



菜单

欢迎光临！

KOP VAN HAVEN 最初是一家炸鱼
自上世纪起就以供应优质每日生鲜而闻名。

1985 年 KOP VAN DE HAVEN 在阿姆斯特丹防线上的一座被炸毁的碉堡处落成

独特的地理位置加上每日新鲜的鱼类为顾客带来难忘的体验。

一边观赏美景，一边品尝搭配葡萄酒或特色啤酒的美味佳肴。

尽管向代言人寻求建议来获得一次难忘的体验。

感谢您的光临。请感受我们对鱼、酒和身边环境的热爱。

享受美味！





享受美味！

鱼类拼盘

起订2人起

荷兰虾，熏鳗鱼，熏三文鱼，熏鲭鱼，三文鱼沙拉，蟹肉沙拉，金枪鱼沙拉，腌鲱鱼，配面包

P.P 34

炸鱼拼盘

起订2人起

比目鱼、鲽鱼片、三文鱼、海鲈鱼片和对虾

P.P 48

+ 虾肉可乐饼

+ 4

酒水推荐：

Chablis | Bruno Verret

酒水推荐：

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu

油炸海鲜拼盘

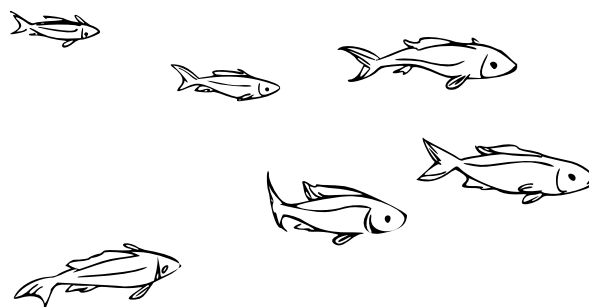
起订2人起

荷兰炸鱼柳、炸鱼块、脆皮虾和虾可乐饼。

P.P 39

酒水推荐：

Sauvignon Blanc | Bodega Emina



您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。



前菜

煎鱼

每份

LEKKERBEK

鱼柳裹上薄薄的面糊，炸至金黄酥脆。

16

KIBBELING

荷兰风味，轻裹面糊的白鱼，炸至金黄酥脆

16

CRISPY SHRIMPS

酥脆外皮包裹的炸虾

16

沙拉 (SHĀLĀ)

烤三文鱼沙拉

什锦沙拉，配烤三文鱼、柑橘醋（日式酱汁）、裙带菜、毛豆及生蔬菜

24

烤金枪鱼沙拉

什锦沙拉，配烤金枪鱼、柑橘醋（日式酱汁）、裙带菜、毛豆及生蔬菜

24

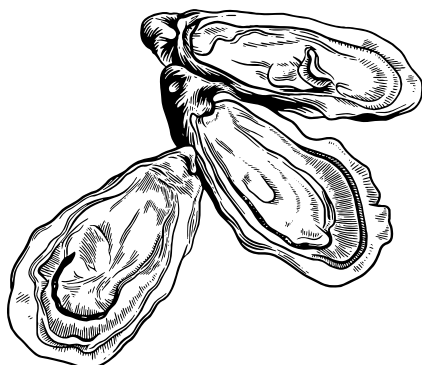
酒水推荐：

Chablis | Bruno Verret

OESTERS {NO°2}

酒水推荐：

Sauvignon Blanc, Saint-Bris | Bruno Verret



Gillardeau®

GILLARDEAU生蚝以其细腻、柔滑、略带奶香的口感著称，咸甜平衡恰到好处。是追求纯正风味者的顶级美味。

每3只

18

每6只

36

您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。



开胃菜

荷兰大虾冷盘	24	布列塔尼鱼汤 配鳕鱼和鲑鱼	15
烟熏鳗鱼 配吐司和黄油	24	布拉塔奶酪 伴樱桃番茄、罗勒和少许巴萨米克醋	16
烟熏三文鱼 配吐司和黄油	24	生牛肉片 配沙拉、松露蛋黄酱、松子和老阿姆斯特丹芝士	18
鱼鲜三拼 三文鱼、鳗鱼、荷兰虾配吐司和黄油	28	蒜香油焗鱼 佐蘸酱與鄉村麵包	18
葡萄酒建议： <i>Pouilly-Fume Foucher - le Brun</i>		扇贝 烤西葫芦佐荷兰酱	21
鲱鱼配吐司 3片洋葱和小黄瓜片	9	炸虾肉 卷个虾肉卷，配吐司和黄油	16

