

Catch
BY SIMONIS

LUNCH

CATCH YOUR LUNCH Te bestellen tot 17 uur

DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCH MENU

Daily changing two-course lunch menu

BROODJES / SANDWICHES Te bestellen tot 17 uur

TUNA MELT Brioche bol met pikante tonijnsalade en cheddar Brioche bun with a spicy tuna salad and cheddar	9	TOAST HOLTkamp GARNALEN KROKETTEN Twee Holtkamp garnalenkroketten, geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two shrimp croquettes, served with toast and homemade cocktail sauce	13
CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad	12	BAGUETTE WAGYU CARPACCIO Baguette met dingesneden wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	16
CLUB SALMON Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmzalade Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad	12	TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, served with onions, capers and chives	16
CLUB VEGA Gegrilde courgette, aubergine en manchego Grilled zucchini, eggplant, and manchego	12		
BRIOCHE PATA NEGRA Brioche bol met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise Brioche bun served with Iberico ham, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonnaise	12		

LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS Te bestellen tot 17 uur

STEAKTARTAAR (MRIJ) Runder tartaar geserveerd met truffel crème en rauwe eidooier Beef tartar served with truffle cream and raw egg yolk	17	COQUILLES Zes stuks geserveerd met quinoa, asperges en langoustine saus Six scallops served with quinoa, asparagus and a langoustine sauce	30
CAESAR SALAD Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	11	GRIET Gegrilde grietfilet geserveerd met spinazie, pommes carrées, Pata Negra olie en een beurre Blanc met Stellendamse garnalen Grilled brill served with spinach, pommes carrées, Pata Negra oil and a beurre blanc with Stellendam shrimp	26
CAESAR SALAD MET GEBAKKEN GAMBA'S Caesar salad with baked gamba's	16	LUNCH TONG Een in roomboter gebakken zeetong van 250 gram geserveerd met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remoulade saus One 250 gram sole, pan-fried in full cream butter served with Stellendam shrimp, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce	20
CAESAR SALAD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET Caesar salad with Scottish smoked salmon	15		
CAESAR SALAD MET TONIJTATAKI Caesar salad with tuna tataki	15		
CAESAR SALAD MET KIPFILET Caesar salad with chicken	14		
SUSHI COMBINATION Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	22	KREEFT Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten geklaarde boter Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	30

STARTERS

WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS De hele dag te bestellen

GAMBA 'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken Peeled prawns prepared Spanish style	16	PEKING EEND Flensjes, gevuld met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes, filled with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	15
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een licht pikante saus Stir-fried King crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	30	INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met Italiaanse tomatensaus Deep fried squid served with an Italian tomato sauce	16
GEBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2', geserveerd met spinazie uit de wok en hollandaisesaus Three oysters 'Spéciale Geay no. 2', served with stir-fried spinach and hollandaise sauce	16	BUIKSPEK EN KINGCRAB Krokante buikspek geserveerd met Koningskrab uit Alaska, mango, rode peper en hoisin Crispy pork belly served with Kingcrab from Alaska, mango, red pepper and hoisin	17
GEGRILDE SARDINES Sardines geserveerd met tomaat, knoflook, pijnboompitten en olijfolie Grilled sardines served with tomato, garlic, pine nuts and olive oil	16		

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	6	CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	16
MAKREEL Gestoomd met een appelmosterd vinaigrette Steamed Mackerel served with an apple mustard vinaigrette	16	BEEF TATAKI Rauw geserveerde ossenhaas, torched met licht pikante oester-knoflooksaus, lente-ui en knoflook chips Raw beef tenderloin, torched with a light spicy oyster-garlic sauce, spring onion and garlic chips	16
STELLEDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce	17	WAGYU CARPACCIO Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	16
TACO ZALM Taco's gevuld gestoomde zalm, avocado, jalapeños en yoghurt dressing Taco's filled with steamed salmon, avocado, jalapeños and a yoghurt dressing	16	PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	16
TUNA STARTER Big eye tonijn geserveerd met avocado, soya en crème fraîche Big eye tuna served with avocado, soy sauce and crème fraîche	16		
JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon and hamachi with cooked prawns	17		

STARTERS

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

SALADE CANADESE KREEFT 17 Kreeft geserveerd met appel, basilicum, ijsbergsla en romige cocktailsaus Canadian lobster served with apple, basil, iceberg lettuce and a creamy cocktail sauce	CAESAR SALAD MET TONIJTATAKI 15 Tuna tataki
CAESAR SALAD 11 Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	CAESAR SALAD MET KIPFILET 14 Chicken
CAESAR SALAD MET GEBAKKEN GAMBA'S 16 Baked gamba's	SALADE NIÇOISE 16 Geserveerd met tonijn tataki, haricots verts en gekookt ei Niçoise salad served with tuna tataki, string bean and a boiled egg
CAESAR SALAD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET 15 Caesar salad with Scottish smoked salmon	SALADE BURRATA 15 Geserveerd met tomaat, basilicum en Iberico ham Served with tomato, basil, and Iberico ham

