

## SNACKS & CAVIAR

CRISPY RICE TUNA	15,95
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
ENCORE BREAD	5,95
brood met smeersels	
EDAMAME	6,95
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	9,95
vegetarisch - truffelteryaki	
CHICKEN GYOZA	10,95
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	10,95
gestoomd - garnaal - lente-ui	

BAERI CAVIAR	OSIETRA CAVIAR
10 gram 26,95	10 gram 32,95
	30 gram 79,95
	50 gram 99,95

blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa

## NEW STYLE SASHIMI

SALMON	15,95
citrus soja - sesam - bieslook	
TUNA	15,95
big eye tonijn - olijfolie - yuzu	
COQUILLE	15,95
sweet yakiniku - rode peper - knoflook	
BEEF TATAKI	17,95
ossenhaas - uien ponzu - knoflookchip	
JAPANESE CATCH	17,95
zalm - tonijn - coquille - citrus soja - bieslook	

## COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	15,95
panko - sesam-truffeldressing	
TUNA TATAKI	15,95
geschroeid - mango chutney - wasabimayonaise	
SOFT SHELL CRAB	15,95
gefrituurd - tortilla - kimchi salsa	
ASIAN STYLE STEAK TARTARE	16,95
ossenhaas - nashi peer - gebrande sojaboter	
GILLARDEAU OYSTERS	22,95
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	



BY SIMONIS

## HOT STARTERS

CRISPY SQUID	16,95	SPARERIBS	15,95
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin	
CREAMY SPICY COQUILLE	15,95	ENCORE OYSTERS	15,95
gegratineerd - enoki - lente-ui		gestoomde oesters - zwarte bonensaus - lente-ui	
ALASKAN KING CRAB	28,95	CRISPY BEEF	16,95
king crab - limoen - lichtpikante currysous		entrecôte - zoetpikante saus - wasabischuim	

## SUSHI

CRISPY RICE TUNA	15,95
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
SALMON NIGIRI	17,95
truffelteryaki - yuzu dressing	
BEEF NIGIRI	17,95
torched ossenhaas - king crab	
SPICY SALMON MAKI	18,95
makiroll - enoki - komkommer	
SHRIMP TEMPURA MAKI	19,95
dragonroll - avocado - unagisous	

## TEMPURA

POPCORN SHRIMP	16,95
tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
STONE CRAB	19,95
gepelde krabpoten - knoflook yuzu	
ONION RINGS	9,95
ui - jalapeño - mayonaise	
GREEN BEAN TEMPURA	9,95
haricots verts - truffelmayonaise	

## DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	17,95	POPCORN CRÈME BRÛLÉE	9,95
brownie - chocolade - cookie - chocolade-ijs		maïs - room - popcorn	
LEMON BAR	9,95	CHERRY APPLE	9,95
lychee - rode bieten sorbetijs - japanse hangop		kersencremeux - crumble	
WARM CHOCOLATE CHIP	9,95	MACARONS	9,95
chocolate chip cookie - marshmallow - macadamia-ijs		drie smaken door de chef geselecteerd	

## SKEWERS

van onze japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	15,95
gamba - knoflook - ponzu	
WAGYU NIKU TORI	17,95
japans weiderund	
CHICKEN	15,95
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	15,95
iberico buikspek - sesamsaus - lente-ui	

## FISH & SEAFOOD

ZALM	24,95
schotse zalm - truffelteryaki - tempura van paddenstoelen	
GRIET	26,95
filet - curry - pistache - aubergine	
DORADE	20,95
heel - gegaard op houtskool - lichtpikante sesamsaus	
KREEFT	29,95
uit de wok - noodles - oester-honingsaus	
TONGROL	26,95
gamba - soja vinaigrette - krokante knoflook	
MAKREEL	24,95
filet - kailan - yuzu beurre blanc	
BLACK COD	29,95
van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

## MEAT

van onze houtskooloven, geserveerd met frites

MR. ENCORE STEAK 300 GRAM	26,95
getrancheerd - asperge - shiitake - truffeljus	
MRS. ENCORE STEAK 200 GRAM	19,95
getrancheerd - beukenzwam - dashi botersaus	
ENTRECÔTE 350 GRAM	26,95
amerikaans - gepofte knoflookjus - spek - uiencompote	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	64,95
amerikaans - bimi - tomaat - bearnaisesaus	
TOMAHAWK ± 1000 GRAM	69,95
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A4 125 GRAM	59,95
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	
ASIAN STYLE CHICKEN	24,95
kip - chili-knoflooksous - udon noodles	