

Een zee aan keuzes

Lekker vis eten in een goed restaurant? Of verse vis afhalen om thuis van te genieten? Bij Zee op Tafel is beide mogelijk, een ideale combinatie! 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.

A sea of choice

Looking to have a fish dinner at a good restaurant? Or want to buy fish to enjoy at home? The choice is yours at this combination of a fish restaurant and shop! It's a new concept: a fish restaurant where you can choose fish and shellfish in the fish counter for your dinner, which will be carefully prepared for you. Pair your dish with a good glass of wine and you're in for a treat. You can also enjoy a delicious lunch at Zee of Tafel. A refreshing interior, a warm welcome and a broad choice of fresh fish and shellfish complete the concept.

Openingstijden

Maandag tot en met zaterdag 10:00 tot 21:00

Opening hours

Monday till Saturday 10:00 to 21:00



070-7370862

vis@zeeoptafel.nl

www.zeeoptafel.nl

Bankastraat 95, 2585 EJ Den Haag



ZoT
ZEE OP TAFEL

Dranken / Drinks

Warm / Hot

| | |
|------------------------------------|--------|
| Diverse thee / Tea | € 2,50 |
| Verse munt thee / Fresh mint tea | € 3,50 |
| Koffie / Coffee | € 2,50 |
| Cappuccino | € 2,75 |
| Espresso | € 2,25 |
| Dubbele espresso / Double espresso | € 4,00 |
| Latte | € 3,00 |

Ook décafé mogelijk / Also available in decaf

Koud / Cold

| | |
|---|--------|
| Frisdranken / Sodas | € 2,80 |
| Sappen / Juices | € 2,80 |
| Chocomel / Fristi | € 2,80 |
| Spa Reine blauw / rood, Still / sparkling | € 2,80 |
| San Pellegrino (0,75L) | € 5,00 |

Bieren / Beers

| | |
|-----------------------|--------|
| Hertog Jan | € 2,80 |
| Palm Speciale | € 4,50 |
| Korenwolf wit / white | € 3,75 |
| Brugse ZoT | € 4,50 |
| Jupiler malt (0,5%) | € 2,80 |



CORE RANGE

Kompaan Bier / Beer

Lokaal gebrouwen / Brewed locally

Kameraad 3,75

Light citrus, Hoppy,
Fresh & Bitter
goes with all fish

Badgast 4,75 (weizen)

Fresh, Crisp & Fruity Hints of
Mandarin & Citrus
goes with smoked fish



Wijn per fles / Wine per bottle

Witte wijn / White wine

Ficada Terras do Sado (Portugal) 20

Heerlijke, frisse droge witte Portugese wijn met een intens en opvallend aroma van limoen en citrus.
A very nice, fresh dry white Portugese wine with a intense taste of lime and lemon.

Le Jade Pays d'Oc Chardonnay (Frankrijk / France) 24,5

Jeugdige en fruitige aroma met licht getoaste nuances: een typische, fruitige chardonnay.
Fruity aroma with lightly toasted nuances: a typical, fruity chardonnay.

Monte del Frá Custozza (Italië / Italy) 25,5

Geurige droge witte wijn met een fruitige aroma (appel en perzik) en een ronde, volle droge smaak.
Full, fragrant dry white wine with a fruity aroma (apple and peach) and a round, full dry taste.

Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Sauvignon Blanc (Frankrijk / France) 24,5

Smakelijke witte wijn die in zijn frisse aroma tonen van groene appel, perzik en citrusfruit heeft zitten.
A tasty white wine which contains hints of green apple, peach and citrus fruit in its fresh aroma.

PicPoul Château Font Mars (Frankrijk / France) 25,5

Deze PicPoul heeft een aangenaam ziltig aroma dat uitbundig geurt naar rijp wit fruit en citrusfruit.
This PicPoul has a pleasant briny aroma which has a strong smell of ripe white fruit and citrus fruit.

De Morgenzon Western Cape Walvisch Kaapse Wit 24,5

Walvisch Kaapse Wit is een originele blend van o.a. chardonnay, viognier en cheninblanc.
Walvisch Kaapse Wit is an original blend of chardonnay, viognier and cheninblanc.

