KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ DI GRUPPO

BENVENUTI A BORDO!

Su De Kop van de Haven

Fin dal secolo scorso, De Kop van de Haven è noto per il pesce fresco di giornata di altissima qualità. Ciò che è iniziato come un chiosco di pesce fritto è diventato un luogo amato in riva all'acqua, con vista e sapore.

Dopo la demolizione di un bunker della Linea di Difesa di Amsterdam, la nostra sede unica fu costruita nel 1985. Da allora uniamo storia, ospitalità e pesce fresco in un'esperienza indimenticabile.

Amore per il pesce e l'atmosfera

I nostri cuochi e il nostro staff lavorano con pesce di IJmuiden, secondo la stagione. In abbinamento serviamo una selezione accuratamente scelta di vini e birre speciali. Tutto per farvi rilassare completamente.

Non esitate a chiedere consiglio al nostro personale per un piatto, un abbinamento vino o la combinazione perfetta.

Grazie della vostra visita.

Godetevi la nostra passione per il pesce, il vino e questo splendido ambiente.

Buon appetito!

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA PREMIUM

Appositamente composto per farvi scoprire i nostri celebri Fish & Chips.

Un inizio gustoso
Si inizia con pane artigianale, appena sfornato, servito con una salsa fatta in casa. Un antipasto semplice ma gustoso per stuzzicare l'appetito.

Il classico della casa
Segue poi il nostro classico Fish & Chips, preparato dai nostri maestri friggitori con pesce fresco di giornata in una pastella croccante, con patatine e salse.

Contorni freschi e leggeri
Serviti con una fresca insalata verde o una selezione di verdure di stagione per un pasto equilibrato.

Un dolce finale
Per concludere, gustate una coppa di gelato soft premium con panna montata: semplice, fresco e festoso.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA PREMIUM



ANTIPASTO **4 P.P.**

Pane con salsa fatta in casa

SECONDO PIATTO **22**

Abbinamento vino 30

Chardonnay | Bruno Andreu | Francia

Fish & Chips
A scelta:

- Pesce fritto
- Bocconcini di merluzzo
- Gamberetti croccanti

Abbinamento vino 32,5

Pinot Grigio | Corte Molino | Italia

CONTORNO **6**

Abbinamento vino 30

Insalata verde

Sauvignon blanc | Bodega Emina | Spagna

Verdure di stagione

DESSERT **6**

Coppa di gelato soft premium

Allergie? Chieda al personale le possibilità o la carta degli allergeni.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA SUPERIORE

Vi invitiamo a scoprire il nostro menù a scelta superiore, un'esperienza culinaria che promette raffinatezza e qualità in ogni portata.

Un inizio gustoso

Iniziate la vostra cena con un antipasto accuratamente composto che celebra i sapori squisiti del mare. Pensate a classici come salmone affumicato, anguilla affumicata e gamberi olandesi, oppure raffinate capesante preparate con maestria per stuzzicare il palato e dare il tono al resto della serata.

Una scelta di secondi piatti raffinati

Scegliete tra una trilogia di sogliola, filetto di platessa e salmone, un filetto di branzino cotto alla perfezione, o un succoso filetto di merluzzo.

Un finale irresistibile

Concludete la cena con un dessert irresistibile: da una coupe advocaat o dame blanche a una pera cotta con crema al mascarpone e vaniglia. Ogni dessert è un piccolo capolavoro, preparato con cura per concludere il pasto con stile.

Una serata da custodire

Venite a vivere questo menù a scelta superiore. Il nostro team dedicato è pronto ad arricchire la vostra serata con piatti eccellenti e un servizio impeccabile.
Non vediamo l'ora di offrirvi un'esperienza di cena che ricorderete a lungo.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA SUPERIORE

ANTIPASTI

Tris di pesce **28**
Salmone, anguilla e gamberi olandesi con pane rustico e burro

Capesante **21**
3 pezzi, zucchine grigliate e salsa olandese

Cocktail di gamberi olandesi **24**
Servito con pane rustico e burro



Abbinamento vino 60

Pouilly-Fumé | Foucher-LeBrun | Francia

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino **28**
2 pezzi cotti al burro
3 pezzi +8

Abbinamento vino 48

Saint-Bris | Bruno Verret | Francia

Trilogia di pesce **34**
Sogliola, filetto di platessa e salmone cotti al burro

Filetto di merluzzo **38**
Con prosciutto serrano croccante, crema di zucca e salsa beurre blanc al finocchio

Abbinamento vino 60

Chablis | Bruno Verret | Francia

DESSERT

Coupe advocaat **11**
Gelato soft premium con advocaat (contiene alcol)

Dame blanche **11**
Gelato soft premium con salsa al cioccolato

Pera cotta **12**
Con crema al mascarpone e vaniglia
+ Gelato soft premium **+3**

Allergie? Chieda al personale le possibilità o la carta degli allergeni.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA SHARED DINING

Con orgoglio presentiamo il nostro menù a scelta Shared Dining: un modo unico per gustare, insieme ai vostri commensali, un'esperienza culinaria tanto varia quanto deliziosa.

