

Catch
BY SIMONIS

LUNCH

CATCH YOUR LUNCH tot 17:00 uur

DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCH MENU

Daily changing two-course lunch menu

BROODJES / SANDWICHES tot 17:00 uur

CATCH ANTI PASTI Plateau met avocado, Pata Negra, gegrilde courgette, tonijnsalade, geitenkaas en tomaten focaccia. Platter with avocado, Pata Negra, grilled zucchini, tuna salad, goat cheese and tomato focaccia	20	FOCACCIA PATA NEGRA Focaccia met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise Focaccia with Pata Negra, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonnaise	14
TUNA Tomaten focaccia met huisgemaakte tonijnsalade Tomato focaccia with homemade tuna salad	10	TOAST HOLTkamp GARNALENKROKETTEN Twee Holtkamp garnalenkroketten, met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two shrimp croquettes, with toast and homemade cocktail sauce	14
CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad	14	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	14	TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, with onions, capers and chives	17
VEGA WRAP Gegrilde wrap met geitenkaas, spinazie, walnoten en honing Grilled wrap with goat cheese, spinach, walnuts and honey	14		

LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS

STEAKTARTAAR (MRIJ) Rundertartaar met geconfijte ui, Japanse pickles en crème van beurre noisette Beef tartare with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette	18	SALADE TONIJN Spinaziesalade met tonijn, appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette Spinach salad with apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette	18
CAESAR SALAD Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	12	GRIET Met rauwe tonijn, kaviaar, groene groenten en kruidenolie With raw tuna, caviar, green vegetables and herb oil	28
CAESAR SALAD (BACON) MET GEBAKKEN GAMBA'S Caesar salad (bacon) with fried gamba's	18	LUNCH TONG In roomboter gebakken zeetong van 250 gram met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remoulade saus 250 gram sole, pan-fried in full cream butter, served with Stellendam shrimps, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce	22
CAESAR SALAD (BACON) MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET Caesar salad (bacon) with Scottish smoked salmon fillet	17		
CAESAR SALAD (BACON) MET KIPFILET Caesar salad (bacon) with chicken fillet	15		
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	25	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	30
PASTA VONGOLE Pasta vongole met knoflook, zee kraal en lente-ui Pasta vongole with garlic, samphire and spring onion	25	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, halve kreeft, langoustines en gamba's Selection of mussels, vongole, half lobster, langoustines and prawns	45

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	18	TACO BUIKSPEK Buikspek met kingcrabsalade en mango Crispy pork belly with kingcrab salad and mango	18
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus Stir-fried kingcrab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	32	INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met aioli Deep fried squid served with aioli	17
GEBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus Three oysters 'Spéciale Geay no. 2' with stir-fried spinach and Hollandaise sauce	18	PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	16
SPAANSE MOSSELEN Mosselen gewokt met chorizo en tomaat Stir-fried mussels with chorizo and tomato	18	GEBAKKEN COQUILLE Zeekraal, Hollandaise en crumble van Pata Negra Samphire, Hollandaise and a crumble of Pata Negra	18

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	6.5	CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	18
MAKREEL Pikante gestoomde makreel met zoetzure ui en komkommer Spicy steamed mackerel with sweet and sour onion and cucumber	17	BEEF TATAKI Rauw geserveerde ossenhaas, torched met spicy Szechuan olie, krokante pinda en lente-ui Raw beef tenderloin, torched with spicy Szechuan oil, crispy peanut and spring onion	18
STELLEDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce	18	WAGYU CARPACCIO Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	17
NEW STYLE SASHIMI Zalmsashimi met witte truffelvinaigrette Salmon sashimi with white truffle vinaigrette	17	PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	17
TUNA TATAKI Watermeloen, soja en een crème van sereh Watermelon, soy and crème of sereh	17		
JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon and hamachi with cooked prawns	18		

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

SALADE CANADESE KREEFT	18	SALADE TONIJN	18
Kreeft met appel, basilicum, ijsbergsla en romige cocktailsaus Canadian lobster with apple, basil, iceberg lettuce and a creamy cocktail sauce		Spinaziesalade met tonijn, appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette Spinach salad with apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette	
CAESAR SALAD	12	SALADE VEGA	15
Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese		Spinaziesalade met appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette Spinach salad with apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette	
CAESAR SALAD (BACON) MET GEBAKKEN GAMBA'S	18		
Caesar salad (bacon) with fried gamba's			
CAESAR SALAD (BACON) MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET	17		
Caesar salad (bacon) with Scottish smoked salmon fillet			
CAESAR SALAD (BACON) MET KIPFILET	15		
Caesar salad (bacon) with chicken fillet			

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

BISQUE D'HOMARD	18	COURGETTE SOEP VEGA	13
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster		Met basilicum With basil	
BOUILLABAISSE	15		
Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille Rich fish soup served with rouille			

