых и лайма. Вкус в комбинации с кубиками льда и летними сортами фруктов создает совершенно новое ощущение.

**Бокал 12,50 евро**  
**Бутылка 65,00 евро**

### Moët & Chandon Ice Imperial Rosé (Франция)

Испытайте мощные ароматы тропических фруктов, полный вкус и великолепный лосось-розовый цвет в стеклянном бокале. Шампанское Ice Imperial Rosé необходимо подавать в большом бокале со льдом и

С гарниром красных фруктов.

**Бокал 13,50 евро**  
**Бутылка 75,00 евро**

### Moët & Chandon Imperial Brut (Франция)

Выразительные ароматы липового цветка, хлебного теста и тоста. Шампанское очень легкое, играющее и сливочное.

**Бутылка 59,95 евро**

### Moët & Chandon Nectar Imperial (Франция)

Этот нектар имеет ярко выраженную экзотику и тоны мягкий специй с засахаренными фруктами и медом. Это прекрасное гармоничное мягкое сладкое и богатое шампанское со полным вкусом.

**Бутылка 59,95 евро**

### Moët & Chandon Rosé Nectar Imperial (Франция)

Этот слегка сладкий «розе» имеет богатый вкус букета красных фруктов с полным и гладким послевкусием.

**Бутылка 69,50 евро**



## Блюда для ланча До 16 часов

### Lunchgerechten

Булочка с салатом тунца **7,50 евро**

*Broodje tonijnsalade*

Булочка с копченым лососем **8,50 евро**

*Broodje gerookte zalm*

Булочка с филе угря, копченого домашним способом **8,50 евро**

*Broodje huisgerookte palingfilet*

Булочка с салатом из краба-сурими **7,50 евро**

*Broodje surimi-krabsalade*

Булочка с голландскими креветками **9,50 евро**

*Broodje Hollandse garnalen*

Булочка с карпаччо из говядины **8,50 евро**

*Broodje rundercarpaccio*

**На выбор:** 1. Чиабатта 2. хлеб грубого помола

3. мини-багет белый 4. мини-багет коричневый

**Keuze uit:** 1. ciabatta 2. oerbrood 3. pistolet wit 4. pistolet bruin

Ланч-трио рыбное **10,00 евро**

Рыбный суп, мини-булочка с жареным филе трески

«киббеллинг» и мини-булочка с лососем

*Lunchtrio vis: Kopje vissoep, minibroodje kibbeling en minibroodje zalm*

Ланч-трио мясное **10,00 евро**

Томатный суп, мини-булочка карпаччо и мини-булочка с мясным шариками «биттербал»

*Lunchtrio vlees: Kopje tomatensoep, minibroodje carpaccio en minibroodje bitterbal*

Горячий бутерброд с сыром и ветчиной **4,50 евро**

*Tosti ham/kaas*

Булочка с крокетом (телятина) **4,50 евро**

*Broodje kroket*

Булочка с крокетом (креветки) **5,50 евро**

*Broodje garnalengkroket*

Булочка с сельдью **4,50 евро**

*Broodje haring*

Мясные шарики «биттерганитур» (15 шт.) **12,50 евро**

*Bittergarnituur - 15 stuks*

## Салаты Salades

Салат «Цезарь» классический **10,50 евро**

Классический салат «Цезарь» с заправкой «Цезарь», отварным яйцом и сыром «пармезан»  
*Caesarsalade naturel*

Салат «Цезарь» с жареными крупными

креветками **14,50 евро**  
*Caesarsalade met gebakken gamba's*

Салат «Цезарь» с курицей **13,50 евро**

*Caesarsalade kip*

Салат «Цезарь» с тунцом **13,50 евро**

*Caesarsalade tonijn*

Греческий салат **12,50 евро**

Свежий салат с сыром «фета»

*Griekse salade*

Салат с копченым лососем **14,50 евро**

*Salade gerookte zalm*

## Супы Soepen

Томатный суп **6,00 евро**

*Tomatensoep*

Французский рыбный суп **7,50 евро**

*Franse vissoep*

Суп из омаров **8,50 евро**

*Kreeftensoep*

## Холодные закуски Koude voorgerechten

Хлебная корзинка с домашним соусом «айоли» **4,50 евро**

*Mandje brood met huisgemaakte aioli*

Филе копченого угря по-домашнему на тосте **10,50 евро**

*Huisgerookte palingfilet met toast*

Филе копченого норвежского лосося по-домашнему на тосте **10,50 евро**

*Huisgerookte Noorse zalm met toast*

Коктейль из голландских креветок с соусом «коктейль» **10,50 евро**

*Hollandsegarnalencocktail met cocktailsaus*

Прогулка по заведению Simonis **15,00 евро**

Филе угря, копченый лосось, голландские креветки и салат из краба-сурими

*Wandeling langs Simonis*

Карпаччо из говядины **12,50 евро**

С рукотой, сыром «пармезан», кедровыми орешками и трюфельным майонезом  
*Rundercarpaccio*

