

Catch
BY SIMONIS

SUSHI De hele dag te bestellen

| | | | |
|--|----|---|----|
| CRISPY NIGIRI 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 | 18 | SPICY TUNA MAKI ROLL Pittige tonijnrol met Sriracha en tempura Spicy tuna roll with Sriracha and tempura | 18 |
| SALMON TORCH ROLL Gebrande inside out rol met miso mayonaise Torched inside out roll with a miso mayonnaise | 18 | NIGIRI SALMON 5 stuks, torched met teriyaki en knoflook 5 pieces, torched with teriyaki and garlic | 18 |

CATCH MAKI ROLL 22
Inside out kreeftenrol met komkommer, avocado en mango
Inside out lobster roll with cucumber, avocado and mango

| | | | |
|--|----|---|----------|
| CALIFORNIA MAKI ROLL Inside out rol met king crab Inside out roll with king crab | 18 | SUSHI COMBINATION Combinatie van de California rol, salmon torch rol en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri | 25 |
| TEMPURA GAMBA ROLL Inside out rol met king crab, tempura gamba's en een lichtpikante saus Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce | 25 | CHEF'S SPECIAL SUSHI Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef. Daily price | DAGPRIJS |

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

HALF DOZIEN 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 Normandië | 18 | POUSSE EN CLAIRE NO. 3 Marennes Oléron (label Rouge, biologisch) | 25 |
| SPÉCIAL JULINA NO. 3 Ierland | 24 | SPÉCIALE GEAY NO. 2 Marennes Oléron | 26 |
| SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 Marennes Oléron | 25 | ZEEUWSE PLATTE 6/0 Yerseke | 30 |
| SPÉCIALE TSARSKAYA NO. 3 Bretagne | 24 | | |

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

| | | | |
|---|----|---|----|
| COMBINATIE OESTERPLATEAU 6 STUKS Combined oyster platter, 6 pieces Fines de Normandie (2), Gillardeau, (2) en Geay (2) | 25 | COMBINATIE OESTERPLATEAU 14 STUKS Combined oyster platter, 14 pieces Fines de Normandie (2), Gillardeau (2), Geay (2), Julina (2), Tsarskaya (2), Pousse en Claire (2), Zeeuwse Platte (2) | 55 |
|---|----|---|----|

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 | INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met aioli Deep fried squid served with aioli | 18 |
| KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus Stir-fried kingcrab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce | 32 | CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met spicy kimchi mayonaise en limoen Tempura shrimps with spicy kimchi mayonnaise and lime | 18 |
| 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 | BUIKSPEK & KING CRAB Krokante buikspek met king crab salade, mango salsa en hoisin Crispy pork belly with king crab salad, mango salsa and hoisin | 18 |
| GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas Mussels au gratin with herb butter and old cheese | 18 | ASIAN RIBS Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook Boneless ribs with bean sprouts, nuts and crispy garlic | 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 | JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns | 18 |
| 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 | 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 Drie tostado's met gestoomde makreel, jalapeño, maïs en anticucho mayonaise Three tostado's with steamed mackerel, jalapeño, corn and anticucho mayonnaise | 17 | PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber | 16 |
| 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 | 18 | PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham | 17 |
| TUNA STARTER Tonijntartaar met avocado en krokante nori, tonijntataki met sesamdressing en een taco met tonijnsalade Tuna tartar with avocado and crispy nori, tuna tataki with sesame dressing and a taco with tuna salad | 18 | STEAK TARTAAR (MRIJ) Rundertartaar met gekonfijte ui, Japanse augurken en crème van beurre noisette Beef tartare with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette | 18 |
| TACO GAMBA Taco met gamba's, avocado en curry Taco with prawns, avocado and curry | 18 | | |

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

| | |
|---|-----------|
| SALADE CANADESE KREEFT | 18 |
| Avocado, tomaat, ijsbergsla en cocktailsaus Avocado, tomato, lettuce and cocktail sauce | |
| CAESAR SALADE | 12 |
| Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese | |
| CAESAR SALADE MET GEBAKKEN GAMBA'S | 18 |
| Caesar salad with fried gamba's | |
| CAESAR SALADE MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET | 17 |
| Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet | |
| CAESAR SALADE MET KIPFILET | 15 |
| Caesar salad with chicken fillet | |
| SALADE TONIJN | 18 |
| Spinaziesalade met tonijn, appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette Spinach salad with tuna, apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette | |
| SALADE VEGA | 15 |
| Spinaziesalade met appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette Spinach salad with apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette | |

