

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	26
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	
ENCORE BREAD	7,5
brood met smeersels	
EDAMAME	7,5
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	10
vegetarisch - truffelteryaki	
CHICKEN GYOZA	12
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	12
gestoomd - garnaal - kreeftenjus	
GREEN BEAN TEMPURA	10
haricots verts - truffelmayonaise	
SESAME PRAWN TOAST	21
gamba - toast - sesam + eendenlever	3
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 40 30 gram 90 50 gram 120	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

NEW STYLE SASHIMI

SALMON	18
yakitori - ui - jalapeño	
TUNA	18
big eye tonijn - soja - daikon - olijfolie	
COQUILLE	18
olijfolie - knoflook soja - rode peper	
SPICY BEEF SASHIMI	18
ossenhaas - crispy chili - lente-ui	
JAPANESE CATCH	20
zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S	18
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	21
ossenhaas - truffel - parmezaan	
LOBSTER TACO'S	21
kreeft - avocado - meloensalsa - jalapeño mayonaise	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	18
torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
ENCORE TUNA PIZZA	20
big eye tuna - rode ui - krokante knoflook	
GAMBA SPINACH SALAD	19
knoflook - parmezaan - truffel	
ASIAN STYLE STEAK TARTARE	18
ossenhaas - meloen - gebrande sojaboter	
ZALMTARTAAR	18
komkommer - japanse mayonaise - rijstkroepoek	

ENCORE

BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	20	SPARERIBS	19
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin barbecue saus	
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE	21	SPICY LOBSTER	20
coquille - truffel - parmezaan		gegratineerd - asperge - lente-ui	
ALASKAN KING CRAB	30	GARLIC RIBEYE	19
king crab - limoengras - lichtpikante currysaus		wafu saus - daikon - krokante knoflook	

SUSHI

CRISPY RICE TUNA	20	POPCORN SHRIMP	20
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
SALMON NIGIRI	20	TEMPURA KING CRAB	24
truffelteryaki - yuzu dressing		tomaat - spicy orange ponzu	
BEEF NIGIRI	22	COD TEMPURA	20
torched ossenhaas - foie gras - unagi		kabeljauw - yuzu aioli - mango - avocado	
SPICY TUNA MAKI	21	ONION RINGS	10
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing		ui - jalapeño mayonaise	
SALMON TORCH VULCANO	21	GREEN BEAN TEMPURA	10
rode peper - masago		haricots verts - truffelmayonaise	
ENCORE MAKI	25		
king crab - zalm - avocado - jalapeño - miso-honing saus			
SHRIMP TEMPURA MAKI	25		
dragonroll - avocado - unagisau			
WAGYU MAKI	28		
green bean - wagyu beef - rode ui			

TEMPURA

VEGETARIAN

ASPARAGUS	13	STEAMED RICE	4
asperge - krokante knoflook - wafu saus		FRIED RICE	6
AUBERGINE	13	NOODLES	6
kung pao - pinda - lente-ui		SALAD	5
SHIITAKE SKEWER	13	FRENCH FRIES	5
zoete soja - sesam - lente-ui			
SPICY TOFU	12		
bundelzwam - ketjap - edamame			
GREEN BEAN TEMPURA MAKI	16		
avocado - haricot verts - komkommer			

SIDES

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	18	DONUT CRÈME BRÛLÉE	12
brownie - chocolade - cookie - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
STRAWBERRY MARTINI	12	MOCHI ICE	12
aardbeien - crumble - munt ijs		mango - matcha - caramel	
ENCORE SUNDAE	12	EXOTIC FRUIT PLATTER	15
banaan - pecannoten - karamel		diverse fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	12	THE ENCORE GRAND DESSERT	95
witte chocolade - pistache ijs		combinatie van onze desserts	

SKEWERS

van onze japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	21
gamba - knoflook - spicy lobster oil	
BEEF TENDERLOIN	19
ossenhaas - pikante ketjap - rode ui	
CHICKEN	19
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	18
iberico buikspek - hoisin - mango	

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	30
filet - knoflook - lente-ui - wafu saus	
TARBOT	28
filet - wasabi vinaigrette - cress salade	
DORADE	26
heel - gegaard op houtskool - aubergine - tomaat	
KREEFT	30
black bean ginger - boksoi	
TONGROL	28
gamba - gele curry - pistache - waterkers	
ZALM	27
schotse zalm - truffelteryaki - crispy spinach	
BLACK COD	30
van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ASIAN STYLE CHICKEN	27
kip - chili-knoflooksous - noodles	
TRUFFLE CHICKEN	27
bok choy - shiitake - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	28
king oyster - asperge - truffeljus	
TOURNEDOS 200 GRAM	29
morilles - spek - ui - romige knoflookjus + eendenlever	5
ENTRECÔTE	35
spicy miso - komkommer - ui	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	70
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM	70
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	65
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	