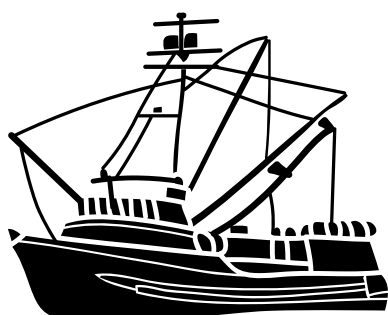
您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。





主菜 - 鱼类

煎小比目鱼 黄油煎两条小比目鱼 三条	28 + 8	多宝鱼 黄油煎 300-600克	时价
鲽鱼柳 250克黄油煎鲽鱼柳 350克黄油煎鲽鱼柳	28 + 8	鲈鱼柳 黄油煎两条小比目鱼 三条	28 + 8
三文鱼柳 外皮酥脆，配意大利香醋汁及西西里茄子沙拉	32	大菱鲆 配柠檬黄油酱 300-600g克	时价
三拼 黄油煎小比目鱼、鲽鱼柳和三文鱼	34	煎贻贝 与蔬菜共炒，佐咖喱酱汁	26
鳕鱼中段 裹以塞拉诺火腿，配南瓜奶油、茴香及白黄油酱	38	清煮贻贝 清煮贻贝配蔬菜和香草	32
金枪鱼排 配裙带菜、毛豆、生姜及柑橘醋（日式酱汁）	38	清煮贻贝为季节性菜品，非全年供应	



配菜

薯条 薯条配Brander蛋黄酱	6
生菜沙拉	6
时令蔬菜	6

您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。





主菜 - 肉类与意面

牛排
牛排配时蔬和黑椒汁

30

大虾意面
奶油辣椒蒜香大虾意大利扁面

29

肋眼牛排
250克肉眼牛排，配时令蔬菜和黑椒汁

35

地中海扁面
配奶油马斯卡彭番茄酱及时令蔬菜

26

葡萄酒建议：
Tempranillo | Bodega Emina



配菜

薯条
薯条配Brander蛋黄酱

6

生菜沙拉

6

时令蔬菜

6

您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。





精品炸鱼薯条

葡萄酒建议：
Verdejo | Bodega Emina

LEKKERBEK	22
鱼柳裹上薄薄的面糊，炸至金黄酥脆	

KIBBELING	22
荷兰风味，轻裹面糊的白鱼，炸至金黄酥脆	

CRISPY SHRIMPS	22
裹脆皮油炸虾	

配菜

生菜沙拉	6
------	----------

时令蔬菜	6
------	----------

您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。



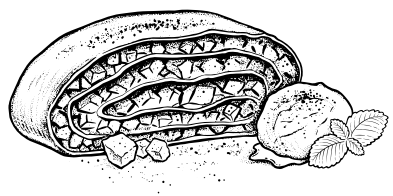


甜点

白雪公主 高级软冰淇淋配巧克力酱	11	提拉米苏 以高级软冰淇淋为基础的经典意式甜点	12
蛋酒圣代 高级软冰淇淋配蛋酒（含酒精）	11	APFELSTRUDEL 外皮酥脆，内馅香甜多果味 + 高级软冰淇淋	11 + 3
法式焦糖布丁 一层香滑的蛋奶冻，上面覆盖着焦糖脆皮 + 高级软冰淇淋	10 + 3		🕒
一球高级软冰淇淋	6		

甜点酒

Coteaux du Layon, chenin blanc 7
Maison Foucher le Brun, 法国



您有过敏问题吗？请要求工作人员提供相关选项或过敏原清单。

