PREMIUM FISH & CHIPS

团 体 套 餐

欢迎登船！

关于 De Kop van de Haven

自上个世纪以来，De Kop van de Haven 便以顶级品质的当日新鲜鱼类而闻名。这里曾是一个炸鱼小摊，如今已发展成为一处广受喜爱的水畔胜地，既有美景又有美味。

在阿姆斯特丹防线的一座地堡被炸毁后，我们独特的店址于1985年落成。自那时起，我们将历史、热情好客与新鲜鱼类融为一体，成就难忘的体验。

热爱鱼鲜与氛围

我们的鱼厨与氛围师选用来自 IJmuiden 的当季鱼类烹制。同时，我们还精心挑选了一系列葡萄酒和精酿啤酒。只为让您彻底放松身心。

欢迎向我们的氛围师咨询菜品、配酒建议或完美搭配。

感谢您的光临。

尽情享受我们对鱼鲜、美酒和这片美景的热爱。

祝您用餐愉快！

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

高级套餐

特别为您搭配，让您品味我们著名的 Fish & Chips。

美味的开始

首先为您奉上刚出炉的手工面包，配自制蘸酱。这是一道简单却美味的前菜，唤醒您的食欲。

本店的经典之作

接下来是我们经典的 Fish & Chips，由我们的炸鱼大师以当日新鲜鱼类裹上香脆面糊制作，配薯条和酱汁。

新鲜清爽的配菜

搭配清爽的绿色沙拉或时令蔬菜拼盘，成就均衡的一餐。

甜蜜的收尾

最后，请您享用一杯高级软冰淇淋配鲜奶油——简单、清新又充满节日气息。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

高级套餐



前菜 **4 P.P.**

面包配自制蘸酱

主菜 **22**

Fish & Chips
任选：

- Lekkerbek
- Kibbeling
- Crispy shrimps

配酒建议 30

Chardonnay | Bruno Andreu | 法国

配酒建议 32,5

Pinot Grigio | Corte Molino | 意大利

配菜 **6**

绿色沙拉

时令蔬菜

配酒建议 30

Sauvignon blanc | Bodega Emina | 西班牙

甜点 **6**

一球高级软冰淇淋

有过敏？请向工作人员咨询可选项或过敏原清单。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

尊享套餐

我们诚挚邀请您品尝我们的尊享套餐，这是一场在每一道菜中都彰显精致与品质的美食体验。

美味的开始

您的晚餐从一道精心搭配的前菜开始，尽显海洋的卓越风味。可品尝烟熏三文鱼、烟熏鳗鱼和荷兰虾等经典之选，或精致的扇贝，均由大厨匠心烹制，唤醒您的味蕾，为整晚定下基调。

