

ZoT  
ZEE OP TAFEL



## Dranken

### Warm

Diverse thee	€2,50
Verse munt thee	€3,50
Koffie	€2,50
Cappuccino	€2,75
Espresso	€2,25
Dubbele espresso	€4,00
Latte	€3,00

Ook décafé mogelijk

### Fris

Coca-cola	€2,75
Coca-cola light	€2,75
Coca-cola zero	€2,75
Fanta orange	€2,75
Fanta cassis	€2,75
Schweppes tonic	€2,75
Schweppes bitter lemon	€2,75
Jus d'orange	€2,75
Appelsap	€2,75
Tomatensap	€2,75
Perensap	€2,75
Nestea (sparkling)	€2,75
Spa reine blauw	€2,75
Spa reine rood	€2,75
Chocomel	€2,75
Fristi	€2,75
San Pellegrino (0,75L)	€5,00

### Bier

Hertog Jan pils	€2,75
Palm Speciale	€4,50
Korenwolf witbier	€3,75
Brugse ZoT	€4,50
Malt bier	€2,75

## Lunchkaart

voor een uitgebreide lunch kunt u ook van de diner kaart kiezen

### Broodjes

Pain d'antan wit of pain d'antan bruin

Gerookte zalm met roomkaas, rucola, pijnboompitjes en parmezaanse kaas	€8,50
Makreelsalade met rucola en rode uienringen	€7,50
Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado	€10,50
Roggebrood met gerookte palingfilet met een appel/ mierikswortelcrème	€8,50
Roerei, gerookte zalm, Hollandse garnalen, rucola en parmezaanse kaas	€8,75
Kingkrabsalade	€8,00

### Toast

Haring op toast	€7,00
Zalm op toast	€8,50
Paling op toast	€8,50
Gravad lax op toast	€8,00

### Warme lunchgerechten

Garnalen in spaanse knoflookmarinade	€8,00
Portie zeewolfkibbeling	€8,50
Gebakken lekkerbek van kabeljauw	€7,50
Vissoep	€7,50
Kreeftensoep	€9,00
2 Gebakken slibtongetjes	€9,50
Thaise viscurry met noedels	€15,00

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten!*

## Tussendoor

### Oesters

Gestoomde oesters op thaise wijze 3st.	€11,50
Gillardeau 6 st.	€18,50
Fines de Claires 6 st.	€13,50
Tia Maraa 6st.	€16,50
Zeeuwse platte 6st.	€19,50
Mix plateau 6 st.	€18,50
Mix plateau 12st.	€34,50

*Alle oesters zijn ook per stuk verkrijgbaar.*

### Salades

Salade met gegrilde tonijn, ketjapsaus en sesamdressing	€13,50
Salade met gebakken coquilles en een sinaasappeldressing	€14,50
Salade met gerookte zalm met appel/mierikswortelcrème, pijnboompitjes en parmezaanse kaas	€11,50
Salade van de dag (vraag het onze bediening)	€11,50

### Zeesnacks

Sashimi van zalm, tonijn en coquilles St-Jacques	€11,50
Tempura garnalen	€ 8,50
Portie zeewolfkibbeling	€ 8,50
Garnalen in spaanse knoflookmarinade	€ 7,50
Garnalenkroket per stuk	€ 3,25
Losse haring	€2,75

### Bijgerechten

Friet	€3,00
Aardappel	€3,00
Groenten	€3,00
Salade	€3,00
Brood met kruidenkaas en olijfolie	€4,50

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten*

## Dinerkaart

### Voorgerechten

Tartaar van tonijn of zalm	€ 9,50
Vissoep	€ 7,50
Kreeftensoep	€ 9,00
Hollandse garnalencocktail	€ 9,50
Rode bietencarpaccio (vegetarisch)	€ 8,50
Vongole op spaanse wijze	€ 14,50
Ceviche van zeebaars	€ 11,50
Coquilles op gesauteerde prei met truffelpanade	€ 12,50
Blini's met gerookte zalm, paling, forel, appel/mierikswortelcrème en haringkaviaar	€ 12,50