Фин де клер **15,00 евро**

6 французских устриц, сервированных на льду  
*Fines de claire*

Жиллардо номер. 4 **18,50 евро**

6 специальных французских устриц, сервированных на льду  
*Gillardeau nr. 4*

2 Сельди на тосте **7,50 евро**

*2 haringen op toast*



## Горячие закуски *warme voorgerechten*

Крупные креветки «акилле» **11,50 евро**

Очищенные креветки, жареные в чесночном масле  
*Gamba's aquille*

Крупные креветки в соусе «чили» **11,50 евро**

Очищенные креветки, жареные в сочном соусе «чили»  
*Gamba's sweet chili*

Улитки, 6 штук **8,00 евро**

Садовые улитки, запеченные в духовке, с растопленным маслом с зеленью  
*Escargots*

Вонголе **13,50 евро**

Мелкие моллюски «вонголе», жареные в чесночном масле  
*Vongole*

Сардины **10,00 евро**

Жареные в оливковом масле с чесноком и испанскими перчиками  
*Sardines*

Мидии-гратен **9,50 евро**

Мидии, очищенные от раковин, запеченные с сыром, маслом с зеленью и чесноком  
*Gegratineerde mosselen*

## Горячие блюда *Hoofdgerechten*

«Киббелинг» **15,00 евро**

Наша классика: жареные кусочки рыбы  
*Kibbeling*

«Леккербек» **15,00 евро**

Жареное целиком филе трески  
*Lekkerbek*

Филе камбалы **15,50 евро**

Жареная голландская камбала без костей  
*Schollefilet*

Кальмар **15,00 евро**

Жареные кольца кальмара  
*Inktvis*

Мидии **15,00 евро**

Жареные в панировке мидии  
*Gebakken, gepaneerde mosselen*

Креветки **16,50 евро**

Мелкие креветки, жареные в панировке  
*Gebakken, gepaneerde garnalen*

Азиатские креветки **16,50 евро**

Крупные жареные во фритюре креветки с хвостиком, в хрустящей панировке  
*Gefrituurde Chinese garnalen*

## Мясные блюда *Vleesgerechten*

Свиной шницель **12,50 евро**

Большой шницель, подается с соусом из шампиньонов  
*Varkensschnitzel*

Цыпленок «сате» **16,50 евро**

4 шпакки «сате», подаются с картофелем «фри», хлебом и салатом  
*Kipsaté*

Гамбургер 200 грам. **15,00 евро**

Гамбургер из говядины на булочке с салатом, помидором, огурцом, беконом, соусом «барбекю»  
*Hamburger 200 gram*

## Специальные блюда *Specialiteiten*

Небольшая камбала «морской язык» **18,50 евро**

3 штуки, жареные в сливочном масле  
*Slijptong*

Камбала из Северного моря **23,50 евро**

2 штуки, жареные в сливочном масле  
*Noordzeetong*

Филе морского окуня **17,50 евро**

Запеченный в духовке морской окунь под маринадом из чеснока и овощей  
*Zeebaarsfilet*

Лосось-гриль **18,50 евро**

Отборное филе лосося, подается с соусом из омаров  
*Zalm van de grill*

Филе тунца **22,50 евро**

Отборное филе тунца, подается с азиатским соусом «кетчяп» с медом  
*Tonijnfilet*

Крупные креветки **19,50 евро**

6 крупных нечищенных креветок, приготовленных с чесноком и испанскими перчиками  
*Grote gamba's*

