

Cold dishes to share

TATAKI VAN TONIIN RAW	17,5
dalkon sesam-, gember- en knoflookdressing shiso purper	
PANI PURI TUNA TOPPED WITH CAVIAR (3 ST) RAW	25
kavlaar zoethout crème fraîche limoen	
TARTAR VAN ZEEBAARS RAW	17
komkommer kalamansi sinaasappelgel togarashi olie zoetzure koolrabi kappertjes	
FOE YONG EI VEGETARISCH	13,5
avocado mais gepofte paprika- en tomatensaus krokant ei shiitake chips	
TRI-TIP	16
garam masala mayonaise 64 graden eierdooier mango-, en limoenchutney krokant rotideeg	
STEAK TARTARE RAW	16
crispy rice Amsterdamse zuur eigeelcrème peterseliemayonaise	
CEVICHE VAN KABELJAUW RAW	16,5
passievrucht tijgermelk avocado sorbet zoete aardappel radijs zoetzure rode ui	
TARTAR VAN WATERMELOEN VEGETARISCH	14,5
burrata-mascarponecrème cherrytomaatjes geroosterde rode biet yuzu-harrissadressing watermeloen sorbet	
HAWAII SUSHI PLATTER (v/- 25 min) RAW	75
luxe plateau met verschillende soorten nigiri, sashimi en sushi	

OUR CHEFS

Al onze producten worden dagelijks ingekocht en worden met veel zorg bereid door onze chefs Donald van Oversteeg, Jordy Wubben, en Demi Rose Annokkee. Chefs die al jaren tot de top van de Haagse Gastronomie behoren.

Hot dishes to share

KOREAN BONELESS RIBS SPICY	16
lente-ui rode peper sesam	
GEBAKKEN COQUILLES (2 ST)	17,5
dashi hollandaise limoenblad granny smith doperwten	
GEBAKKEN CHICKEN GYOZA (5 ST)	10
spicy bletenmayonaise rode peper lente-ui	
GEBAKKEN VEGGIE GYOZA (5 ST) VEGETARISCH	10
miso/ mirinsaus zoetzure rode kool gebrande avocado	
SHORT RIB - 14 UUR GEGAARD	22
hoisin sudachi-jus macadamia crumble Amsterdamse uitjes	
POPCORN SHRIMPS	14,5
avocado-limoen aloli zoet/zoute popcorn gebrande limoen	
CRISPY SQUID	14,5
wakame aji verde gochujang limoen	
GEBAKKEN GAMBA'S (3 ST)	17
aji amarillo kokosschulm schaaldierencaramel passievrucht	
BAO BUN MET BUIKSPEK (2 ST)	14,5
five spice siracha-hoisinmayonaise zoetzure rode kool zoetzure komkommer	
AUBERGINE SHOARMA VEGETARISCH	14,5
pita limoenyoghurt granaatappel	
GEGRILDE OCTOPUS	21
aloli chorizo pico de gallo	
SHANGHAI PAKSOI VEGETARISCH	13
kizami wasabi basilicum komkommer truffel ponzu togarashi	
GEBAKKEN MISO ZALM	16,5
yuzu curd peper rose paarse shiso tempura	
CRISPY RICE WITH TORCHED SALMON (3 ST) RAW	16,5
wakame gember-sojamayonaise zalmeltjes	

Miss Jones Taco's

SPICY TUNA (3 ST) RAW	18
sirachamayonaise zoete aardappel avocado	
BEEF TRUFFEL (3 ST) RAW	16
bladgoud truffelmayonaise Parmezaanse kaas (3st)	

TAKE US TO HEAVEN

CHEFS TABLE MENU 85,- p.p. (vanaf 2 personen)
Laat je verrassen door de speciaal door onze chefs geselecteerde gerechten van de kaart.

Big dishes Meat

GEGRILDE BAVETTE	dagprijs
Zuid-Amerikaans "Black Angus" rund (200 gr) van de Jospier grill met verse chimichurri	
GEGRILDE RIBEYE	dagprijs
Zuid-Amerikaans "Black Angus" rund (300 gr) van de Jospier grill met verse chimichurri	
THE MISS JONES BURGER	19,5
groen brioche broodje rode uienchutney gerookte knoflookmayonaise bacon little gem tomaat Haagse oude kaas custard zoetzure komkommer	
STEAK TARTARE RAW	24
truffelmayonaise Amsterdamse zuur Parmezaanse kaas (150gr)	
(dit gerecht wordt aan tafel voor u bereid)	

MEAT

Op onze Miss Jones Steak Kar vindt u elke dag de mooiste, speciaal voor onze gasten geselecteerde stukken vlees van de hoogste kwaliteit. Aan tafel kiest u zelf welk stuk vlees wij voor u mogen gaan bereiden op onze Jospier grill. De Jospier grill geeft een heerlijke authentieke rooksmak aan het vlees. Vraag gerust of de bediening bij u aan tafel komt met de Steak Kar, zodat u vrijblijvend kunt kijken of u er wat van wilt laten bereiden

Big dish Fish

GRILLED DORADE ROYALE (v/- 25 min)	31
bereid op de Jospier grill gale curry limoenblad seroh waterkors cherrytomaat	

Big dish Vegan

GEPOFTE AUBERGINE VEGETARISCH	13
bereid op de Jospier grill tamarinde-sojadressing papadum limoenblad rode peper	

