



BY SIMONIS

SNACKS

ENCORE BREAD € 7,50

brood met smeersels

GILLARDEAU € 26

zes stuks - limoen - soja vinaigrette

NEW STYLE SASHIMI

SALMON € 18

yakitori - ui - jalapeño

TUNA € 18

big eye tonijn - soja - daikon - olijfolie

COQUILLE € 18

olijfolie - knoflook soja - rode peper

SPICY BEEF SASHIMI € 18

ossenhaas - crispy chili - lente-ui

JAPANESE CATCH € 20

zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus - bieslook

SUSHI

CRISPY RICE TUNA € 20

gebakken nigiri - pittige tonijntartaar

SALMON NIGIRI € 20

truffelteryaki - yuzu dressing

BEEF NIGIRI € 22

torched ossenhaas - foie gras - unagi

SPICY TUNA MAKI € 21

crispy quinoa - komkommer - spicy dressing

SALMON TORCH VULCANO € 21

rode peper - masago

ENCORE MAKI € 25

king crab - zalm - avocado - komkommer - jalapeño -

miso-honingsaus

SHRIMP TEMPURA MAKI € 25

dragonroll - avocado - unagisaus

WAGYU MAKI € 28

green bean - wagyu beef - rode ui



BY SIMONIS

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S € 18

rode ui - unagi - truffelmayonaise

LOBSTER TACO'S € 21

kreeft - avocado - meloensalsa - jalapeño mayonaise

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO € 18

torched tomaat - ui - daikon mayonaise

GAMBA SPINACH SALAD € 19

knoflook - parmezaan - truffel

ASIAN STYLE STEAK TARTARE € 18

ossenhaas - meloen - gebrande sojaboter

ZALMTARTAAR € 18

komkommer - japanse mayonaise - rijstkroepoek

VEGETARIAN

ASPARAGUS € 13

asperge - krokante knoflook - wafu saus

SHIITAKE SKEWER € 13

zoete soja - sesam - lente-ui

HOT STARTERS

SPARERIBS € 19

spareribs zonder bot - hoisin barbecue saus

SPICY LOBSTER € 20

gegratineerd - asperge - lente-ui

GARLIC RIBEYE € 19

wafu saus - daikon - krokante knoflook

SKEWERS

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



BY SIMONIS

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS € 30

filet - knoflook - lente-ui - wafu saus

DORADE € 26

heel - gegaard op houtskool - aubergine - tomaat

BLACK COD € 30

van de robata - in miso gemarineerd bimi

MEAT

TRUFFLE CHICKEN € 27

bok choy - shii take - teriyaki

ENCORE STEAK 300 GRAM € 28

king oyster - asperge - truffeljus

ENTRECÔTE € 35

spicy miso - komkommer - ui

DESSERTS

STRAWBERRY MARTINI € 12

aardbeien - crumble - munt ijs

DONUT CRÈME BRÛLÉE € 12

donut - vanille - vanille-ijs



BY SIMONIS

HUISWIJNEN

WIT

FLES PINOT GRIGIO SACHETTO ITALIË € 20

FLES SAUVIGNON-VERDEJO ALTOZANO SPANJE € 24

ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË € 24

ROOD

FLES LAS BRISAS CABERNET-MERLOT CHILI € 28

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT € 50

FLES VEUVE CLICQUOT ROSE € 50

FLES MOET ICE WIT € 50

SPECIAAL WIJNEN

WIT

FLES HAHA SAUVIGNON € 35

FLES BRAMITO CHARDONNAY € 40

FLES BERNARDUS CHARDONNAY € 40

FLES CHABLIS JM BROCARD € 40

ROSE

FLES WHISPERING ANGEL ROSE € 40

ROOD

FLES RIOJA MUGA € 40

FLES VERGELEGEN CABERNET SAUVIGNON € 37

FLES ROSSO DI MONTALCINO, ANTINORI € 45