PREMIUM FISH & CHIPS

MENU DLA GRUP

WITAMY NA POKŁADZIE!

O De Kop van de Haven

Już od ubiegłego wieku De Kop van de Haven słynie z najwyższej jakości, świeżej ryby z połowu dnia. To, co zaczęło się jako budka z kibbelingiem, wyrosło na uwielbiane miejsce nad wodą — z widokiem i smakiem.

Po wysadzeniu bunkra Linii Obronnej Amsterdamu w 1985 roku powstała nasza wyjątkowa lokalizacja. Od tego czasu łączymy historię, gościnność i świeżą rybę w niezapomniane doświadczenie.

Miłość do ryb i atmosfery
Nasi kucharze i gospodarze pracują z rybą z IJmuiden, dopasowaną do sezonu. Do tego serwujemy starannie dobraną selekcję win i piw specjalnych. Wszystko po to, by pozwolić Państwu w pełni się zrelaksować.

Śmiało poproście naszego gospodarza o radę w wyborze dania, sugestię wina lub idealne połączenie.

Dziękujemy za Państwa wizytę.
Cieszcie się naszą pasją do ryb, wina i tego pięknego otoczenia.

Smacznego!

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU PREMIUM

Specjalnie skomponowane, aby zapoznać Państwa z naszymi słynnymi Fish & Chips.

Smakowity początek
Zaczynacie od rzemieślniczego chleba, świeżo z pieca, podawanego z domowym dipem. Prosta, lecz smakowita przystawka, która pobudzi Państwa apetyt.

Klasyk naszego domu
Następnie podajemy nasze klasyczne Fish & Chips, przygotowane przez naszych mistrzów smażenia ze świeżej ryby z połowu dnia w chrupiącej panierce, z frytkami i sosami.

Świeże i lekkie dodatki
Podawane ze świeżą zieloną sałatą lub wyborem warzyw sezonowych dla zrównoważonego posiłku.

Słodkie zakończenie
Na zakończenie delektujcie się pucharkiem lodów premium z bitą śmietaną prosto, świeżo i uroczyście.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU PREMIUM



PRZYSTAWKA — 4 P.P.

Chleb z domowym dipem

Sugestia wina 30

Chardonnay | Bruno Andreu | Francja

DANIE GŁÓWNE — 22

Fish & Chips
Do wyboru:

- Lekkerbek
- Kibbeling
- Chrupiące krewetki

Sugestia wina 32,5

Pinot Grigio | Corte Molino | Włochy

DODATEK — 6

Zielona sałata

Warzywa sezonowe

Sugestia wina 30

Sauvignon blanc | Bodega Emina | Hiszpania

DESER — 6

Puchar lodów premium

Alergia? Zapytaj obsługę o możliwości lub o kartę alergenów.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU SUPERIEUR

Z przyjemnością zapraszamy Państwa na nasze Menu Superieur — kulinarne doświadczenie, które w każdym daniu obiecuje wyrafinowanie i jakość.

Smakowity początek

Kolację rozpoczynacie od starannie skomponowanej przystawki, która celebruje wyśmienite smaki morza. Pomyślcie o klasykach takich jak wędzony łosoś, wędzony węgorz i holenderskie krewetki, lub o wykwintnych przegrzebkach, po mistrzowsku przygotowanych, aby pobudzić Państwa kubki smakowe i nadać ton reszcie wieczoru.

Wybór wykwintnych dań głównych

Wybierzcie tryptyk z soli, filetu z gładzicy i łososia, perfekcyjnie usmażony filet z labraksa lub soczystą polędwicę z dorsza.

Nieodparte zakończenie

Zakończcie kolację kuszącym deserem: od Coupe advocaat czy Dame blanche po duszoną gruszkę z kremem mascarpone waniliowym. Każdy deser to małe arcydzieło, starannie przygotowane, by zwieńczyć posiłek w wielkim stylu.

Wieczór, który zapadnie w pamięć

Przyjdźcie i doświadczcie tego Menu Superieur. Nasz oddany zespół jest gotowy wzbogacić Państwa wieczór wybornymi daniami i doskonałą obsługą.

Z niecierpliwością czekamy, by zaoferować Państwu doświadczenie kulinarne, które długo pozostanie w pamięci.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU SUPERIEUR

PRZYSTAWKI

Trio rybne 28
Łosoś, węgorz i holenderskie krewetki z chlebem wiejskim i masłem

Przegrzebki 21
3 sztuki, grillowana cukinia i sos holenderski

Koktajl krewetkowy 24
Podawany z chlebem wiejskim i masłem



DANIA GŁÓWNE

Filet z labraksa 28
2 sztuki smażone na maśle
3 sztuki +8

Sugestia wina 60

Pouilly-Fumé | Foucher-LeBrun | Francja

Tryptyk 34
Sola, filet z gładzicy i łosoś smażone na maśle

Sugestia wina 48

Saint-Bris | Bruno Verret | Francja

Polędwica z dorsza 38
Z chrupiącą szynką serrano, kremem z dyni i sosem beurre blanc z kopru włoskiego

Sugestia wina 60

Chablis | Bruno Verret | Francja

DESERY

Coupe advocaat 11
Lody premium z adwokatem (zawiera alkohol)

Dame blanche 11
Lody premium z sosem czekoladowym

Gruszka duszona 12
Z kremem mascarpone waniliowym
+ Lody premium +3

Alergia? Zapytaj obsługę o możliwości lub o kartę alergenów.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU SHARED DINING

Z dumą prezentujemy nasze Menu Shared Dining: wyjątkowy sposób, by wspólnie z Państwa towarzystwem cieszyć się kulinarnym doświadczeniem, które jest zarówno różnorodne, jak i wyśmienite.

