

## SNACKS & CAVIAR

<b>GILLARDEAU OYSTERS</b> zes stuks - limoen vinaigrette - zalmeitjes	35
<b>ENCORE BREAD</b> brood met smeersels	9.5
<b>EDAMAME</b> zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	9.5
<b>SPRING ROLL</b> vegetarisch - chili-knoflooksaus	10
<b>CHICKEN GYOZA</b> kip - soja ponzu	16
<b>DIM SUM HA KAU</b> gestoomd - garnaal - kreeftenolie	14
<b>GREEN BEAN TEMPURA</b> haricots verts - truffelmayonaise	13
<b>OSIETRA CAVIAR</b> 10 gram 45   30 gram 90   50 gram 150 blini - creme fraiche - bieslook - eimimosa	

## SASHIMI OUR WAY

<b>SALMON</b> zalm - yakitori - rode ui - jalapeño	22
<b>TUNA</b> big eye tuna - miso - aioli - sesam	22
<b>COQUILLE</b> coquille - soja - olijfolie - bieslook	21
<b>BEEF TATAKI</b> ossenhaas - uienponzu - krokante knoflook	21
<b>JAPANESE CATCH</b> zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	24

## ENCORE TACO'S

<b>SALMON TACO'S</b> zalmtartaar - avocado	21
<b>TUNA TACO'S</b> rode ui - unagi - truffelmayonaise	22
<b>BEEF TACO'S</b> ossenhaas - truffel - parmezaan	24
<b>IBERICO TACO'S</b> gegrilde iberico - pickles - spicy saus	22

## COLD STARTERS

<b>WAGYU CARPACCIO</b> entrecote - roseval chips - tomaat - truffel	20
<b>GAMBA SPINACH SALAD</b> gamba - knoflook - parmezaan - truffel	24
<b>CRISPY CHICKEN SALAD</b> kip - mango - walnoot	21
<b>STEAK TARTARE</b> soja - knoflook - sesam - naan brood	24



## HOT STARTERS

<b>CRISPY SQUID</b> inktvis - kung pao - pinda - lente-ui	23
<b>PARMESAN TRUFFLE COQUILLE</b> coquille - truffel - parmezaan	25
<b>SPICY KING CRAB</b> king crab - enoki - lente-ui	35
<b>SESAME PRAWN TOAST</b> gamba - toast - sesam	22 eendenlever +3

## SUSHI

<b>SALMON NIGIRI</b> zalm - truffelteryaki - yuzu dressing	24
<b>BEEF NIGIRI</b> torched ossenhaas - foie gras - unagi	25
<b>SPICY TUNA UNAGI MAKI</b> paling - tonijn - bieslook - komkommer	25
<b>SALMON TORCH VULCANO</b> zalm - rode peper - masago	24
<b>SPICY CHICKEN MAKI</b> kip - atjar - spicy saus	24
<b>ENCORE SURF &amp; TURF MAKI</b> noordzee krab - ossenhaas - garlic chips - yakiniku	28
<b>WAGYU MAKI</b> wagyu beef - green bean - rode ui	29
<b>SHRIMP TEMPURA MAKI</b> dragonroll - garnaal - avocado - unagi	28
<b>GREEN BEAN MAKI</b> avocado - komkommer - krokante ui	17

## CRISPY RICE

<b>CRISPY RICE TUNA</b> gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	24
<b>CRISPY RICE SALMON</b> gebakken nigiri - zalmtartaar	24
<b>CRISPY RICE STEAK TARTARE</b> pata negra - truffel - olijfolie	25
<b>CRISPY RICE AVOCADO</b> gebakken nigiri - chipotle - avocado	19

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE EXPLOSION</b> TWEE PERSONEN brownie - chocolade - macarons - chocolade-ijs	22
<b>NEW YORK STYLE CHEESECAKE</b> hazelnoot ijs - blueberry	15
<b>ENCORE SUNDAE</b> banaan - pecannoten - karamel	14
<b>CHOCOLATE LAVA CAKE</b> witte chocolade - pistache-ijs	14

<b>SPARERIBS</b> spareribs zonder bot - hoisin barbecuesaus	23
<b>BAZUKA SHRIMP</b> gamba - sereh - kokos - limoen	25
<b>GARLIC RIBEYE</b> ribeye - wafu saus - krokante knoflook	24
<b>BLACK COD GYOZA</b> cod - shrimp - citrus miso	24

## ENCORE CLOUD

<b>THE ROYAL CLOUD</b> crispy balls - steak tartare - kaviaar - sweet soja	29
<b>THE TUNA CLOUD</b> crispy balls - tonijn - limoen - avocado	23

## TEMPURA

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

## VEGETARIAN

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

## SKEWERS

van onze Japanse robata grill

<b>BLACK TIGER PRAWN</b> gamba - knoflook - spicy lobster oil	23
<b>CHICKEN</b> kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	22
<b>IBERICO</b> char siu- hoisin- atjar	23

## FISH & SEAFOOD

<b>ZEEBAARS</b> zeebaarsfilet - aubergine - smoked creamy ponzu	34
<b>KREEFT</b> kreeft - butter - chili-garlic - asperges - cashew	39
<b>CALAMARI</b> inktvis - tomaat - rode curry dragonsaus	29
<b>ZALM</b> schotse zalm - tempura - shemiji - truffel teriyakisaus	29
<b>BLACK COD</b> black cod - van de robata - in miso gemarineerd	33

## MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

<b>ASIAN STYLE CHICKEN</b> kip - chili-knoflooksaus - fried rice	29
<b>TRUFFLE CHICKEN</b> kip teriyaki - bok soy - wasabi	29
<b>ENCORE STEAK 300 GRAM</b> king oyster - asperge - truffeljus	35
<b>CHAR SIU</b> iberico secreto - steamed cabbage - shiitake	33
<b>BLACK PEPPER BEEF FRIED RICE 200 GRAM</b> ossenhaas - tempura onion - black bean	36
<b>CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM</b> amerikaans - tomaat - ui - kruidenboter	99
<b>PORTERHOUSE ± 1000 GRAM</b> hollands weiderund - bok choy - uien - sojaboter	99
<b>JAPANESE WAGYU GRADE A5</b> 200 gram 150   400 gram 250 japans weiderund - spring onion - garlic soya	

## SIDES

<b>STEAMED RICE</b>	4
<b>FRIED RICE</b>	7
<b>NOODLES</b>	7
<b>SALAD</b>	4
<b>FRENCH FRIES</b>	5
<b>TRUFFLE PARMESAN FRIES</b>	8