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

BISQUE D'HOMARD 17 Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster	WORTEL-GEMBER SOEP 13 Geserveerd met gamba's (vegetarisch ook mogelijk 12) Carrot-ginger soup served with gamba's (also optional vegetarian)
BOUILLABAISSE 14 Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille Rich fish soup served with rouille	

SUSHI De hele dag te bestellen

CRISPY NIGIRI 16 Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een licht pikante saus Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce	SUSHI COMBINATION 22 Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri
SALMON TORCH ROLL 16 Gebrande inside out roll met licht pikante saus Torch seared inside out roll with a slightly spicy sauce	CHEF'S SPECIALTY ROLL DAGPRIJS Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef Daily price
CALIFORNIA MAKI ROLL 16 Inside out roll met king crab Inside out roll with king crab	
TEMPURA GAMBA ROLL 25 Inside out roll met king crab, tempura gamba's met een licht pikante saus Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce	

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODEWIJN VINAIGRETTE EN CITROEN

Half a dozen oysters, served with a red wine dressing and lemon

FINES DE NORMANDIE NO. 3

16

Toegankelijke oester uit Normandië met een unieke jodium achtige smaak en een lichte noot aroma

Palatable oyster from Normandy, with a unique iodine taste and a slightly nut aroma

SPÉCIALES PRAT-AR-COUM NO. 3

22

De oester is vlezig en romig als een bonbon, maar krokant tegelijkertijd. U proeft de bijzondere combinatie van eerst zout en dan zoet

This fleshy oyster is creamy and yet has a bite at the same time. The exquisite combination of saltiness followed by sweetness

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4

23

De Rolls-Royce onder de oesters, met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron

The Rolls-Royce of oysters from Marennes-Oléron, selected with care

SPÉCIALE GAULOISE NO. 2

24

Deze oester wordt speciaal 2 maanden gerijpt in rivier de Bélon

This oyster is specially aged in river Bélon for two months

SPÉCIALE GEAY NO. 2

25

Deze prachtige 4-jarige Ierse oester wordt gerijpt in Marennes-Oléron

This 4 year old, sublime oyster from Ireland ' is matured in claires of Marennes-Oléron

SPÉCIALES PERLE NOIR NO. 3

26

Super volle oester met veel minerale tonen, met een ziltige voorsmaak en nootachtige tonen in het midden
Very rich oyster with hints of mineral-richness, salty foretaste and a subtle taste of nuttiness

SPÉCIALES L' IMPERATRICE NO. 3

26

Een robuuste stevige oester, met een krokante bite
A robust and firmly oyster, with a crispy bite

SUPER SPÉCIALES TARBOURIECH NO. 2

35

Perfekte combinatie tussen zout en zoet, met een aroma van hazelnoot en champignon

Perfect combination between saltiness and sweetness, with a delicate aroma of hazelnut and mushroom

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

EEN WANDELING DOOR ONZE OESTERKAART

A stroll through our oyster menu

COMBINATIE-OESTERPLATEAU 7 STUKS

29

Combined oyster platter, 7 pieces

COMBINATIE-OESTERPLATEAU 14 STUKS

56

Combined oyster platter, 14 pieces

COMBINATIE-OESTERPLATEAU 21 STUKS

82

Combined oyster platter, 21 pieces

COMBINATIE-OESTERPLATEAU 28 STUKS

107

Combined oyster platter, 28 pieces

FRUITS DE MER De hele dag te bestellen

PLATEAU DE FRUITS DE MER

50 P.P.

Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.:
1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten,
oesters en Hollandse krabbenscharen

Special selection of crustaceans and molluscs with amongst
others: 1/2 Canadian lobster, langoustines, various shellfish,
oysters and Dutch crab claws

PLATEAU DE CRUSTACÉS

50 P.P.

Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft
Special selection of crustaceans with 1/2 lobster

OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS / OUR PLATTERS CAN BE SUPPLEMENTED WITH

KING CRABPOTEN 100 GR

10

King crab legs

1/2 KREEFT (PER STUK)

1/2 lobster (each)

17

BAERI KAVIAAR 10 GR

Baeri caviar 10 gram

20

1/2 KREEFT

17

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus
1/2 a lobster served on ice with a homemade cocktail sauce

GAMBA'S

18

Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd,
met een romige cocktailsaus
Unpeeled boiled prawns, served on ice, with a creamy
cocktail sauce

KAVIAAR / CAVIAR De hele dag te bestellen

ONZE KAVIAAR WORDT GESERVEERD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET, BLINI'S, CRÈME FRAÎCHE EN EIMIMOSA.