Un inizio invitante

Iniziate la serata con un'imponente étagère, riccamente guarnita con una selezione dei migliori piatti di pesce. Ogni elemento è preparato con cura e offre una tavolozza di sapori equilibrata. Questa portata invita a condividere, scoprire e gustare: esattamente ciò che rappresenta lo shared dining.

Un'ode al mare

Come secondo presentiamo un generoso piatto di pesce, a scelta tra le varianti alla griglia o fritte. Le diverse preparazioni garantiscono un'esperienza sorprendente e saporita. Ideale da condividere e per soddisfare i gusti di tutti.

Un dolce finale

La serata si conclude con una scelta di deliziosi dessert: una coupe advocaat, una dame blanche o una pera cotta con crema al mascarpone e vaniglia. Ognuno un finale perfetto per la vostra esperienza di cena condivisa.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA SHARED DINING

ANTIPASTI

Étagère di pesce **34**
Gamberetti olandesi, anguilla affumicata, salmone affumicato, sgombro affumicato, insalata di salmone, insalata di granchio, insalata di tonno, aringa e pane



SECONDI PIATTI

Piatto di pesce in padella **48**
Sogliola, filetto di platessa, salmone, filetto di branzino e gamberi

Abbinamento vino 30

Rosé | Bruno Andreu | Francia

Piatto di pesce fritto **39**
Pesce fritto, pepite di pesce, gamberi croccanti e crocchette di gamberi

Abbinamento vino 35

Riesling | Weingut Braun | Germania

DESSERT

Coupe advocaat **11**
Gelato soft premium con advocaat (contiene alcol)

Abbinamento vino 40

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu | Francia

Pera cotta **12**
Con crema al mascarpone e vaniglia
+ Gelato soft premium **+3**

Dame blanche **11**
Gelato soft premium con salsa al cioccolato

Allergie? Chieda al personale le possibilità o la carta degli allergeni.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA CARNE E PASTA

Al Ristorante Kop van de Haven vi invitiamo a gustare il nostro menù a scelta carne e pasta: un'offerta accuratamente composta che celebra i ricchi sapori della carne e della pasta, arricchita da antipasti raffinati e un finale irresistibile.

Un inizio gustoso

La vostra cena inizia con una cremosa burrata, sottilmente arricchita con balsamico, o un raffinato carpaccio di manzo, che risvegliano il vostro appetito con eleganza.

Secondi piatti saporiti

Per il secondo scegliete tra succulenti piatti di carne come la bistecca o l'entrecôte, ognuno preparato con cura e rinomato per la sua tenerezza e il sapore intenso.

Preferite la pasta? Allora vi accogliamo con le nostre linguine mediterranee in una cremosa salsa di mascarpone e pomodoro con verdure di stagione.

Un finale goloso

Concludete la cena con uno dei nostri golosi dessert. Scegliete una coupe advocaat, una dame blanche o una pera cotta con crema al mascarpone e vaniglia. Ognuno regala una deliziosa conclusione alla vostra serata culinaria.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENÙ A SCELTA CARNE E PASTA

ANTIPASTI

Burrata 16
Con pomodorini, basilico e un tocco di balsamico

Carpaccio di manzo 18
Con insalata mista, maionese al tartufo, pinoli, capperi e parmigiano



SECONDI PIATTI

Bistecca 30
Con verdure di stagione e salsa al pepe

Entrecote *250 grammi* 35
Con verdure di stagione e salsa al pepe

Linguine mediterranee 26
In una cremosa salsa di mascarpone e pomodoro con verdure di stagione.

DESSERT

Coupe advocaat 11
Gelato soft premium con advocaat (contiene alcol)

Pera cotta 12
Con crema al mascarpone e vaniglia
+ Gelato soft premium +3

Dame blanche 11
Gelato soft premium con salsa al cioccolato

Abbinamento vino 30

Merlot | *Bruno Andreu | Francia*

Abbinamento vino 35

Chianti | Terra del Bruno | Italia

Abbinamento vino 40

Tempranillo | Bodega Emina | Spagna

Allergie? Chieda al personale le possibilità o la carta degli allergeni.