



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	
TONGROL	€ 28
gamba - gele curry - pistache - waterkers	

MEAT

TRUFFLE CHICKEN	€ 27
bok choy - shii take - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	€ 28
king oyster - asperge - truffeljus	
ENTRECÔTE	€ 35
spicy miso - komkommer - ui	

SIDES

FRIED RICE	€ 6
STEAMED RICE	€ 4

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 € 25

FLES SAUVIGNON-VERDEJO ALTOZANO SPANJE € 29

ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË € 29

ROOD

FLES LAS BRISAS CABERNET-MERLOT CHILI € 29

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT € 75

FLES VEUVE CLICQUOT ROSE € 85

FLES MOET ICE WIT € 85

SPECIAAL WIJNEN

WIT

FLES HAHA SAUVIGNON € 40

FLES BRAMITO CHARDONNAY € 45

FLES BERNARDUS CHARDONNAY € 45

FLES CHABLIS JM BROCARD € 45

ROSE

FLES WHISPERING ANGEL ROSE € 45

ROOD

FLES RIOJA MUGA € 45

FLES VERGELEGEN CABERNET SAUVIGNON € 42

FLES ROSSO DI MONTALCINO, ANTINORI € 50