Sides

FRIET VAN 'MAN MET FRIET' VEGETARISCH	5,5
mayonaise	
FRIET INDONESIAN STYLE VEGETARISCH	7,5
Indonesische verse pindasaus mayonaise rempejek	
GEBAKKEN GROENE ASPERGES VEGETARISCH	9,5
gember knoflook rode peper	
PADRON PEPERS	8
miso furikake boter bonito	
SIDE SALAD VEGETARISCH	7,5
babyspinazie zoetzure ui croutons balsamicodressing	

Pretty Fancy Bites

POPCORN SHRIMPS 14,5

avocado-limoenaioli | zoet/zoute
popcorn | gebrande limoen

GEFRITUURDE CALAMARIS 12

wasabi-honingsaus |
sesam-wasabipoeder

KROEPOEK BAWANG 4

homemade pindadip

SPICY EDAMAME 7

sriracha | rode peper

BITTERBALLEN HAAGSCHE

CROQUETTERIJ 7,5

grove mosterd (6st)

CRISPY SEAWEEED ROLLS 12

unagi kabayaki saus | lente-ui (6st)

Pretty Fancy Bites

KOREAN BONELESS RIBS 16

lente-ui | rode peper | sesam

GARNALEN KROKETJES 16,5

citroenmayonaise |
gefrituurde peterselie (6st)

IBERICO KROKETJES 10

saffraanmayonaise (6st)

KARA AGE CHICKEN BITES 12,5

spicy mayonaise (8st)

CHARCUTERIE EN KAASPLANK 17

worst | gedroogde ham | kaas

PATA NEGRA 18,5

Iberico ham | rucola

BROODPLANK 8

beurre noisette boterkaars | grof zeezout |
peterselie | ui-miso crème met dukkah

Sushi Sushi

SPICY TUNA ROLL

tuna | cucumber | sesame togarashi tuiles |
avocado cream | wakame

18,50

BEEF TARTARE ROLL

beef | torched duck liver | thai mayonnaise |
puffed quinoa | caviar

25,00

LOBSTER ROLL

lobster | gochujang | celeriac | cucumber |
coconut | red tobiko

22,50

TORCHED SALMON ROLL

salmon | cucumber | daikon | spicy mayon-
naise | teriyaki sauce | crispy rice paper

19,50

VEGA ROLL

daikon | king mushroom | tamago | avocado |
kataifi | beet mayonnaise | furikake

18,50

KINGFISH ROLL

kingfish | daikon | cucumber |
oyster aioli | mandarin ponzu

21,50

DUCK ROLL

confit duck | cucumber | sesame |
yuzu curd | soy pearls | spring onion

17,50

CRISPY GAMBA & TORCHED SALMON ROLL

gamba | salmon | furikake mayonnaise |
unagi sauce | kataifi

22,50

SASHIMI SALMON

salmon | kizami wasabi | pickled ginger |
mandarin ponzu

18,50

SASHIMI TUNA

tuna | kizami wasabi | pickled ginger |
mandarin ponzu

21,50

SASHIMI SALMON / TUNA

salmon | tuna | kizami wasabi |
pickled ginger | mandarin ponzu

20,00

Miss Jones

Miss Jones



DESSERTS

CHEESECAKE 11,50

mandarijn sorbet - mandarijn - limoenblad

WITTE CHOCOLADE PARFAIT 17,00

chocolade fudge - pistache - frambozen - rozen

CREMA CATALANA 11,50

bloedsinaasappel sorbet - vanille meringue

DAME BLANCHE MISS JONES 12,00

vanille roomijs - Manjari chocolade - vanille room

SORBET MISS JONES 10,50

aardbei - lychee sorbet - tonkaboon - yuzu - dalgona koffie

KAASPLANK 19,50

5 soorten kaas - kletzenbrood - appel/vijgen

DESSERT PROEVE RIJ (PER 2 PERS.) 37,50

mini proeverij van diverse desserts

MISS JONES GRAND DESSERT 92,50

Feestelijke combinatie van de favoriete
desserts van Miss Jones

MISS JONES BONBON PRESENT BOX 11,50

Speciaal voor bij de koffie hebben we een mini box samengesteld met 4 heerlijke, met hand gemaakte bonbons. Dankzij het levendige kleurenpalet zijn de bonbons van Valrhona-chocolade een lust voor het oog en bijna te mooi om op te eten.

Miss Jones



DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 12

vodka - Van Kleef koffielikeur - vanille - espresso

LET'S START WITH DESSERT 12

mint - witte chocolade

MISS JONES SGROPPINO 10

bastogne vodka - bloedsinaasappel - prosecco

HOT COCKTAILS

CLASSIC IRISH COFFEE 8,5

Jameson - koffie

HAAGSE BAK 1.0 8,5

Van Kleef Boterbabbelaar likeur - koffie

HAAGSE BAK 2.0 8,5

Van Kleef Avondgloed likeur - koffie

HAAGSE BAK 3.0 8,5

Van Kleef Salted Caramel likeur - koffie

LOKALE LIKEUREN

KEUZE UIT DIVERSE LIKEUREN VAN VAN KLEEF 5
VOORBURG | BOTERBABBELAAR | AVONDGLOED | SALTED
CARAMEL | VOLMAAKT GELUK | BOTERZOUT | KOFFIE

DIGESTIEVEN

Hennessy VSOP 11

Hennessy XO 25

Chateau de Montifaud VS 7

Chateau de Montifaud VSOP 9

Darroze Grand Assemblage Bas Armagnac 8 Ans 12

Lauriston VSOP Calvados 8

Dupont Fine Calvados 9

Miss Jones