

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	35
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	16
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	14
gestoomd - garnaal - kreeftenolie	
GREEN BEAN TEMPURA	13
haricots verts - truffelmayonaise	
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 45 30 gram 90 50 gram 150	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

SASHIMI OUR WAY

SALMON	21
zalm - limoen - chili-soja - jalapeño	
TUNA	22
big eye tonijn - miso yuzu - daikon	
COQUILLE	21
coquille - wafu - shiso	
BEEF TATAKI	21
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	22
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	24
ossenhaas - truffel - parmezaan	
CHICKEN TACO'S	21
kip - pickles - spicy korean sauce	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO	20
entrecôte - garnalen kroepoek - rode ui - unagi - daikon	
GAMBA SPINACH SALAD	24
gamba - knoflook - parmezaan - truffel	
KING CRAB SALADE	59
king crab - lauw warm - gele curry gerookte amandelen	
GILLARDEAU OYSTERS	35
zes stuks - limoen vinaigrette - zalmeitjes	

ENCORE

BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	23	SPARERIBS	22
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin barbecuesaus	
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE	25	BAZUKA SHRIMP	25
coquille - truffel - parmezaan		gamba - sereh - kokos - limoen	
SPICY KING CRAB	35	GARLIC RIBEYE	24
king crab - enoki - lente-ui		ribeye - wafu saus - krokante knoflook	
SESAME PRAWN TOAST	22	BLACK COD GYOZA	24
gamba - toast - sesam + eendenlever	3	cod - shrimp - citrus miso	

SUSHI

SALMON NIGIRI	24
zalm - truffelteryaki - yuzu dressing	
BEEF NIGIRI	24
torched ossenhaas - foie gras - unagi	
TUNA TATAKI NIGIRI	24
tonijn - ponzu	
SALMON TORCH VULCANO	24
zalm - rode peper - masago	
SPICY CHICKEN MAKI	24
kip - atjar - spicy saus	
ENCORE SURF & TURF MAKI	28
noordzee krab - ossenhaas - garlic chips - yakiniku	
SHRIMP TEMPURA MAKI	28
dragonroll - garnaal - avocado - unagi	
WAGYU MAKI	29
wagyu beef - green bean - rode ui	
GREEN BEAN TEMPURA MAKI	17
avocado - haricot verts - komkommer	

CRISPY RICE

CRISPY RICE TUNA	24
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	
CRISPY RICE SALMON	24
gebakken nigiri - zalmtartaar	
CRISPY RICE AVOCADO	19
gebakken nigiri - chipotle - avocado	

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	22	DONUT CRÈME BRÛLÉE	14
brownie - chocolade - macarons - lolly - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
MANGO PASSION	14	MOCHI ICE	14
passievrucht - witte chocoladecrèmeux		mango - matcha - karamel	
ENCORE SUNDAE	14	EXOTIC FRUIT PLATTER	19
banaan - pecannoten - karamel		diverse fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	14	THE ENCORE GRAND DESSERT	99
witte chocolade - pistache-ijs		combinatie van onze desserts	

ENCORE CLOUD

THE ROYAL CLOUD	29
crispy balls - krab - ossenhaas - kaviaar	
THE TUNA CLOUD	23
crispy balls - tonijn - limoen	

TEMPURA

POPCORN SHRIMP	23
tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
SOFT SHELL TEMPURA	23
krab - wasabi mayonaise - masago	
ONION RINGS	13
ui - jalapeño mayonaise	
GREEN BEAN TEMPURA	13
haricots verts - truffelmayonaise	

VEGETARIAN

ASPARAGUS	14
asperge - krokante knoflook - wafu saus	
CORN SKEWER	14
maïs - miso kruidenboter	
SPICY TOFU	14
bundelzwam - ketjap - edamame	
GLAZED MUSHROOMS	14
paddestoelen - smoked creamy ponzu - pinda	

SKEWERS

van onze Japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	23
gamba - knoflook - spicy lobster oil	
CHICKEN	22
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
PORK BELLY	22
varkensvlees - pikante ketjap - rode ui	

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	33
zeebaarsfilet - smoked creamy ponzu	
KREEFT	39
kreeft - butter - chili-garlic - asperges - cashew	
CALAMARI	29
inktvis - tomaat - rode curry dragonsaus	
ZALM	29
schotse zalm - miso - limoen - truffel	
BLACK COD	33
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	
SOY CHICKEN	29
kip - hoisin - steamed cabbage - amandelen	
ENCORE STEAK 300 GRAM	33
king oyster - asperge - truffeljus	
OSSENHAAS FRIED RICE 200 GRAM	35
ossenhaas - prei - sweet soy butter + eendenlever	5
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	95
amerikaans - tomaat - ui - kruidenboter	
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM	95
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	95
japans weiderund - paddenstoelen duxelles - krokante ui	

SIDES

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