

## SNACKS & CAVIAR

<b>GILLARDEAU OYSTERS</b> zes stuks - limoen - passievrucht - jalapeño	36
<b>ENCORE BREAD</b> brood met smeersels	12
<b>EDAMAME</b> zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	12
<b>SPRING ROLL</b> vegetarisch - chili-knoflooksaus	11
<b>CHICKEN GYOZA</b> kip - soja ponzu	19
<b>DIM SUM HA KAU</b> gestoomd - garnaal - kreeftenolie	16
<b>GREEN BEAN TEMPURA</b> haricots verts - truffelmayonaise	14
<b>OSIETRA CAVIAR</b> blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	10 gram 45 30 gram 90

## SASHIMI OUR WAY

<b>SALMON</b> zalm - leche de tigre - rode ui	23
<b>TUNA</b> big eye tuna - truffelteryaki - lente-ui - daikon	24
<b>TORO</b> tonijn - smokey soy - bieslook	24
<b>BEEF TATAKI</b> ossenhaas - uienponzu - krokante knoflook	24
<b>SASHIMI DELUXE</b> tonijn - toro - zalm	38
	10 gram Osietra caviar +24

## ENCORE TACO'S

<b>SALMON TACO'S</b> zalmtartaar - spicy kimchi	23
<b>TUNA TACO'S</b> rode ui - unagi - truffelmayonaise	24
<b>BEEF TACO'S</b> ossenhaas - truffel - parmezaan	24

## COLD STARTERS

<b>WAGYU CARPACCIO</b> entrecote - hoisin-pindasaus - cassave - pickles	22
<b>GAMBA SPINACH SALAD</b> gamba - knoflook - parmezaan - truffel	25
<b>USUYAKI</b> beef - green bean tempura - truffel	24
<b>ULTIMATE KING CRAB</b> alaskan king crab - gele curry - macadamia	35
<b>THE SALMON CLOUD</b> crispy balls - zalm - limoen - avocado	23

# ENCORE

BY SIMONIS

## HOT STARTERS

<b>CRISPY SQUID</b> inktvis - kung pao - pinda - lente-ui	25	<b>SPARERIBS</b> spareribs zonder bot - hoisin-bbqsaus - pinda	25
<b>PARMESAN TRUFFLE COQUILLE</b> coquille - truffel - parmezaan	25	<b>BAZUKA SHRIMP</b> gamba - chili garlic - cashew	26
<b>SPICY KING CRAB</b> king crab - enoki - lente-ui	35	<b>GARLIC RIBEYE</b> ribeye - wafu saus - krokante knoflook	26
<b>SESAME PRAWN TOAST</b> gamba - toast - sesam	23	<b>BLACK COD GYOZA</b> cod - shrimp - citrus miso	25
	eendenlever +3		

## SUSHI

<b>SALMON NIGIRI</b> zalm - truffelteryaki - yuzu dressing	24
<b>BEEF NIGIRI</b> torched ossenhaas - foie gras - unagi	26
<b>SPICY TUNA MAKI</b> tonijn - bieslook - kimchi - komkommer	25
<b>SALMON TORCH VULCANO</b> zalm - rode peper - masago	24
<b>SPICY CHICKEN MAKI</b> kip - atjar - spicy saus	25
<b>ENCORE MAKI</b> noordzeekrab - zalm - miso - jalapeño	28
<b>WAGYU MAKI</b> wagyu beef - komkommer - ijsbergsla - chili garlic	29
<b>SHRIMP TEMPURA MAKI</b> dragonroll - garnaal - avocado - unagi	29

## TEMPURA

<b>POPCORN SHRIMP</b> tjerggamba - rock shrimp saus - limoen	25
<b>SOFT SHELL TEMPURA</b> krab - wasabimayonaise - masago	24
<b>ONION RINGS</b> ui - jalapeñomayonaise	14
<b>GREEN BEAN TEMPURA</b> haricots verts - truffelmayonaise	14

## TORO

*Bluefin tonijn van Balfegó*

<b>TORO TARTARE</b> toro balfegó - ponzu - rice crackers	29
<b>TORO NIGIRI</b> toro balfegó - soja ponzu	29
	5 gram Osietra caviar +12

## CRISPY RICE

<b>CRISPY RICE TUNA</b> gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	24
<b>CRISPY RICE SALMON</b> gebakken nigiri - zalmtartaar	24
<b>CRISPY RICE AVOCADO</b> gebakken nigiri - chipotle - avocado	19

## VEGETARIAN

<b>ASPARAGUS</b> asperge - krokante knoflook - wafu saus	15
<b>CORN SKEWER</b> maïs - miso kruidenboter	15
<b>SPICY TOFU</b> bundelzwam - ketjap - edamame	15
<b>GLAZED MUSHROOMS</b> paddenstoelen - smoked creamy ponzu - eierdooier - pinda	15
<b>SPICY CUCUMBER SALAD</b> crispy chili - knoflook - lente-ui	15

## DESSERT

<b>CHOCOLATE EXPLOSION</b> brownie - chocolade - macarons	24	<b>DONUT CRÈME BRÛLÉE</b> donut - vanille - vanille-ijs	15
	TWEE PERSONEN		
<b>STRAWBERRIES ROMANOV</b> aardbeien - meringue - vanille-ijs	15	<b>MOCHI ICE</b> geselecteerd door de chef	15
<b>ENCORE SUNDAE</b> banaan - pecannoten - karamel	15	<b>EXOTIC FRUIT PLATTER</b> diverse fruitsoorten - sorbetijs	21
<b>CHOCOLATE LAVA CAKE</b> witte chocolade - pistache-ijs	15	<b>THE ENCORE GRAND DESSERT</b> combinatie van onze desserts	109

## SKEWERS

*van onze Japanse robata grill*

<b>BLACK TIGER PRAWN</b> gamba - knoflook - spicy lobster-oil	24
<b>CHICKEN</b> kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	23
<b>IBÉRICO PORK</b> char siu - hoisin - atjar	24

## FISH & SEAFOOD

<b>SEABASS</b> butterfly - kailan - smoky ponzu	35
<b>LOBSTER</b> kreeft - butter - chili-garlic - asperges - cashew	45
<b>SHRIMP FRIED RICE</b> garnaal - knoflook - lente-ui	29
<b>SALMON</b> schotse zalm - onion tempura - teriyaki - steamed rice	29
<b>BLACK COD</b> black cod - van de robata - in miso gemarineerd	35

## MEAT

*van onze houtskooloven*

<b>ASIAN STYLE CHICKEN</b> kip - chili-knoflooksaus - fried rice	29
<b>TRUFFLE CHICKEN</b> kip teriyaki - bok choy - wasabi - fried rice	29
<b>ENCORE STEAK 300 GRAM</b> king oyster - asperge - truffeljus - friet	39
<b>CHAR SIU PORK</b> iberico secreto - steamed cabbage - shiitake - fried rice	35
<b>TOURNEDOS</b> ossenhaas - yakiniku - choisam - friet	39
<b>CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM</b> amerikaans - tomaat - ui - kruidenboter - friet	99
<b>PORTERHOUSE ± 1000 GRAM</b> hollands weiderund - bok choy - uien - sojaboter - friet	99
<b>JAPANESE WAGYU GRADE A5</b> japans weiderund - lente-ui - garlic soya - fried rice	200 gram 150 400 gram 250

## SIDES

<b>STEAMED RICE</b>	4
<b>FRIED RICE</b>	8
<b>NOODLES</b>	8
<b>SALAD</b>	6
<b>FRENCH FRIES</b>	6
<b>TRUFFLE PARMESAN FRIES</b>	9