

## SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	26
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	
ENCORE BREAD	7
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	
SESAME PRAWN TOAST	21
gamba - toast - sesam + eendenlever	3
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 40   30 gram 90   50 gram 120	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

## NEW STYLE SASHIMI

SALMON	18
yakitori - ui - jalapeño	
TUNA	18
big eye tonijn - garlic ponzu - rode ui	
COQUILLE	18
olijfolie - soja - bieslook	
BEEF TATAKI	18
ossenhaas - uien ponzu - krokante knoflook	
JAPANESE CATCH	20
zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	

## ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S	18
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	21
ossenhaas - truffel - parmezaan	
KINGCRAB TACO'S	21
avocado - tomaat - jalapeño	

## COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	18
torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
ZALMTARTAAR	18
komkommer - japanse mayonaise - rijstcroepoek	
GAMBA SPINACH SALAD	19
knoflook - parmezaan - truffel	
ASIAN STYLE STEAK TARTARE	18
ossenhaas - meloen - gebrande sojaboter	
TUNA TARTARE TEMPURA ROLL	20
big eye tuna - asperge - miso - yuzu	



BY SIMONIS

## HOT STARTERS

CRISPY SQUID	20	SPARERIBS	19
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin barbecue saus	
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE	21	SPICY LOBSTER	20
coquille - truffel - parmezaan		gegratineerd - asperge - lente-ui	
ALASKAN KING CRAB	30	GARLIC RIBEYE	19
king crab - limoengras - lichtpikante currysaus		wafu saus - daikon - krokante knoflook	

## SUSHI

CRISPY RICE TUNA	20	POPCORN SHRIMP	20
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
SALMON NIGIRI	20	TEMPURA KING CRAB	24
truffelteryaki - yuzu dressing		tomaat - spicy orange ponzu	
BEEF NIGIRI	22	SOFT SHELL CRAB	20
torched ossenhaas - foie gras - unagi		spinazie - amandel - knoflook - room	
SPICY TUNA MAKI	21	ONION RINGS	10
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing		ui - jalapeño - mayonaise	
SALMON TORCH VULCANO	21	GREEN BEAN TEMPURA	10
rode peper - masago		haricots verts - truffelmayonaise	
SHRIMP TEMPURA MAKI	25		
dragonroll - avocado - unagisous			
ENCORE MAKI	25		
king crab - zalm - avocado - komkommer - jalapeño - miso-honingsaus			

## TEMPURA

## SKEWERS

van onze japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	21
gamba - knoflook - spicy lobster oil	
BEEF TENDERLOIN	19
ossenhaas - pikante ketjap - rode ui	
CHICKEN	19
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	18
iberico buikspek - hoisin - mango	

## FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	30
filet - dashi bouillon - king oyster - wakame	
TARBOT	28
filet - knoflook - lente-ui - wafu saus	
DORADE	26
heel - gegaard op houtskool - aubergine - tomaat	
KREEFT	30
van de robata - paksoi - vanille-kreeftenjus	
TONGROL	28
gamba - beurre noisette - kailan	
ZALM	27
schotse zalm - truffelteryaki - asperge tempura	
BLACK COD	30
van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

## MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ASIAN STYLE CHICKEN	27
kip - chili-knoflooksous - udon noodles	
TRUFFLE CHICKEN	27
boksoi - enoki - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	28
king oyster - asperge - truffeljus	
TOURNEDOS 200 GRAM	29
bundelzwam - pastinaak - truffel - morilles + eendenlever	5
NEW YORK SHELL STEAK 350 GRAM	35
shiitake - cress salade - zwarte bonensaus	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	70
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTER HOUSE ± 1000 GRAM	70
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	65
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	

## SIDES

STEAMED RICE	4	STIR-FRIED VEGETABLES	6
FRIED RICE	6	SALAD	5
NOODLES	6	FRENCH FRIES	5

## DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	18	DONUT CRÈME BRÛLÉE	12
brownie - chocolade - cookie - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
APPLE MARTINI	12	MANGO PASSION	10
appel - crumble - boerenmelkijs		passievrucht - mangocrèmeux	
ENCORE SUNDÆE	12	EXOTIC FRUIT PLATTER	15
banaan - pecannoten - karamel		diverse fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	12	THE ENCORE GRAND DESSERT	95
witte chocolade - pistache ijs		combinatie van onze desserts	