Our caviar is served with salmon fillet from our own smokehouse, blini's, fresh cream
and egg mimosa

BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak
This Caviar has a soft and creamy flavour

BAERI KAVIAAR

27

10 gram

OSIETRA KAVIAAR

Deze kaviaar is vol en nootachtig van smaak, te verkrijgen in:
This caviar has a full and nutty flavour, available in:

OSIETRA KAVIAAR

33

10 gram

OSIETRA KAVIAAR

30 gram

80

OSIETRA KAVIAAR

50 gram

100

DINNER

HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH De hele dag te bestellen

Wij bieden een grote diversiteit aan dagverse vis: het menu verandert met de seizoenen mee en dagelijks bieden wij een "CATCH of the day" aan. Hoewel ons restaurant de uitstraling heeft van een magnifiek mooi visrestaurant, zal een liefhebber van vleesgerechten ook zeker blij verrast zijn.

We offer a wide variety of fresh fish: the menu changes with seasons and daily we offer a "CATCH of the day". Although our restaurant has the appearance of a magnificent beautiful seafood restaurant, a meat-lover will definitely be surprised.

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day' Daily price	DAGPRIJS	TONIJN Gegrilde tonijnfilet geserveerd met bimi, shiitake, paksoi en limoen kokossaus Grilled tuna fillet served with broccolini, shiitake, bok choy, and a lime coconut sauce	27
SCHOL Scholfilet geserveerd met parelgort risotto, mosselen, Zeeuwse groenten en een saus van Bouillabaisse Plaise fillet served with a pearl barley risotto, mussels, Zeeuwse vegetables and a Bouillabaisse sauce	22	GRIET Gegrilde grietfilet geserveerd met spinazie, pommes carrées, Pata Negra olie en een beurre blanc met Stellendamse garnalen Grilled brill served with spinach, pommes carrées, Pata Negra oil and a beurre blanc with Stellendam shrimp	26
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Three small soles, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	22	DORADE Heel geserveerd met courgette, sojabonen en chorizo Whole Dorade served with zucchini, soybeans and chorizo	25
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr. per stuk, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 gr, pan-fried in creamy butter, served with fries and a fresh cucumber salad	25	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	30
WILDE GAMBA 'S Gepelde wilde gamba's geserveerd met tagliatelle, lente ui, tomaat, artisjok en Parmezaanse kaas Peeled wild prawns served with tagliatelle, spring onion, tomato, artichoke and Parmesan cheese	27	PASTA KREEFT Romige pasta met een hele gepelde kreeft in kreeftensaus met asperge en tomaat Creamy pasta with a peeled whole lobster in lobster sauce with asparagus and tomato	30
COQUILLES Zes stuks geserveerd met quinoa, asperge en langoustine saus Six scallops served with quinoa, asparagus and a langoustine sauce	27		

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT De hele dag te bestellen

Met fantastische vleesgerechten op de kaart willen wij ook de vleeskenners verrassen met een ruime diversiteit.

Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill

With great meat dishes on the map, we also want to surprise the meat connoisseurs with a wide variety.

All our meat dishes are prepared on an American grill

CATCH BURGERS	18	BLACK TRUFFLE TERIYAKI CHICKEN	25
Drie mini hamburgers op 'Catchy wijze' geserveerd Three mini hamburgers served in a 'Catchy' way		Kip geserveerd met shii-take, paksoi en teriyaki-truffel saus Chicken served with shii-take, bok choy and teriyaki truffle sauce	
TOURNEDOS	28	STEAKTARTAAR (MRIJ)	17
Tournedos van 200 gram geserveerd met uiencompote, wortelcrème, pommes carrées en een romige kalfsjus met spekjes 200 grams of Tenderloin steak served with a onion-compote, carrot cream, pommes carrées and a creamy veal gravy with bacon		Runder tartaar geserveerd met truffel crème en rauwe eidooier Beef tartare served with truffle cream and raw egg yolk	
RIBEYE	27		
Ribeye van 350 gram geserveerd met gegrilde courgette, gepofte cherry tomaten en bearnaise saus 350 grams of Ribeye steak served with grilled zucchini, roasted cherry tomatoes and a béarnaise sauce			

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

SALADE VEGA	15	GNOCCHI	17
Burrata geserveerd met tomaat en basilicum Burrata served with tomato and basil		Geserveerd met aubergine, courgette, mozzarella en een uientomaten saus Served with eggplant, zucchini, Mozzarella and a onion-tomato sauce	
PASTA	17		
Pappardelle geserveerd met wortel, asperges en basilicum Pappardelle served with carrot, asparagus and basil			

KINDEREN / KIDS De hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: een stukje witvis, krokante kip of verse pasta. Vraag naar de mogelijkheden.

