



BY SIMONIS

---

## SNACKS

<b>EDAMAME</b>	€ 6,50
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
<b>ENCORE BREAD</b>	€ 6,50
brood met smeersels	
<b>GILLARDEAU</b>	€ 20
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	

---

## NEW STYLE SASHIMI

<b>SALMON</b>	€ 18
yakitori - ui - jalapeño	
<b>TUNA</b>	€ 18
big eye tonijn - soja - daikon - olijfolie	
<b>SPICY BEEF SASHIMI</b>	€ 18
ossenhaas - crispy chili - lente ui	
<b>JAPANESE CATCH</b>	€ 20
zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus - bieslook	

---

## SUSHI

<b>CRISPY RICE TUNA</b>	€ 18
5 stuks gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
<b>SALMON NIGIRI</b>	€ 18
5 stuks truffelteryaki - yuzu dressing	
<b>BEEF NIGIRI</b>	€ 19
5 stuks unagi - eendenlever	
<b>SPICY TUNA MAKI</b>	€ 19
8 stuks - crispy quinoa - komkommer - spicy dressing	
<b>SALMON TORCH VULCANO</b>	€ 19
5 stuks - rode peper - masago	
<b>ENCORE MAKI</b>	€ 22
8 stuks - king crab - zalm - avocado - komkommer - jalapeño - miso-honingsaus	
<b>SHRIMP TEMPURA MAKI</b>	€ 22
8 stuks - dragonroll - avocado - unagisaus	
<b>WAGYU MAKI</b>	€ 25
8 stuks - green bean - wagyu beef - rode ui	
<b>GREEN BEAN TEMPURA MAKI</b>	€ 16
8 stuks - avocado - haricot verts - komkommer	
<b>KOMKOMMER HOSOMAKI</b>	€ 8,95
6 stuks - nori - komkommer	
<b>TUNA HOSOMAKI</b>	€ 9,95
6 stuks - nori - tonijn	
<b>SALMON HOSOMAKI</b>	€ 9,95
6 stuks - nori - zalm	



BY SIMONIS

---

## ENCORE TACO'S

**TUNA TACO'S** € 16

rode ui - unagi - truffelmayonaise

**LOBSTER TACO'S** € 18

kreeft - wasabi

---

## 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** € 18

gegratineerd - asperge - lente-ui

**GARLIC RIBEYE** € 18

wafu saus - daikon - krokante knoflook

---

## SKEWERS

**BLACK TIGER PRAWN** € 18

gamba - knoflook - spicy lobster oil

**BEEF TENDERLOIN** € 18

ossenhaas - pikante ketjap - rode ui

**CHICKEN** € 18

kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui

**PORK BELLY** € 18

iberico buikspek - hoisin - mango



BY SIMONIS

---

## FISH & SEAFOOD

<b>CHILEAN SEA BASS</b>	€ 25
filet - knoflook - lente-ui - wafu saus	
<b>DORADE</b>	€ 25
heel - gegaard op houtskool - aubergine - tomaat	
<b>BLACK COD</b>	€ 25
van de robata - in miso gemarineerd bimi	

---

## MEAT

<b>TRUFFLE CHICKEN</b>	€ 25
bok choy - shii take - teriyaki	
<b>ENCORE STEAK 300 gram</b>	€ 25
king oyster - asperge - truffeljus	
<b>ENTRECÔTE</b>	€ 25
spicy miso - komkommer - ui	

---

## ENCORE FRIED RICE

<b>GAMBA</b>	€ 19,50
<b>CHICKEN</b>	€ 19,50

---

## SIDES

<b>ENCORE FRIED RICE</b>	€ 6
<b>ENCORE STEAMED RICE</b>	€ 4
<b>AARDAPPEL WEDGES</b>	€ 4

---

## DESSERTS

<b>STRAWBERRY MARTINI</b>	€ 12
aardbeien - crumble - munt ijs	
<b>DONUT CRÈME BRÛLÉE</b>	€ 12
donut - vanille	



BY SIMONIS

---

## HUISWIJNEN

### WIT

FLES PINOT GRIGIO SACHETTO ITALIË	€ 15
FLES SAUVIGNON BLANC SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15
FLES CHARDONNAY SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15

### ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË	€ 15
-----------------------------------	------

### ROOD

FLES MERLOT SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15
FLES CABERNET SAUVIGNON SEXY FISH ARGENTINIË	€ 15

---

## CHAMPAGNES

### CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT	€ 75
FLES VEUVE CLICQUOT ROSE	€ 85
FLES MOËT ICE WIT	€ 85

---

## SPECIAAL WIJNEN

### WIT

FLES HAHHA 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