### Hoofdgerechten

Gebakken tong	€ 26,50
Gebakken slibtong 3 st.	€ 19,50
Gegrilde tonijnsteak met wakame	€ 19,50
Tarbotfilet/grietfilet met truffelsaus	€ 20,50
Grote gamba's in spaanse knoflookmarinade	€ 18,50
Wilde Sock-eyezalm met pestokorst	€ 17,50
Gepocheerde zeewolf filet	€ 19,50
Gegrilde doradefilet met een mediterrane salsa	€ 19,50
Reuzen garnalen (2st.) met garnalen-cognacsaus	€ 22,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten of salade en een aardappelgerecht of friet.  
Vraag naar de mogelijkheden.*

### Nagerechten

Wentelteefjes van Fries suikerbrood met boerenjongens en ijs	€ 7,50
Citroentaart met vanille ijs	€ 7,50
Warme brownie met vanille ijs	€ 6,50
Cheesecake met vanille ijs	€ 7,50

### Kies uw vis

Bij Zee op Tafel is het mogelijk om uw eigen vis uit te kiezen. Loop gerust naar de grote vistoonbanken in de winkel om te kijken welke vis u graag wilt eten.

Onze collega's helpen u hier graag bij.

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten!*

## Wijnkaart

### Wijnen per glas

Wit	
Ficada Terras do Sado	€4,00
Le Jade Pays d'Oc Chardonnay	€4,50
Monte del Frá Custoza	€4,75
Domaine de la Conciergerie Chablis	€6,25
PicPoul Château Font Mars	€4,75
Wijn van de maand (zie krijtbord)	€4,25
Rosé	
Fontanet Pays d'Oc Les Terrasses Rosé	€4,50
Rood	
Cantine due Palme Negroamaro del Salento Domiziano	€4,50
Dessertwijn	
Alvear Moscatel	€4,25
Prosecco	
Loredan Gasparini Asolo Prosecco Spumante	€5,75

### Wijnen op fles

#### Witte wijn

- Ficada Terras do Sado (Portugal) €20,00**  
Heerlijke, frisse droge witte Portugese wijn met een intens en opvallend aroma van limoen en citrus. De smaak is fris, zuiver en sterk aromatisch met een sappige afdronk. Deze zeer aromatische witte wijn wordt gemaakt van verschillende druivensoorten zoals fernaõ pires, tamaris en muscat. Uitstekend bij schelp- en schaaldieren.
- Le Jade Pays d'Oc Chardonnay (Frankrijk) €24,50**  
Jeugdige en fruitige aroma met licht getoaste nuances: een typische, fruitige chardonnay! De smaakstructuur is sappig en rond; het aroma geurig en aanhoudend. Zeer geschikt bij diverse vis.
- Monte del Frá Custoza (Italie) €25,50**  
Volle, geurige droge witte wijn met een fruitige aroma (appel en perzik) en een ronde, volle droge smaak. De afdronk is geurig en lang. Mooi en karaktervol! Monte del Frá gebruikt voornamelijk garganega en cortese druiven.
- Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Sauvignon Blanc €24,50**  
Het is een smakelijke witte wijn die in zijn frisse aroma tonen van groene appel, perzik en citrusfruit heeft zitten. De frisse, fruitige smaak heeft een geurige finale. Een lekkere wijn om als aperitief te schenken of bij koude visgerechten, schaal- en schelpdieren of een zomerse salade.

**PicPoul Château Font Mars (Frankrijk)****€25,50**

Deze Font Mars Picpoul heeft een aangenaam ziltig aroma dat uitbundig geurt naar rijp wit fruit en citrusfruit. De strakdroge smaak is lekker geurig en sappig, en heeft een aanhoudende afdronk. Een lekkere wijn om te drinken als aperitief, of bij koude visgerechten. En een geweldige begeleider van mosselen .

