

SNACKS & CAVIAR

CRISPY RICE TUNA	14,95
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
ENCORE BREAD	5,95
brood met smeersels	
EDAMAME	5,95
zeezout - licht pikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	9,95
vegetarisch - truffelteryaki	
CHICKEN GYOZA	9,95
kip - soya ponzu	
DIM SUM HA KAU	9,95
gestoomd - garnaal - lente-ui	

BAERI CAVIAR	OSIETRA CAVIAR
10 gram 24,95	10 gram 29,95
	30 gram 74,95
	50 gram 99,95

blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa

NEW STYLE SASHIMI

SALMON	14,95
citrus soja - sesam - bieslook	
TUNA	14,95
big eye tonijn - olijfolie - yuzu	
COQUILLE	14,95
sweet yakiniku - rode peper - knoflook	
BEEF TATAKI	16,95
ossenhaas - uien ponzu - knoflookchip	
JAPANESE CATCH	16,95
zalm - tonijn - coquille - citrus soja - bieslook	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	14,95
pittige knoflookdressing - lente-ui - emping - enoki	
POKÉ BOWL TUNA	14,95
rijst - tonijn - avocado - sojabonen	
CRISPY DUCK SALAD	14,95
pekingeend - noodles - asperge	
ASIAN STYLE STEAK TARTARE	14,95
ossenhaas - nashi peer - gebrande sojaboter	
GILLARDEAU OYSTERS	19,95
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	



BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	14,95	SPARERIBS	14,95
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin	
SOFT SHELL CRAB	14,95	ENCORE OYSTERS	14,95
gefrituurde soft shell crab - kimchi - chili - yuzu		gestoomde oesters - zwarte bonensaus - lente-ui	
ALASKAN KING CRAB	26,95	RAMEN SOUP	10,95
king crab - limoen - licht pikante currysous		buikspek - ei - noodles - lente-ui	

SUSHI

CRISPY RICE TUNA	14,95	POPCORN SHRIMP	14,95
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
SALMON NIGIRI	16,95	STONE CRAB	18,95
truffelteryaki - yuzu dressing		gepelde krabpoten - yuzu dressing	
BEEF NIGIRI	16,95	ONION RINGS	9,95
torched ossenhaas - king crab		ui - jalapeño - mayonaise	
SPICY SALMON MAKI	17,95	TEMPURA VEGETABLE	9,95
makiroll - enoki - komkommer		courgette - pittige mayonaise	
SHRIMP TEMPURA MAKI	18,95		
dragonroll - avocado - unagisous			

TEMPURA

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	16,95	COFFEE BAR	8,95
brownie - chocolade - oreo - chocolade-ijs		cake - koffiemousse - crumble - macadamia-ijs	
AARDBEIEN ROMANOV	11,95	MANGO PASSION	8,95
aardbeien - opgeslagen room - vodka - meringue		passievrucht-mangocrèmeux	
CRÈME BRÛLÉE	8,95	MACARONS DESSERT	8,95
pandan - room		drie soorten door de chef geselecteerd	

SKEWERS

van onze japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	14,95
gamba - knoflook - ponzu	
WAGYU NIKU TORI	16,95
japans weiderund	
CHICKEN	14,95
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	14,95
iberico buikspek - sesamsaus - lente-ui	

FISH & SEAFOOD

ZALM	23,95
schotse zalm - truffelteryaki - tempura van paddenstoelen	
ZEEBAARS	26,95
op de huid - curry - pistache - aubergine	
DORADE	19,95
heel - gegaard op houtskool - licht pikante sesamsaus	
KREEFT	29,95
uit de wok - noodles - oester-honingsaus	
TONG	24,95
filet - soja vinaigrette - gepofte tomaat	
TARBOT	24,95
heel - gestoomd - lente-ui - krokante knoflook - oosterse vinaigrette	
BLACK COD	29,95
van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

van onze houtskooloven, geserveerd met frites

MR. ENCORE STEAK 300 GRAM	24,95
getrancheerd - asperge - shiitake - truffeljus	
MRS. ENCORE STEAK 200 GRAM	19,95
getrancheerd - beukenzwam - dashi botersaus	
RIBEYE 350 GRAM	24,95
hollands mrij - romige truffeljus - spek - uiencompote	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	64,95
amerikaans - bimi - tomaat - bearnaisesaus	
TOMAHAWK ± 1000 GRAM	69,95
hollands weiderund - bimi - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A4 125 GRAM	59,95
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	
KOREAN STYLE CHICKEN	23,95
kip - zoet-pikante saus - udon noodles	