For the kids we serve a fillet of fish, crispy chicken or a fresh pasta. Ask your waiter about the possibilities.

AFTER DINNER

DESSERT De hele dag te bestellen

DAME BLANCHE Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus Catchy way served with vanilla ice cream and hot chocolat sauce BANYULS 5 ANS D'AGE, GRENACHE NOIR, FRANKRIJK	10 7	CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée ALVAER, MOSCATEL, SPANJE	10 7
MANGO PASSION Luchtige mango kokos met verse mango en limoensorbet Light and airy mango coconut served with fresh mango and lime-sorbet TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE	10 7	CHOCOLATE BAR Chocolade geserveerd met karamel en duindoorn bessen ijs Chocolate served with caramel and sea buckthorn berry ice cream PX 1927, ALVAER MONTILLA-MORILES, SPANJE	10 7
NEW YORK CHEESECAKE Cheesecake geserveerd met yoghurt bosvruchten ijs Cheesecake served with yogurt berry ice cream DOLCE PRIMITIVO, CABERNET FRANC, ZUID AFRIKA	10 8	MACARONS DESSERT Drie soorten, door de chef geselecteerd Three kinds, selected by our chef TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE	10 7
AARDBEIEN ROMANOV Verse aardbeien geserveerd met luchtig opgeklopte aardbeienroom en een vleugje Vodka Fresh strawberries served with a fluffy whipped strawberry cream and a dash of Vodka BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK TIP: MOSCATO D'ASTI, ITALIË (FLES)	12 7 35	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef QUINTA DE LA ROSA 10YRS. TAWNY, PORTUGAL	15 6

SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE	8,5
FRENCH COFFEE	8,5
ITALIAN COFFEE	8,5
SPANISH COFFEE	8,5
BAILEYS COFFEE	8,5
CATCH COFFEE	8,5

COGNAC & BAS-ARMAGNAC

HENNESSY XO	15
HENNESSY FINE DE COGNAC	7
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC VSOP	7,5
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC "AGE INCONNU"	15
BAS-ARMAGNAC SAMALENS VSOP	8
BAS-ARMAGNAC SAMALENS RÉSERVE IMPÉRIALE XO	15

CALVADOS VICTOR GONTIER

VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2007	5,5
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2000	7
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985	13

GRAPPA

NONINO CHARDONNAY	5,5
NONINO MOSCATO	5,5
ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA	6

SINGLE MALT WHISKY

LAGAVULIN 16 YRS. OLD, CLASSIC MALT	9
ARBEG 10 YRS. OLD	11
SPRINGBANK 15 YRS. OLD	15
OBAN 14 YRS. OLD	8,5
MACCALLAN SIENA	14

EAU-DE-VIE

MASSENEZ POIRE WILLIAMS	5,5
MASSENEZ MIRABELLE	5,5

LIKEUREN

AMARETTO	5,5
BAILEYS	5,5
LIQOR 43	5,5
COINTREAU	5,5
GRAND MARNIER	6,5
DRAMBUIE	5,5
VAN KLEEF LIKEUREN	5,5
FRANGELICO	5,5
LIMONCELLO	5,5

Dit is slechts een kleine greep uit ons assortiment.
Vraag bij uw ober naar de andere mogelijkheden
This is just a small grip from our range.
Ask your waiter for other options

PRIVATE EVENTS

Op de tweede etage van Catch bevindt zich een exclusieve ruimte met een dakterras die een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. Deze exclusieve zaal is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en huwelijken. Deze ruimte leent zich tevens prima voor private dining (tot 50 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot 80 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Aarzel niet en vraag naar onze informatiebrochure, daar vindt u een scala aan mogelijkheden voor uw event. Of neem een kijkje op onze website: www.catchbysimonis.nl

Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | info@catchbysimonis.nl

HIGH WINE

HIGH WINE 40 P.P.

High Wine kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- 2 glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
- Cappuccino van kreeftensoep
- Brood met tapenades en pata negra
- Oesterplateau met diverse soorten oesters (2 oesters p.p.)
- Visplateau geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
- Combinatie van sushi en sashimi

High Wine can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- 2 glasses of wine (choice of house wines, served per glass)
- Lobster soup cappuccino
- Bread with tapenade and pata negra ham
- Platter with various types of oysters (2 oysters p.p.)
- Seafood platter: Dutch shrimp, smoked eel fillet, smoked salmon from our own smokehouse and toast
- Combination of sushi and sashimi