SUSHI De hele dag te bestellen

CRISPY NIGIRI	18	NIGIRI SALMON	18
Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een lichtpikante saus Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce		5 stuks, torched met teriyakisaus 5 pieces, torched with teriyaki sauce	
SALMON TORCH ROLL	18	NIGIRI TUNA	18
Gebrande inside out roll met miso mayonaise Torched inside out roll with a miso mayonnaise		5 stuks, met truffel-teriyakisaus 5 pieces, with truffle teriyaki sauce	
CALIFORNIA MAKI ROLL	18	SUSHI COMBINATION	25
Inside out roll met kingcrab Inside out roll with kingcrab		Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	
TEMPURA GAMBA ROLL	25	CHEF'S SPECIAL SUSHI	DAGPRIJS
Inside out roll met kingcrab, tempura gamba's en een lichtpikante saus Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce		Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef Daily price	
SPICY TUNA MAKI ROLL	18		
Pittige tonijnrol met Sriracha en tempura Spicy tuna roll with Sriracha and tempura			

SEAFOOD

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

HALF DOZIJN OESTERS GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN

Half a dozen oysters served with a red wine vinaigrette and lemon

FINES DE NORMANDIE NO. 3	18
Normandië	
SPÉCIALE DE CANCALE NO. 3	23
Bretagne	
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4	25
Marennes Oléron	
SPÉCIALE LA LUNE NO. 4	23
Bretagne	
SPÉCIALE ECAILLE D'ARGENT NO. 3	25
Marennes Oléron	
SPÉCIALE GEAY NO. 2	26
Marennes Oléron	
LA PERLE IMPÉRATRICE NO. 3	26
Archachon	

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

COMBINATIE OESTERPLATEAU 6 STUKS	25
Combined oyster platter, 6 pieces Fines de Normandie (2), Gillardeau, (2) en Geay (2)	
COMBINATIE OESTERPLATEAU 14 STUKS	55
Combined oyster platter, 14 pieces, Fines de Normandie (2), Gillardeau (2), Geay (2), De Cancale (2), La Lune (2), en Ecaille D'argent (2), La Perle Impératrice (2)	

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

KINGCRAB POTEN 100 GR Kingcrab legs	15	1/2 KREEFT Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus	18
1/2 KREEFT (PER STUK) 1/2 lobster (each)	18	1/2 a lobster served on ice with a homemade cocktail sauce	
BAERI KAVIAAR 10 GR Baeri caviar 10 gram	20	GAMBA'S Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	18
		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 homemade Scottish salmon fillet, blini's, crème fraîche and egg mimosa

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 35
10 gram

OSIETRA KAVIAAR 80
30 gram

OSIETRA KAVIAAR 120
50 gram

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

BAERI KAVIAAR 30
10 gram

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, also 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 groenten en avocado chimichurri Grilled tuna fillet with grilled vegetables and avocado chimichurri	28
SCHOLFILET Asperges, Hollandse garnalen en kruiden beure blanc Asparagus, Dutch shrimps and a herb beurre blanc	25	GRIET Met rauwe tonijn, kaviaar, groene groenten en kruidenolie With raw tuna, caviar, green vegetables and herb oil	28
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en een frisse komkommersalade Three small soles, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	25	ZEEBAARS Met tomaat, kappertjes en ansjovis With tomato, capers and anchovy	28
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr. per stuk met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 gr each, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	28	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter.	30
WILDE GAMBA 'S Ongepelde wilde gamba's met gepofte paprika, courgette en cherry tomaten Unpeeled wild prawns served baked bell pepper, zucchini and cherry tomatoes	28	PASTA VONGOLE Met knoflook, zee kraal en lente-ui With garlic, samphire and spring onion	25
TARBOT Hele tarbot met gebakken paddenstoelen en Bordelaise saus Whole turbot with baked mushrooms and Bordelaise sauce	30	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, halve kreeft, langoustines, gamba's en kingcrab Selection of mussels, vongole, half lobster, prawns and king crab	45

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT De hele dag te bestellen

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

Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill

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

All our meat dishes are prepared on an American grill

CATCH BURGER (MRIJ) Hamburger van 200 gram op 'Catchy wijze' geserveerd A 200 gram hamburger served in a 'Catchy' way	19	STEAKTARTAAR (MRIJ) Rundertartaar met geconfijte ui, Japanse pickles en crème van beurre noisette Beef tartare with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette	18
STEAK KLASSIEK In roomboter gebakken steak met Bearnaisesaus en friet Butter baked steak with Bearnaise and frites	27	CÔTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, geserveerd met paddenstoelen, Bearnaisesaus en rode wijnsaus 1 kg, served with mushrooms, Baernaïse sauce and red wine sauce	65
TOURNEDOS Tournedos van 200 gram met gebakken ui, spek, aardappel en rode wijnsaus 200 grams of tenderloin steak with baked onion, bacon, potatoes and a red wine sauce	28	CURRY CHICKEN Met groentencurry en rijst With a vegetable curry and rice	25
RIBEYE Ribeye van 350 gram met chimichurri en gegrilde groenten 350 grams of ribeye steak with chimichurri and grilled vegetables	28		

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

SALADE VEGA Spinaziesalade met appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette Spinach salad with apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette	15	RISOTTO Zwarte risotto met mini groenten Black risotto with mini vegetables	17
RAVIOLI Gevuld met truffel en eekhoortjesbrood, geserveerd met spinazie en Parmezaanse kaas Filled with truffle and cep, served with spinach and Parmesan cheese	17		

KINDEREN / KIDS De hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, inktvis, gamba's, stukje witvis, krokante kip, pasta met tomatensaus of bitterballen.

