

## SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	33
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	
ENCORE BREAD	9
brood met smeersels	
EDAMAME	9
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	10
vegetarisch - chili-knoflooksaus	
CHICKEN GYOZA	13
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	13
gestoomd - garnaal - kreeftenolie	
GREEN BEAN TEMPURA	12
haricots verts - truffelmayonaise	
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 40   30 gram 90   50 gram 120	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

## SASHIMI OUR WAY

SALMON	20
zalm - daikon - shiso - jalapeño	
TUNA	22
big eye tonijn - bonito soja - olijfolie	
COQUILLE	20
coquille - limoenyuzu - rode ui	
BEEF TATAKI	20
ossenhaas - uienponzu - krokante knoflook	
JAPANESE CATCH	23
zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	

## ENCORE TACO'S

SALMON TACO'S	21
zalmtartaar - avocado	
TUNA TACO'S	21
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	23
ossenhaas - truffel - parmezaan	
LOBSTER TACO'S	24
kreeft - avocado - meloensalsa - jalapeño mayonaise	

## COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	20
entrecôte - torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
GAMBA SPINACH SALAD	23
gamba - knoflook - parmezaan - truffel	
ZALMTARTAAR	19
zalmtartaar - nori - tempura - masago	
KING CRAB SALADE	26
king crab - gele curry - macadamia	
GILLARDEAU OYSTERS	33
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	

## ENCORE

BY SIMONIS

## HOT STARTERS

CRISPY SQUID	22	SPARERIBS	21
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin barbecuesaus	
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE	24	OCTOPUS	21
coquille - truffel - parmezaan		octopus - gegrild - antigauchó	
SPICY KING CRAB	30	GARLIC RIBEYE	22
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	22	POPCORN SHRIMP	22
truffelteriyaki - yuzu dressing		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
BEEF NIGIRI	22	TEMPURA KING CRAB	28
torched ossenhaas - foie gras - unagi		tomaat - miso soja	
SPICY TUNA MAKI	23	ONION RINGS	12
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing		ui - jalapeño mayonaise	
SPICY CHICKEN MAKI	22	GREEN BEAN TEMPURA	10
kip - atjar - spicy saus		haricots verts - truffelmayonaise	
ENCORE MAKI	27		
king crab - zalm - avocado - jalapeño - miso-honing saus			
SHRIMP TEMPURA MAKI	27		
dragonroll - avocado - unagi			
WAGYU MAKI	29		
green bean - wagyu beef - rode ui			

## CRISPY RICE

CRISPY RICE KING CRAB	24		
gebakken nigiri - king crab			
CRISPY RICE TUNA	22		
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar			
CRISPY RICE SALMON	22		
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	
SUGAR PEAR	13	MOCHI ICE	13
stoofpeer - suikerbrood - kaneel-ijs		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	

## TEMPURA

POPCORN SHRIMP	22
tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
TEMPURA KING CRAB	28
tomaat - miso soja	
ONION RINGS	12
ui - jalapeño mayonaise	
GREEN BEAN TEMPURA	10
haricots verts - truffelmayonaise	

## VEGETARIAN

ASPARAGUS	13
asperge - krokante knoflook - wafu saus	
CORN SKEWER	13
maïs - miso kruidenboter	
SPICY TOFU	13
bundelzwam - ketjap - edamame	
GREEN BEAN TEMPURA MAKI	16
avocado - haricot verts - komkommer	

## SKEWERS

van onze Japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	22
gamba - knoflook - spicy lobster oil	
CHICKEN	20
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	21
varkensvlees - pikante ketjap - rode ui	

## FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	30
zeebaarsfilet - yuzu soja botersaus - truffel	
KREEFT	35
kreeft - vanille-kreeftensaus - kankun	
MOZAMBIQUE	28
inktvis - tomaat - rode curry dragonsaus	
ZALM	28
schotse zalm - gele curry - aubergine - pistache	
BLACK COD	30
black cod - van de robata - in miso gemarineerd - crème van knolselderij	

## MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ASIAN STYLE CHICKEN	29
kip - chili-knoflooksaus - fried rice	
TRUFFLE CHICKEN	29
bok choy - shiitake - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	29
king oyster - asperge - truffeljus	
TOURNEDOS 200 GRAM	35
knolselderij - kankun - + eendenlever 5	
romige bacon jus	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	90
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM	90
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	75
japans weiderund - paddenstoelen duxelles - krokante ui	

## SIDES

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