

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	28
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	
ENCORE BREAD	8
brood met smeersels	
EDAMAME	9
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	12
vegetarisch - truffelteryaki	
CHICKEN GYOZA	14
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	14
gestoomd - garnaal - kreeftenjus	
GREEN BEAN TEMPURA	12
haricots verts - truffelmayonaise	
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 50 30 gram 100 50 gram 120	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

NEW STYLE SASHIMI

SALMON	20
yakitori - ui - jalapeño	
TUNA	20
big eye tonijn - garlic ponzu - rode ui	
BEEF TATAKI	20
ossenhaas - uien ponzu - krokante knoflook	

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S	21
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	24
ossenhaas - truffel - parmezaan	
KINGCRAB TACO'S	24
avocado - tomaat - jalapeño	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	19
torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
ZALMTARTAAR	19
komkommer - japanse mayonaise - rijstkroepoek	
GAMBA SPINACH SALAD	22
knoflook - parmezaan - truffel	



BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	22	SPICY LOBSTER	22
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		gegratineerd - asperge - lente-ui	
ALASKAN KING CRAB	35	GARLIC RIBEYE	22
king crab - limoengras - lichtpikante currysaus		wafu saus - daikon - krokante knoflook	
SPARERIBS	22		
spareribs zonder bot - hoisin barbecue saus			

SUSHI

CRISPY RICE TUNA	22	POPCORN SHRIMP	22
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
SALMON NIGIRI	22	TEMPURA KING CRAB	27
truffelteryaki - yuzu dressing		tomaat - spicy orange ponzu	
BEEF NIGIRI	25	GREEN BEAN TEMPURA	12
torched ossenhaas - foie gras - unagi		haricots verts - truffelmayonaise	
SPICY TUNA MAKI	22		
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing			
SALMON TORCH VULCANO	22		
rode peper - masago			
SHRIMP TEMPURA MAKI	28		
dragonroll - avocado - unagisaus			
ENCORE MAKI	28		
king crab - zalm - avocado - komkommer - jalapeño - miso-honingsaus			

TEMPURA

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	32
filet - dashi bouillon - king oyster - wakame	
TARBOT	32
filet - knoflook - lente-ui - wafu saus	
KREEFT	35
van de robata - paksoi - vanille-kreeftenjus	
ZALM	30
schotse zalm - truffelteryaki - asperge tempura	
BLACK COD	32
van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

TRUFFLE CHICKEN	30
boksoi - enoki - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	30
king oyster - asperge - truffeljus	
TOURNEDOS 200 GRAM	32
bundelzwam - pastinaak - truffel - morilles	
	+ eendenlever 5
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	80
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTER HOUSE ± 1000 GRAM	80
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	75
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	

SIDES

STEAMED RICE	5	STIR-FRIED VEGETABLES	7
FRIED RICE	7	SALAD	7
NOODLES	7	FRENCH FRIES	5

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	21	DONUT CRÈME BRÛLÉE	15
brownie - chocolade - cookie - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
APPLE MARTINI	15	MANGO PASSION	14
appel - crumble - boerenmelkijs		passievrucht - mangocrèmeux	
ENCORE SUNDAY	15	EXOTIC FRUIT PLATTER	18
banaan - pecannoten - karamel		diverse fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	15	THE ENCORE GRAND DESSERT	120
witte chocolade - pistache ijs		combinatie van onze desserts	