



BY SIMONIS

SNACKS

EDAMAME	€ 6,50
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
ENCORE BREAD	€ 6,50
brood met smeersels	
GILLARDEAU	€ 20
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	

NEW STYLE SASHIMI

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

SUSHI

CRISPY RICE TUNA	€ 18
5 stuks gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
SALMON NIGIRI	€ 18
5 stuks truffelteryaki - yuzu dressing	
BEEF NIGIRI	€ 19
5 stuks unagi - eendenlever	
SPICY TUNA MAKI	€ 19
8 stuks - crispy quinoa - komkommer - spicy dressing	
SALMON TORCH VULCANO	€ 19
5 stuks - rode peper - masago	
ENCORE MAKI	€ 22
8 stuks - king crab - zalm - avocado - komkommer - jalapeño - miso-honingsaus	
SHRIMP TEMPURA MAKI	€ 22
8 stuks - dragonroll - avocado - unagisaus	
WAGYU MAKI	€ 25
8 stuks - green bean - wagyu beef - rode ui	
GREEN BEAN TEMPURA MAKI	€ 16
8 stuks - avocado - haricot verts - komkommer	
KOMKOMMER HOSOMAKI	€ 8,95
6 stuks - nori - komkommer	
TUNA HOSOMAKI	€ 9,95
6 stuks - nori - tonijn	
SALMON HOSOMAKI	€ 9,95
6 stuks - nori - zalm	



BY SIMONIS

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S € 16

rode ui - unagi - truffelmayonaise

LOBSTER TACO'S € 18

kreeft - wasabi

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO € 18

torched tomaat - ui - daikon- mayonaise

GAMBA SPINACH SALAD € 19

knoflook - parmezaan - truffel

ASIAN STYLE STEAK TARTARE € 18

ossenhaas - meloen - gebrande sojaboter

ZALMTARTAAR € 18

Komkommer - Japanse mayonaise - rijstkroepoek

VEGETARIAN

ASPARAGUS € 13

asperge - krokante knoflook - wafu saus

SHIITAKE SKEWER € 13

zoete soja - sesam - lente-ui

HOT STARTERS

SPARERIBS € 19

spareribs zonder bot - hoisin barbecue saus

SPICY LOBSTER € 18

gegratineerd - asperge - lente-ui

GARLIC RIBEYE € 18

wafu saus - daikon - krokante knoflook

SKEWERS

BLACK TIGER PRAWN € 18

gamba - knoflook - spicy lobster oil

BEEF TENDERLOIN € 18

ossenhaas - pikante ketjap - rode ui

CHICKEN € 18

kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui

PORK BELLY € 18

iberico buikspek - hoisin - mango



BY SIMONIS

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS € 25

filet - knoflook - lente-ui - wafu saus

DORADE € 25

heel - gegaard op houtskool - aubergine - tomaat

BLACK COD € 25

van de robata - in miso gemarineerd bimi

MEAT

TRUFFLE CHICKEN € 25

bok choy - shii take - teriyaki

ENCORE STEAK 300 gram € 25

king oyster - asperge - truffeljus

ENTRECÔTE € 25

spicy miso - komkommer - ui

ENCORE FRIED RICE

GAMBA € 19,50

CHICKEN € 19,50

SIDES

ENCORE FRIED RICE € 6

ENCORE STEAMED RICE € 4

AARDAPPEL WEDGES € 4

DESSERTS

STRAWBERRY MARTINI € 10

aardbeien - crumble - munt ijs

DONUT CRÈME BRÛLÉE € 10

donut - vanille



BY SIMONIS

HUISWIJNEN

WIT

FLES PINOT GRIGIO SACHETTO ITALIË	€ 15
FLES SAUVIGNON BLANC SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15
FLES CHARDONNAY SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15

ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË	€ 15
-----------------------------------	------

ROOD

FLES MERLOT SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15
FLES CABERNET SAUVIGNON SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT	€ 75
FLES VEUVE CLICQUOT ROSE	€ 85
FLES MOËT ICE WIT	€ 85

SPECIAAL WIJNEN

WIT

FLES HAHHA SAUVIGNON	€ 40
FLES BRAMITO CHARDONNAY	€ 45
FLES BERNARDUS CHARDONNAY	€ 45
FLES CHABLIS JM BROCARD	€ 45

ROSE

FLES WHISPERING ANGEL ROSE	€ 45
----------------------------	------

ROOD

FLES RIOJA MUGA	€ 45
FLES VERGELEGEN CABERNET SAUVIGNON	€ 42
FLES ROSSO DI MONTALCINO, ANTINORI	€ 50