

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	28
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	
ENCORE BREAD	8
brood met smeersels	
EDAMAME	8
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	10
vegetarisch - chili-knoflooksaus	
CHICKEN GYOZA	12
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	12
gestoomd - garnaal - kreeftenolie	
GREEN BEAN TEMPURA	10
haricots verts - truffelmayonaise	
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 40 30 gram 90 50 gram 120	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

SASHIMI OUR WAY

SALMON	19
zalm - mango - limoen - rode ui	
TUNA	21
big eye tonijn - wasabi vinaigrette - cress salade	
COQUILLE	19
coquille - rode curry - tomaat - avocado	
BEEF TATAKI	19
ossenhaas - chili - yuzu - krokante knoflook	
JAPANESE CATCH	22
zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S	21
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	22
ossenhaas - truffel - parmezaan	
LOBSTER TACO'S	24
kreeft - avocado - meloensalsa - jalapeño mayonaise	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO ROLL	19
entrecôte - torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
GAMBA SPINACH SALAD	21
gamba - knoflook - parmezaan - truffel	
ZALMTARTAAR	19
zalm - ponzu - lente-ui	
GILLARDEAU OYSTERS	28
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	

ENCORE

BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	22	SPARERIBS	20
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin barbecuesaus	
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE	24	ENCORE LOBSTER PIZZA	25
coquille - truffel - parmezaan		aubergine - rode ui - tomaat - truffel - taleggio	
SPICY KING CRAB	30	GARLIC RIBEYE	21
king crab - enoki - lente-ui		ribeye - wafu saus - krokante knoflook	
SESAME PRAWN TOAST	21	BLACK COD GYOZA	22
gamba - toast - sesam + eendenlever	3	cod - shrimp - citrus miso	

SUSHI

SALMON NIGIRI	21	POPCORN SHRIMP	22
truffelteriyaki - yuzu dressing		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
BEEF NIGIRI	22	TEMPURA KING CRAB	28
torched ossenhaas - foie gras - unagi		tomaat - spicy orange ponzu	
SPICY TUNA MAKI	22	ONION RINGS	12
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing		ui - jalapeño mayonaise	
SALMON TORCH VULCANO	21	GREEN BEAN TEMPURA	10
rode peper - masago		haricots verts - truffelmayonaise	
ENCORE MAKI	26		
king crab - zalm - avocado - jalapeño - miso-honing saus			
SHRIMP TEMPURA MAKI	26		
dragonroll - avocado - unagi			
WAGYU MAKI	29		
green bean - wagyu beef - rode ui			

CRISPY RICE

CRISPY RICE TRUFFLE TARTARE	24	VEGETARIAN	
gebakken nigiri - steak tartare - pata negra			
CRISPY RICE TUNA	21		
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar			
CRISPY RICE SALMON	21		
gebakken nigiri - zalmtartaar			
CRISPY RICE AVOCADO	18		
gebakken nigiri - chipotle - avocado			

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	20	DONUT CRÈME BRÛLÉE	13
brownie - chocolade - macarons - lolly - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
STRAWBERRY MARTINI	13	MOCHI ICE	13
aardbeien - frozen yoghurt - munt		mango - matcha - karamel	
ENCORE SUNDAE	13	EXOTIC FRUIT PLATTER	17
banaan - pecannoten - karamel		diverse fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	13	THE ENCORE GRAND DESSERT	95
witte chocolade - pistache-ijs		combinatie van onze desserts	

SKEWERS

van onze Japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	22
gamba - knoflook - spicy lobster oil	
CHICKEN	19
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
SATÉ BABI	21
varkensvlees - sambal - atjar	

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	30
zeebaarsfilet - knoflook - lente-ui - wafu saus	
KREEFT	35
kreeft - yuzu-misoboter - kailan	
GAMBA'S	28
gamba - black bean knoflooksaus - cress salade	
ZALM	28
schotse zalm - truffelteriyaki - asperge	
BLACK COD	30
black cod - van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ASIAN STYLE CHICKEN	28
kip - chili-knoflooksaus - fried rice	
TRUFFLE CHICKEN	28
bok choy - shiitake - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	28
king oyster - asperge - truffeljus	
TOURNEDOS 200 GRAM	33
yakiniku - sesam - kailan + eendenlever	5
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	80
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM	80
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	65
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	

SIDES

STEAMED RICE	4
FRIED RICE	7
NOODLES	7
SALAD	5
FRENCH FRIES	5
TRUFFLE PARMESAN FRIES	8