Domaine de la Conciergerie Chablis Montmain (Frankrijk / France) 32,5

Complexe Chablis met rijp geel fruit en een verfijnde mineralige toon.
A complex Chablis with ripe yellow fruit and a delicate mineral-y tone.

Gaia Estate Assyrtiko Wild Ferment (Griekenland / Greece) 39

Bleekgeel van tint, pittig, kruidig en intens van geur met nuances van fris, groen fruit.
Pale yellow in tint, spicy, spicy and intense in scent with nuances of fresh, green fruit.

Domaine Vincent Bouzereau Meursault (Frankrijk / France) 60

Verfijnde, krachtige Meursault met veel finesse in de geur en een volle, evenwichtige, sappige smaak.
Refined, powerful Meursault with a lot of finesse in the scent and a full, balanced, juicy taste.

Rosé / Rose

Fontanet Pays d'Oc Les Terrasses Rosé (Frankrijk / France) 22,5

Fraaie roze getinte frisdroge wijn met fris en vers rood fruit in de geur en een volle, aromatische smaak met lengte en structuur.

Beautiful pink tinted soft-dry wine with fresh and fresh red fruit in the scent and a full, aromatic taste with length and structure.

Rode wijn / Red wine

Cantine due Palme Negroamaro del Salento Domiziano (Italië / Italy) 24,5

Geconcentreerde rode wijn met veel kruidigheid en geconfecteerd fruit in het aroma.
Concentrated red wine with lots of spiciness and candied fruit in the aroma.

Desserts

Wentelteeftjes van Fries suikerbrood met boerenjongens en ijs 7,5

French toast of Frysian sugarloaf with rumsoaked raisins and ice cream

Citroentaart met vanille ijs 7,5

Lemon pie served with vanilla ice cream

Warme brownie met vanille ijs 6,5

Warm brownie served with vanilla ice cream

Cheesecake met vanille ijs 7,5

Cheesecake served with vanilla ice cream



Wijnkaart / Wine list

Wit / White

| | |
|------------------------------------|--------|
| Ficada Terras do Sado | € 4,00 |
| Le Jade Pays d'Oc Chardonnay | € 4,50 |
| Monte del Frá Custozza | € 4,75 |
| Domaine de la Conciergerie Chablis | € 6,25 |
| PicPoul Château Font Mars | € 4,75 |
| Wijn van de maand / Monthly wine | € 4,25 |

Rosé / Rose

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Fontanet Pays d'Oc Les Terrasses Rosé | € 4,50 |
|---------------------------------------|--------|

Rood / Red

| | |
|--|--------|
| Cantine due Palme Negroamaro del Salento Domiziano | € 4,50 |
|--|--------|

Dessertwijn / Dessert wine

| | |
|-----------------|--------|
| Alvear Moscatel | € 4,25 |
|-----------------|--------|

Prosecco

| | |
|---|--------|
| Loredan Gasparini Asolo Prosecco Spumante | € 5,75 |
|---|--------|