**De Morgenzon Western Cape Walvisch Kaapse Wit****€24,50**

Walvisch Kaapse Wit is een originele blend van o.a. chardonnay, viognier en cheninblanc. Fijn geurende droge witte wijn met nuances van licht karamel, rijpe ananas en iets boter. De volle, zachte smaak blijft lang aanhouden en eindigt met een frisse afdronk,.Heerlijk bij salades met vis.

**Domaine de la Conciergerie Chablis Montmain (Frankrijk)****€32,50**

Complexe Chablis met rijp geel fruit en een verfijnde mineralige toon. De smaak is vol, krachtig en fris van structuur; de afdronk aanhoudend en aromatisch. Een fraaie wijn bij vele visgerechten.

**Gaia Estate Assyrtiko Wild Ferment (Griekenland)****€39,00**

Bleekgeel van tint, pittig, kruidig en intens van geur met nuances van fris, groen fruit. Zeer krachtige, friszure smaakstructuur met veel lengte en kracht. Bijzondere droge witte wijn met een hoog smaakgehalte en een krachtige afdronk. Dit is een prima begeleider van gegrilde visschotels en schaal- en schelpdieren.

**Domaine Vincent Bouzereau Meursault (Frankrijk)****€60,00**

Verfijnde, krachtige Meursault met veel finesse in de geur en een volle, evenwichtige, sappige smaak. De subtiele houtrijping en complexe, fruitige aromas harmoniëren uitstekend in deze top Bourgogne! Prachtig bij vis en kreeft.

**Rosé****Fontanet Pays d'Oc Les Terrasses Rosé (Frankrijk)****€22,50**

Fraaie roze getinte wijn met fris en vers rood fruit in de geur en een volle, aromatische smaak met lengte en structuur. De frisdroge, sappige rosé is gemaakt van syrah en grenache druiven die onder lage temperatuur worden vergist. Uitstekend als aperitief met kleine, pittige hapjes, maar ook prima bij zomerse salades, vis en pastaschotels.

**Rood****Cantine due Palme Negroamaro del Salento Domiziano (Italië)****€24,50**

Geconcentreerde rode wijn met veel kruidigheid en geconfijt fruit in het aroma. De smaak is vol, rond en zwoel: de afdronk krachtig en stevig.

## Zot op vis

Een totaal nieuw concept; een visrestaurant waarbij u zelf vis, schaal- en schelpdieren voor uw diner uit de toonbank kiest, die wij vervolgens met zorg voor u bereiden. Een goed glas wijn erbij en u kunt genieten. Ook voor een heerlijke lunch kunt u bij Zee op Tafel terecht. Een verfrissende inrichting, een hartelijke ontvangst en een ruime keus aan verse vis, schaal- en schelpdieren maken het concept compleet.

Naast vis, schaal- en schelpdieren kunt u ook kiezen voor een vegetarisch gerecht van de regelmatig wisselende dinerkaart.

## Een zee aan keuzes

In de viswinkel van Zee op Tafel heeft u ruime keus uit gegarandeerd verse vis van topkwaliteit. Natuurlijk zetten we hier de persoonlijke benadering voort waar Zee op Tafel voor staat; we staan naast u in de winkel en niet achter een toonbank. Kies uw vis uit de grote vistonbanken aan de muur. De medewerkers van Zee op Tafel adviseren en helpen u graag.

Bankastraat 95, 2585 EJ Den Haag

### Openingstijden

maandag van 12:00 tot 21:00  
dinsdag van 10:00 tot 21:00  
woensdag van 10:00 tot 21:00  
donderdag van 10:00 tot 21:00  
vrijdag van 10:00 tot 21:00  
zaterdag van 10:00 tot 21:00

tel: 070-7370862  
e-mail: [vis@zeeoptafel.nl](mailto:vis@zeeoptafel.nl)  
[www.zeeoptafel.nl](http://www.zeeoptafel.nl)