

SNACKS & CAVIAR

CRISPY RICE TUNA	14,95
gebakken nigiri - spicy tonijntartaar	
BROOD ENCORE	4,95
brood met smeersels	
EDAMAME	6,95
zeezout - licht pikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	9,95
vegetarisch - teriyaki - truffel	
CHICKEN GYOZA	9,95
kip - kokos - sesam	
DIM SUM HA KAU	9,95
gestoomd - garnaal - lente-ui	

GOLD CAVIAR		OSIETRA CAVIAR	
10 gr.	24,95	10gr	29,95
		30gr	74,95
		50 gr	99,95

beide kaviaar soorten geserveerd met blini -
creme fraiche - bieslook - eimimosa

NEW STYLE SASHIMI

NEW STYLE ZALM	14,95
zalm sashimi - citrus soya - sesam - bieslook	
TONIJN	14,95
big eye tonijn sashimi - olijfolie - yuzu - knoflook	
COQUILLE	14,95
sweet yakiniku - rode peper - knoflook	
BEEF TATAKI	16,95
ossenhaas - onion ponzu - knoflook chip	
JAPANESE CATCH	16,95
zalm - tonijn - coquille - citrus soya - bieslook	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	14,95
spicy knoflook dressing - lente-ui - emping - enoki	
POKÉ BOWL	14,95
rijst - tonijn - avocado - sojabonen	
CRISPY DUCK SALAD	14,95
pekingeend - noodle - asperge	
ASIAN STYLE STEAK TARTAAR	14,95
beef - peer - gebrande soya boter	
GILLARDEAU OESTERS	19,95
6 stuks - citroen - soya vinaigrette	
POKE BOWL VEGGIE	9,95
rijst - avocado - tempura groente	



BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	14,95	SPARERIBS	14,95
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin - crispy garlic	
SOFT SHELL CRAB	14,95	OESTERS NAM KEE	14,95
deep fried soft shell crab - kimchi - chili - yuzu		gestoomde oester - zwarte bonen saus - lente-ui	
ALASKAN KINGCRAB	26,95	RAMEN SOEP	10,95
kingkrab - limoengras - licht pikante curry saus		buikspek - ei - noodle - lente-ui	

NIGIRIS

CRISPY RICE TUNA	14,95	POP CORN SHRIMP	14,95
gebakken nigiri - spicy tonijntartaar		tiger gamba - rockshrimp saus - limoen	
NIGIRI ZALM	16,95	STONE CRAB	18,95
truffel - teriyaki - yuzu aioli		gepelde crabpoten - yuzu - aioli	
BEEF	16,95	ONION RINGS	9,95
torched beef - king crab		ui - jalapeño - mayonaise	
		TEMPURA VEGETABLE	9,95
		courgette - kokos sesam saus	

TEMPURA

CHOCOLATE EXPLOSION 2 PERS.	16,95	COFFEE BAR	8,95
chocolade - brownie - oreo - sweets		cake - room - crumble - vanilleroom ijs	
AARDBEIEN ROMANOV	11,95	MANGO PASSIE	8,95
aardbeien - luchtig opgeslagen room - vodka - meringue		mangocrèmeux - passievrucht - mango	
CREME BRÛLÉE	8,95	MACARONS DESSERT	8,95
pandan - room		3 soorten door de chef geselecteerd	

DESSERTS

SKEWERS

van onze Japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	14,95
gamba - knoflook - ponzu	
WAGYU	16,95
japans weiderund	
CHICKEN	14,95
kip op de huid - roasted satay - crispy onion	
BUIKSPEK	14,95
iberico pork - sesamsaus - lente-ui	
ASPERGE	9,95
asperge - kokos sesamsaus	

FISH & SEAFOOD

ZALM	23,95
schotse zalm - teriyaki - tempura van paddestoelen	
ZEEBAARS	26,95
op de huid - curry - pistache - aubergine	
DORADE	19,95
heel - gegaard op houtskool - licht pikante sesam	
KREEFT	29,95
uit de wok - noodle - oester honingsaus	
TONG	24,95
filet - soya vinaigrette - gepofte tomaat	
BLACK COD	29,95
robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

al onze steaks komen van onze houtskooloven

ENCORE STEAK 300 GRAM	24,95
getrancheerd - asperge - shiitake - truffeljus - frites	
MRS ENCORE STEAK 200 GRAM	19,95
getrancheerd - beukenzwam - dashi botersaus - frites	
RIBEYE 350 GRAM	24,95
hollands MRIJ - romige truffeljus - spek - uiencompote - frites	
CÔTE DE BOEUF +/- 800 GRAM	59,95
6 weken gerijpt MRIJ - bimi - tomaat - bearnaise - frites	
DRY AGED TOMAHAWK +/- 1000 GRAM	69,95
4 weken gerijpt hollands weiderund - bimi - tomaat - béarnaise - frites	
JAPANESE WAGYU GRADE A4 125 GRAM	59,95
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich - frites	
KOREAN STYLE CHICKEN	23,95
kip - zoet pikante saus - udon noodles	