Zachęcający początek

Wieczór rozpoczynacie od imponującej etażerki rybnej, bogato wypełnionej wyborem najlepszych dań rybnych. Każdy element jest starannie przygotowany i oferuje zrównoważoną paletę smaków. To danie zachęca do dzielenia się, odkrywania i delektowania właśnie na tym polega shared dining.

Oda do morza

Jako danie główne prezentujemy obfitą paterę rybną, z wyborem wariantu smażonego lub z frytury. Różne sposoby przygotowania zapewniają zaskakujące, pełne smaku doświadczenie. Idealne do dzielenia się i dopasowane do gustu każdego.

Słodkie zakończenie

Wieczór kończy się wyborem pysznych deserów: Coupe advocaat, Dame blanche lub duszona gruszka z kremem mascarpone waniliowym. Każdy to idealne zwieńczenie Państwa wspólnej kolacji.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU SHARED DINING

PRZYSTAWKI

Etażerka rybna **34**
Holenderskie krewetki, wędzony węgorz, wędzony łosoś, wędzona makrela, sałatka z łososia, sałatka z kraba, sałatka z tuńczyka, śledź i chleb



DANIA GŁÓWNE

Ryby z patelni **48**
Sola, filet z gładzicy, łosoś, filet z labraksa i krewetki king

Sugestia wina 30

Rosé | Bruno Andreu | Francja

Ryby panierowane **39**
Lekkerbek, kibbeling, chrupiące krewetki i krokiety krewetkowe

Sugestia wina 35

Riesling | Weingut Braun | Niemcy

DESERY

Coupe advocaat **11**
Lody premium z adwokatem (zawiera alkohol)

Sugestia wina 40

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu | Francja

Gruszka duszona **12**
Z kremem mascarpone waniliowym
+ Lody premium **+3**

Dame blanche **11**
Lody premium z sosem czekoladowym

Alergia? Zapytaj obsługę o możliwości lub o kartę alergenów.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU MIĘSO I MAKARON

W restauracji Kop van de Haven zapraszamy Państwa do delektowania się naszym Menu Mięso i Makaron: starannie skomponowaną ofertą, która celebruje bogate smaki mięsa i makaronu, uzupełnioną wykwintnymi przystawkami i nieodpartym zakończeniem.

Smakowity początek

Kolację rozpoczyna kremowa Burrata, subtelnie wzbogacona balsamico, lub wykwintne carpaccio wołowe, które w elegancki sposób pobudzają apetyt.

Wytrawne dania główne

Na danie główne wybieracie soczyste dania mięsne, takie jak stek wołowy lub antrykot, każde starannie przygotowane i znane ze swojej kruchości i pełni smaku.

Wolicie makaron? W takim razie zapraszamy na nasze Linguine śródziemnomorskie w kremowym sosie mascarpone-pomidorowym z warzywami sezonowymi.

Kuszące zakończenie

Zakończcie kolację jednym z naszych kuszących deserów. Wybierzcie Coupe advocaat, Dame blanche lub duszoną gruszkę z kremem mascarpone waniliowym. Każdy zapewni pyszne zwieńczenie Państwa kulinarnego wieczoru.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU MIĘSO I MAKARON

PRZYSTAWKI

Burrata 16
Z pomidorkami cherry, bazylią i odrobiną balsamico

Carpaccio wołowe 18
Z mieszaną sałatą, majonezem truflowym, orzeszkami piniowymi, kaparami i parmezanem



DANIA GŁÓWNE

Stek wołowy 30
Z warzywami sezonowymi i sosem pieprzowym

Sugestia wina 30

Merlot | *Bruno Andreu | Francja*

Antrykot *250 g* 35
Z warzywami sezonowymi i sosem pieprzowym

Sugestia wina 35

Chianti | Terra del Bruno | Włochy

Linguine śródziemnomorskie 26
W kremowym sosie mascarpone-pomidorowym z warzywami sezonowymi.

Sugestia wina 40

Tempranillo | Bodega Emina | Hiszpania

DESERY

Coupe advocaat 11
Lody premium z adwokatem (zawiera alkohol)

Gruszka duszona 12
Z kremem mascarpone waniliowym
+ Lody premium +3

Dame blanche 11
Lody premium z sosem czekoladowym

Alergia? Zapytaj obsługę o możliwości lub o kartę alergenów.