De kindermenu's worden geserveerd met frites en salade.

Children can choose from: fried white fish, squid, prawns, fish fillet, crispy chicken, pasta tomato sauce or bitterballen.

The children's menus are served with fries and salad

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'ÂGE, GRENACHE NOIR, GRENACHE GRIS, FRANKRIJK 7	10	CHOCOLATE COMBINATION Lava cake, macaron en chocolade ijs Lava cake, macaron and chocolate ice-cream BANYULS 5 ANS D'ÂGE, GRENACHE NOIRER, GRENACHE GRIS, FRANKRIJK 7	10
AARDBEIEN ROMANOV Vanille-ijs, room, vodka en merengue Vanilla ice-cream, whipped cream, vodka and merengue TOKAJ LATE HARVEST, HÁRSLEVELÜ, HONGARIJE 7	12	FRIANDISES Vier soorten, door de chef geselecteerd Four kinds, selected by our chef PASS THE COOKIES! , VERDUZZO, ITALIË 7	10
BANOFFEE CHEESECAKE Cheesecake met gekarameliseerde banaan, pecan crumble en yoghurt ijs Cheesecake with caramelized banana, pecan crumble and yogurt ice-cream PX 1927, ALVEAR, PEDRO XIMÉNEZ, SPANJE 7	10	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef TAYLOR'S LVB PORT 8	15
LEMONCURD Citroentaartje met merengue en frambozensorbet Lemon cake with merengue and raspberry sorbet RIETVALLEI, MUSCADEL, ZUID-AFRIKA 6	10	PLATEAU CATCH GRAND DESSERT Combinatie van de desserts van de kaart Combination of the desserts from our menu MOSCATO D'ASTI, PRUNOTTO, ITALIË (FLES) 35	80
CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée SAUTERNES, CHÂTEAU SIMON, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 8	10		

SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

SPECIAL COFFEES		SINGLE MALT WHISKY	
IRISH COFFEE	8,95	LAGAVULIN 16 YRS. OLD, CLASSIC MALT	10
FRENCH COFFEE	8,95	ARBEG 10 YRS. OLD	12
ITALIAN COFFEE	8,95	SPRINGBANK 15 YRS. OLD	15
SPANISH COFFEE	8,95	OBAN 14 YRS. OLD	9
BAILEYS COFFEE	8,95	MACCALLAN SIENA	14
CATCH COFFEE	8,95		
COGNAC & BAS-ARMAGNAC		EAU-DE-VIE	
HENNESSY XO	16	MASSENEZ POIRE WILLIAMS	6
HENNESSY FINE DE COGNAC	8	MASSENEZ MIRABELLE	6
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC VSOP	8	LIKEUREN	
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC "AGE INCONNU"	16	AMARETTO	6
BAS-ARMAGNAC SAMALENS VSOP	8	BAILEYS	6
BAS-ARMAGNAC SAMALENS RÉSERVE IMPÉRIALE XO	15	LIQOR 43	6
		COINTREAU	6
CALVADOS VICTOR GONTIER		GRAND MARNIER	7
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2007	6	DRAMBUIE	6
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2003	8	VAN KLEEF LIKEUREN	6
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985	14	FRANGELICO	6
		LIMONCELLO	6
GRAPPA			
NONINO CHARDONNAY	6	Dit is slechts een kleine selectie uit ons assortiment. Vraag bij uw ober of serveerster naar de andere mogelijkheden.	
NONINO MOSCATO	6	This is just a small selection from our assortment. Please ask your waiter or waitress for the other options.	
ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA	7		

PRIVATE EVENTS

Op de tweede etage van Catch by Simonis bevindt zich Het Penthouse. Het Penthouse is een exclusieve ruimte en heeft een dakterras dat een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. De ruimte is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en bruiloften.

De ruimte leent zich tevens voor private dining (tot 55 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot 70 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Interesse? Aarzel niet en vraag bij een van onze medewerkers naar onze informatiebrochure 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 45 PER PERSOON

Vanaf 4 personen

- Ontvangst met een glas prosecco
- Twee glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
- Cappuccino van kreeftensoep
- Brood met zalmtapenade, boter en Pata Negra
- Oesterplateau met diverse soorten oesters (twee oesters per persoon)
- Visplateau geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
- Combinatie van sushi en sashimi

HIGH WINE 45 PER PERSOON

From 4 persons

- Glass of prosecco
- Two glasses of wine (choice from the wines served per glass)
- Lobster soup cappuccino
- Bread with salmon tapenade, butter and Pata Negra
- Platter with various types of oysters (two oysters per person)
- Seafood platter: Dutch shrimp, smoked eel fillet, smoked salmon and toast
- Combination of sushi and sashimi