Отварные устрицы из Зеландии **16,50 евро**

Зеландские устрицы, отваренные в вине с овощами  
*Gekookte Zeeuwse mosselen*

Мидии с чесноком **16,50 евро**

Приготовленные в вине в масле с чесноком мидии  
*Knoflookmosselen*

Омар **25,00 евро**

Свежий отварной канадский омар ± 500 г  
*Kreeft*

**Все горячие блюда подаются с картофелем «фри», салатом «ассорти» и соусом**

**Не исключено что наши блюда содержат аллергены.**



## Паста *Pasta*

Паста с креветками **16,00 евро**

Итальянская паста с жареными креветками в томатном соусе  
*Pasta met gamba's*

Паста с вонголе **17,50 евро**

Итальянская паста с вонголе в сливочном соусе  
*Pasta met vongole*

Вегетарианская паста **15,00 евро**

Равиоли со шпинатом в грибном соусе  
*Vegetarische pasta*

## Детское меню *Kindermenu* на выбор:

Киббелинг **7,50 евро**

*Kibbeling*

Филе камбалы **7,50 евро**

*Schollefilet*

Крокета **7,50 евро**

*Kroket*

Колбаска фрикандел **7,50 евро**

*Frikandel*

Подается с картофелем фри, салатом, яблочным муссом, кетчупом, фруктовым льдом и сюрпризом из Детского меню, для детей до 12 лет

## Десерт *Desserts*

Малиновый миндальный макарон **6,00 евро**

Французский миндальный макарон из малинового сорбета и мороженое из биологического молока  
*Frambozen ijsmacaron*

Карамельное «Бастонское гнездо» **6,00 евро**

Карамельное сливочное мороженое с кусочками Бастонского печенья в шоколадных решётках  
*Karamel Bastogne-nestje*

Мороженое чёрного печенья в картонном пакетике **6,00 евро**

Сливочное мороженое тёмного печенья сделано с настоящим «Орео» в картонном пакетике  
*Paperbag dark cookie-ijs*

Трио-сорбет **6,00 евро**

Горка из слоев мороженого сорбет со вкусами манго, лимона и малины  
*Trio sorbet*

Мороженое Стропвафли **6,00 евро**

Бисквит спекулас, сливочное мороженое стропвафли с карамельным желе и кусочками стропвафли  
*Stroopwafel dessertijs*

Брауни-Амаретто **6,00 евро**

Шоколадное миндальное мороженое с брауни и кусочками грецкого ореха  
*Brownie – Amaretto*

## Белые вина *witte wijn*

**Torres Viña Sol (Испания)**

"Соломенно-желтое, округлого вкуса вино с бодрящим, чуть терпким послевкусием. Щедрое и доступное по цене."

**Бокал 3,50 евро**

**1/2 бутылки 0.375 л 9,00 евро**

**Бутылка 16,50 евро**

**Torres Viña Esmeralda (Испания)**

Полусухое вино, с цветочным ароматом, экзотической ноткой личи и соблазнительным вкусом зрелого мускатного винограда.

**Бокал 3,50 евро**

**1/2 бутылки 9,00 евро**

**Бутылка 16,50 евро**

**Rélévation Chardonnay (Франция)**

Полно-ароматный «Шардоне» с тонким дубовым ароматом и с запахом спелых желтых фруктов. Вкус полный, с круглым, сочным послевкусием.

**Бокал 4,95 евро**

**Бутылка 24,95 евро**

**Chablis (Франция)**

Бледно-золотистое вино с чуть зеленоватым оттенком, необычайно свежий минеральный букет. Восхитительный, выраженный, сухой вкус.

**Бутылка 24,50 евро**

**Pinot Grigio (Италия)**

Светло-соломенный цвет и свежий, фруктовый аромат. Вкус – сухой, с выраженной сочностью, элегантный, чистый и ореховой ноткой.

**Бокал 3,50 евро**

**Бутылка 18,50 евро**

**Mongravet (Гасконь)**

Это вино со вкусом и запахом свежих фруктов, такими как яблоко и лайм.

**Бокал 4,50 евро**

**Бутылка 23,50 евро**

**Thuerry белое (Франция)**

Сухое белое вино с цветочными ароматами, белой пульпой и цитрусами, поддержано с помощью объёма и жира, типичный для «Semillon». Ощущение слияние со всей морской кухней.

**Бутылка 19,50 евро**

**Dom Doriac Chardonnay Réserve (Франция)**

Сливочное белое вино со спелыми фруктами как груши и персики. Ароматный запах цветов, чуть влюбчивый и податливый. Немного жирный, полный, приятный и богатый вкус. Современный знакомый стиль из южной Франции, который по вкусу для большинства любителей вина.

**Бутылка 22,50 евро**

**Niersteiner (Германия)**

Простое и доступное вино, ароматное и сладкое.

**Бокал 3,95 евро**

**Бутылка 18,50 евро**