

SNACKS & CAVIAR

CRISPY RICE TUNA	17,5
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
ENCORE BREAD	6,5
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	
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 35 30 gram 85 50 gram 100	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

NEW STYLE SASHIMI

SALMON	17
yakitori - ui - jalapeño	
TUNA	17
big eye tonijn - olijfolie - soja - bonito flakes	
COQUILLE	17
limoen - ui - thaise basilicum	
BEEF TATAKI	18
ossenhaas - uien ponzu - knoflookchip	
JAPANESE CATCH	19
zalm - tonijn - coquille - citrus soja - bieslook	

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S	18
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
SALMON TACO'S	18
avocadosalsa - jalapeño mayonaise	
KINGCRAB TACO'S	21
komkommer - rock shrimp saus - yuzu	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	17
torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
ZALMTARTAAR	17
komkommer - japanse mayonaise - rijstkroepoek	
GAMBA SPINACH SALAD	18
knoflook - parmezaan - truffel	
ASIAN STYLE STEAK TARTARE	17
ossenhaas - meloen - gebrande sojaboter	
GILLARDEAU OYSTERS	24
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	



BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	18	SPARERIBS	17
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin	
CREAMY SPICY COQUILLE	18	ENCORE OYSTERS	17
gegratineerd - enoki - lente-ui		gestoomde oesters - zwarte bonensaus - lente-ui	
ALASKAN KING CRAB	30	GARLIC RIBEYE	18
king crab - limoengras - lichtpikante currysaus		wafu saus - daikon - garlic chips	

SUSHI

CRISPY RICE TUNA	17,5
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
SALMON NIGIRI	18,5
truffelteryaki - yuzu dressing	
BEEF NIGIRI	18,5
torched ossenhaas - king crab	
SPICY TUNA MAKI	19,5
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing	
SALMON TORCH MAKI	19,5
komkommer - cream cheese - yuzu miso	
SHRIMP TEMPURA MAKI	22,5
dragonroll - avocado - unagisous	
LOBSTER MAKI	23,5
maki roll - komkommer - tempura crisp wasabi dressing	

STEAMED RICE	3,5	STIR-FRIED VEGETABLES	5,5
FRIED RICE	5,5	SALAD	4,5
NOODLES	5,5	FRENCH FRIES	3,5

SIDES

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	18	DONUT CRÈME BRÛLÉE	10
brownie - chocolade - cookie - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
APPLE MARTINI DESSERT	10	CHERRY APPLE	10
apple crumble - macadamia - boerenmelk-ijs		kersen - mandarijn - witte chocolade crémeux	
BANANA MATCHA CAKE	10	EXOTIC FRUIT PLATTER	15
pecan - toffee saus - kokos-ijs		diversen fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	10	THE ENCORE GRAND DESSERT	85
witte chocolade - pistache ijs		combinatie van onze desserts	

SKEWERS

van onze japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	17
gamba - knoflook - teriyaki	
BEEF TENDERLOIN	18
ossenhaas - pikante ketjap - rode ui	
CHICKEN	17
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	17
iberico buikspek - sesamsaus - lente-ui	

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	30
filet - green bean - shiitake - miso yuzu truffel	
GRIET	28
filet - curry - pistache - aubergine	
DORADE	23
heel - gegaard op houtskool - aubergine - tomaat	
KREEFT	30
van de robata - cress salade - sereh hollandaise	
TONGROL	28
gamba - soja vinaigrette - krokante knoflook	
ZALM	26
schotse zalm - wasabi soja - king oyster tempura	
BLACK COD	30
van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ENCORE STEAK 300 GRAM	28
king oyster - asperge - truffelmiso	
TOURNEDOS 200 GRAM	28
lotus wortel - pastinaak - morille	
+ gebakken eendenlever	5
ENTRECÔTE 350 GRAM	28
spaans - anti cucho saus	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	68
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTER HOUSE ± 1000 GRAM	70
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A4 125 GRAM	65
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	
ASIAN STYLE CHICKEN	26
kip - chili-knoflooksous - udon noodles	