

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	34
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 45 30 gram 90 50 gram 150	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

SASHIMI OUR WAY

SALMON	20
zalm - leche de tigre - rode ui	
TUNA	22
big eye tonijn - bonito soja - olijfolie	
COQUILLE	20
coquille - yakiniku - rode peper	
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	
CHICKEN TACO'S	21
ui - duxelles - teriyaki	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	20
entrecôte - torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
GAMBA SPINACH SALAD	23
gamba - knoflook - parmezaan - truffel	
ZALMTARTAAR	19
zalmtartaar - ponzu	
STEAK TARTAAR	22
steak tartaar - nashi peer - pickles	
GILLARDEAU OYSTERS	34
zes stuks - limoen vinaigrette - zalmeitjes	

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	WOKTOSSED SHRIMP	22
coquille - truffel - parmezaan		gamba - chili - garlic	
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	23	THE ROYAL CLOUD	29
truffelteryaki - yuzu dressing		crispy balls - krab - ossenhaas - kaviaar	
BEEF NIGIRI	23	THE TUNA CLOUD	21
torched ossenhaas - foie gras - unagi		crispy balls - tonijn - limoen	
SPICY TUNA MAKI	25		
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing			
SALMON TORCH VULCANO	22		
rode peper - masago			
SPICY CHICKEN MAKI	22		
kip - atjar - spicy saus			
ENCORE SURF & TURF MAKI	27		
noordzee krab - ossenhaas - garlic chips - yakiniku			
SHRIMP TEMPURA MAKI	27		
dragonroll - avocado - unagi			
WAGYU MAKI	29		
green bean - wagyu beef - rode ui			

CRISPY RICE

CRISPY RICE TUNA	23	ASPARAGUS	13
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar		asperge - krokante knoflook - wafu saus	
CRISPY RICE SALMON	23	CORN SKEWER	13
gebakken nigiri - zalmtartaar		maïs - miso kruidenboter	
CRISPY RICE AVOCADO	18	SPICY TOFU	13
gebakken nigiri - chipotle - avocado		bundelzwam - ketjap - edamame	
CRISPY RICE STEAK TARTARE	24	GREEN BEAN TEMPURA MAKI	16
gebakken nigiri - steak tartaar - sweet soja		avocado - haricot verts - komkommer	

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	20	DONUT CRÈME BRÛLÉE	13
brownie - chocolade - macarons - lolly - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
STRAWBERRY MARTINI	14	MOCHI ICE	13
aardbeien - vanille-ijs - munt		mango - matcha - karamel	
ENCORE SUNDAE	13	EXOTIC FRUIT PLATTER	18
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	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	39
kreeft - kamikaze - miso - limoen	
CALAMARI	28
inktvis - tomaat - rode curry dragonsaus	
ZALM	29
schotse zalm - wasabi-sojavinaigrette - cress salade	
BLACK COD	30
black cod - van de robata - in miso gemarineerd	

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	
OSSENHAAS FRIED RICE 200 GRAM	32
ossenhaas - kankun - sweet soy butter	+ eendenlever 5
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	95
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM	95
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	85
japans weiderund - paddenstoelen duxelles - krokante ui	

SIDES

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