精致主菜任您挑选

可选择龙利鱼、鲽鱼柳与三文鱼的三拼，完美煎制的鲈鱼柳，或鲜嫩多汁的鳕鱼脊肉。

无法抗拒的收尾

以诱人的甜点为晚餐画上句号：从 蛋酒圣代、白雪公主 到香草马斯卡彭奶油炖梨。每一款甜点都是精心制作的小小杰作，为您的一餐优雅收尾。

值得珍藏的夜晚

欢迎前来体验这份尊享套餐。我们敬业的团队将以卓越的菜肴和优质的服务，为您的夜晚增添光彩。

我们期待为您呈现一段令您久久回味的用餐体验。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

尊享套餐

前菜

鱼鲜三拼 **28**
三文鱼、鳗鱼和荷兰虾，配乡村面包
和黄油

扇贝 **21**
3只，配烤西葫芦和荷兰酱

荷兰小虾鸡尾酒杯 **24**
配乡村面包和黄油



配酒建议 60

Pouilly-Fumé | Foucher-LeBrun |
法国

主菜

鲈鱼柳 **28**
2块黄油煎制
3块 +8

配酒建议 48

Saint-Bris | Bruno Verret |
法国

三拼 **34**
黄油煎小比目鱼、鲽鱼柳和三文鱼

鳕鱼中段 **38**
配香脆塞拉诺火腿、南瓜奶油酱和茉香白黄油
酱

配酒建议 60

Chablis | Bruno Verret |
法国

甜点

蛋酒圣代 **11**
高级软冰淇淋配蛋酒（含酒精）

白雪公主 **11**
高级软冰淇淋配巧克力酱

炖梨 **12**
配香草马斯卡彭奶油
+ 高级软冰淇淋 **+3**

有过敏？请向工作人员咨询可选项或过敏
原清单。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

分享式套餐

我们自豪地推出分享式套餐：一种与您的同伴共享美食体验的独特方式，既丰富多样又令人愉悦。

诱人的开始

您的夜晚从一座令人印象深刻的海鲜塔开始，满满盛放着精选的顶级鱼类佳肴。每一道都精心烹制，呈现均衡多元的风味。这道菜邀您分享、探索与享受——正是分享式用餐的精髓所在。

献给大海的赞歌

作为主菜，我们呈上丰盛的海鲜拼盘，可选香煎或香炸口味。不同的烹制方式带来惊喜而美味的体验。既适合分享，又能满足每个人的喜好。

甜蜜的收尾

夜晚以美味甜点收尾，任您选择：蛋酒圣代、白雪公主 或香草马斯卡彭奶油炖梨。每一款都为您的分享式用餐体验画上完美句号。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

分享式套餐

前菜

鱼类拼盘 **34**
荷兰虾、烟熏鳗鱼、烟熏三文鱼、烟熏鲭鱼、三文鱼沙拉、蟹肉沙拉、金枪鱼沙拉、鲱鱼和面包



主菜

炸鱼拼盘 **48**
比目鱼、鲽鱼片、三文鱼、海鲈鱼片和对虾

配酒建议 30

Rosé | Bruno Andreu |
法国

油炸海鲜拼盘 **39**
荷兰炸鱼柳、炸鱼块、脆皮虾和虾可乐饼

配酒建议 35

Riesling | Weingut Braun |
德国

甜点

蛋酒圣代 **11**
高级软冰淇淋配蛋酒（含酒精）

配酒建议 40

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu |
法国

炖梨 **12**
配香草马斯卡彭奶油
+ 高级软冰淇淋 **+3**

白雪公主 **11**
高级软冰淇淋配巧克力酱

有过敏？请向工作人员咨询可选项或过敏原清单。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

肉类与意面套餐

在 Kop van de Haven 餐厅，我们诚邀您品尝肉类与意面套餐：这是一份精心搭配的菜单，尽情演绎肉类与意面的浓郁风味，并佐以精致的前菜和令人无法抗拒的收尾。

美味的开始

您的晚餐从奶香浓郁的 布拉塔奶酪（点缀少许香醋）或精致的生牛肉片开始，以优雅的方式唤起您的食欲。

美味的主菜

主菜可选鲜嫩多汁的肉类菜肴，如牛排或肋眼牛排，每一道都精心烹制，以鲜嫩与浓郁风味著称。

更爱意面？那就请品尝我们的地中海扁面，佐以奶香马斯卡彭番茄酱和时令蔬菜。

诱人的收尾

以我们诱人的甜点为晚餐画上句号。
可选择 蛋酒圣代、白雪公主 或香草马斯卡彭奶油炖梨。每一款都为您的美食之夜带来美味的收尾。

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

肉类与意面套餐

前菜

布拉塔奶酪 16
配樱桃番茄、罗勒和少许香醋

生牛肉片 18
配混合沙拉、松露蛋黄酱、松子、酸豆和帕尔马干酪



主菜

牛排 30
配时令蔬菜和胡椒酱

配酒建议 30

Merlot | *Bruno Andreu* | 法国

肋眼牛排 250克 35
配时令蔬菜和胡椒酱

配酒建议 35

Chianti | Terra del Bruno | 意大利

地中海扁面 26
配奶香马斯卡彭番茄酱和时令蔬菜。

配酒建议 40

Tempranillo | Bodega Emina | 西班牙

甜点

蛋酒圣代 11
高级软冰淇淋配蛋酒（含酒精）

炖梨 12
配香草马斯卡彭奶油
+ 高级软冰淇淋 +3

白雪公主 11
高级软冰淇淋配巧克力酱

有过敏？请向工作人员咨询可选项或过敏原清单。