Lunch

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

For an extensive lunch, take a look at the dinner menu

Broodjes / Sandwiches

Pain d'antan wit of bruin / Pain d'antan white or brown

Gerookte zalm met roomkaas, rucola, pijnboompitjes en parmezaanse kaas 8,5

Smoked Salmon with cream cheese, rocket, pine nuts and parmesan cheese

Makreelsalade met rucola en rode uienringen 7,5

Mackerel spread with rocket and red onions

Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado 10,5

Dutch shrimp with cocktail sauce and avocado

Gerookte palingfilet op roggebrood met een appel/ mierikswortelcrème 8,5

Smoked eel served on rye bread with a spread of apple and horseradish

Roerei met gerookte zalm, Hollandse garnalen, rucola en parmezaanse kaas 8,75

Scrambled eggs with smoked salmon, Dutch shrimps, rocket and parmesan

Kingkrabsalade 8

King crab salad

Warme lunchgerechten / Hot lunch dishes

Garnalen in spaanse knoflookmarinade 8

Shrimps in garlic marinade

Portie zeewolfkibbeling 8,5

Kibbeling (fried fish chunks) of saltwater catfish

Gebakken lekkerbek van kabeljauw 7,5

Fried fillet of cod

Vissoep 7,5

Fish soup

Kreeftensoep 9

Lobster soup

Twee gebakken sliptongetjes 9,5

Two panfried baby soles

Thaise viscurry met noedels 15

Thai fish curry served with noodles

Toast

Haring 7,5

Zalm 8,5

Gravad lax 8,5

Paling 9

Herring

Salmon

Gravad lax

Smoked eel



6st. / 6pcs
 Gillardeau 19
 Fines de Claires 14
 Tia Maraa 17
 Zeeuwse platte 20

6 mix 19
 12 mix 35

Salades / Salads

Gegrilde tonijn met ketjapsaus en sesamdressing 13,5
 Grilled tuna with ketjap and sesame sauce

Gebakken coquilles met sinaasappeldressing 14,5
 Baked scallops with dressing made of oranges

Gerookte zalm met appel-mierikswortelcreme 11,5
 Smoked salmon with appel-horseradisch cream

Salade van de dag, vraag het personeel 11,5
 Salad of the day, ask your waiter

Zeesnacks / Sea bites

Sashimi van zalm, tonijn en coquilles St-Jacques 11,5
 Sashimi of salmon, tuna and scallops

Tempura garnalen 8,5
 Tempura shrimps

Portie zeewolfkibbeling 8,5
 Kibbeling (fried fish chunks) of saltwater catfish

Garnalen in spaanse knoflookmarinade 7,5
 Shrimps in garlic marinade

Garnalenkroket per stuk 3,3
 Shrimp croquette per piece

Haring 2,8
 Herring

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.

Choose your fish

At Zee op Tafel it is possible to choose your own fish. Feel free to walk to the large fish counters in the store to see which fish you would like to eat. Our colleagues are happy to help you with this.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten! / Allergies? Let us know!

Diner / Dinner

Voorgerechten / Starters

Tartaar van tonijn of zalm 9,5
 Tartar of tuna or salmon
 Huisgemaakte vissoep 7,5
 Home-made fish soup
 Kreeftensoep 9
 Lobster soup
 Hollandse garnalencocktail 9,5
 Dutch prawn cocktail
 Rode bietencarpaccio (vegetarisch) 8,5
 Carpaccio of red beet (vegetarian)
 Vongole op spaanse wijze 14,5
 Clams prepared the Spanish way
 Ceviche van zeebaars 11,5
 Ceviche of seabass
 Coquilles op gesauteerde prei met truffelpanade 12,5
 Scallops served on sautéed leek with a truffle paste
 Blini's met gerookte zalm, paling en forel 12,5
 Blinis served with smoked eel, salmon and trout

Hoofdgerechten / Main courses

Gebakken tong 26,5
 Panfried Dover sole
 Gebakken sliptong 3st. 19,5
 Panfried baby sole 3pcs.
 Gegrilde tonijnsteak met wakame 19,5
 Grilled tuna steak with wakame
 Tarbotfilet/grietfilet met truffelsaus 20,5
 Fillet of turbot/brill served with a truffle sauce
 Gamba's in spaanse knoflookmarinade of met garnalen-cognacsaus 19,5
 King prawns marinated in garlic or with shrimp-cognac sauce
 Wilde Sock-eyezalm met pestokorst 17,5
 Wild Sock-eye salmon with a crust of pesto
 Hele zeebaars uit de oven 19,5
 Oven baked whole sea bass
 Gegrilde doradefilet met een mediterrane salsa 19,5
 Fillet of seabream served with kalamata olives
 Reuzegarnalen 2st. met garnalen-cognacsaus 22,5
 Giant prawns 2pcs. with shrimp-cognac sauce

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten of salade en een aardappelgerecht of friet.
 All main courses will be served with fresh vegetables and a potato dish.

Extra bijgerechten / Extra side dishes

| | | | | |
|--------------|---------------|------------|----------|---|
| Friet 3 | Aardappelen 3 | Groente 3 | Salade 3 | Brood kruidenkaas en olijfolie 4,5 |
| French fries | Patatoes | Vegetables | Salad | Bread garlic cream cheese and olive oil |