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

| | |
|--|-----------|
| BISQUE D'HOMARD | 18 |
| Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster | |
| BOUILLABAISSSE | 15 |
| Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille Richly filled fish soup served with rouille | |
| BOSPADDENSTOELensoep (VEGA) | 13 |
| Bospaddenstoelensoep met truffelolie Mushroom soup with truffle oil | |

SEAFOOD

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 lobster served on ice with a homemade cocktail sauce | |
| BAERI KAVIAAR 10 GR Baeri caviar 10 gram | 25 | 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

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT De hele dag te bestellen

Met een ruim aanbod aan fantastische vleesgerechten op de kaart willen wij ook vleesliefhebbers verrassen. Al ons vlees wordt bereid op een houtskoolgrill.

With a wide variety of great meat dishes on the menu, we also want to surprise meatlovers. All our meat dishes are prepared on a charcoal grill.

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| THE CATCH BURGER (MRIJ) | 19 | TOURNEDOS | 28 |
| Hamburger van 200 gram met uiencompote, cheddar, bacon en barbecue saus | | Tournedos van 200 gram met romige truffelpasta, Parmezaanse kaas, asperges en rode wijnsaus | |
| A 200 gram hamburger served with onion compote, cheddar, bacon and barbecue sauce | | 200 grams of tenderloin steak with creamy truffle pasta, Parmesan cheese, asparagus and red wine sauce | |
| GARLIC CHICKEN | 25 | RIBEYE | 28 |
| Kip met rijst, taugé, shiitake, maïs, sojabonen en krokante knoflook | | Ribeye van 350 gram met anticucho, gepofte paprika, padron pepers en crème van zoete aardappel | |
| Chicken with rice, bean sprouts, shiitake, corn, soy beans and crispy garlic | | 350 grams of ribeye steak with anticucho, roasted bell peppers, padron peppers and a cream of sweet potatoes | |
| STEAK KLASSIEK | 27 | CÔTE DE BOEUF (1 KG) | 65 |
| In roomboter gebakken steak met bearnaisesaus en friet | | 1 kg, geserveerd met paddenstoelen, bearnaisesaus, anticucho en rode wijnsaus | |
| Butter baked steak with bearnaise sauce and fries | | 1 kg, served with mushrooms, bearnaise sauce, anticucho and red wine sauce | |

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| SALADE VEGA | 15 | TEMPURA GROENTEN | 17 |
| Spinaziesalade met appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette | | Noodles geserveerd met tempura groenten, wasabi crème en unagi saus | |
| Spinach salad with apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette | | Noodles served with tempura vegetables, wasabi cream and unagi sauce | |
| RAVIOLI | 17 | | |
| Gevuld met truffel en eekhoortjesbrood, geserveerd met spinazie en Parmezaanse kaas | | | |
| Filled with truffle and cep, served with spinach and Parmesan cheese | | | |

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 boontjes.

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 beans.

FISH

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 tonijnfilet met asperges, chorizo, geroosterde paprika en avocado chimichurri Grilled tuna fillet with asparagus, chorizo, roasted bell peppers and avocado chimichurri | 28 |
| SCHOLFILET Scholfilet met gemengde paddenstoelen, aardappelpuree en truffeljus Plaice fillet with mixed mushrooms, mashed potatoes and truffle gravy | 25 | GRIET Grietfilet met kreeftenrisotto en gepofte paprika's Brill fillet with lobster risotto and roasted bell peppers | 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 Zeebaarsfilet met doperwtencrème, mosselen, prei, tomaat en citroenolie Sea bass fillet with a cream of garden peas, mussels, leek, tomato and lemon oil | 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 | 29.5 | 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 Wilde gamba's met noodles, maïs, boksoi, shiitake en teriyakisaus Wild prawns with noodles, corn, bok choy, shiitake and teriyaki sauce | 28 | DORADE Hele dorade met spinazie, tomaatjes, ansjovis en kappertjes Whole dorado with spinach, tomatoes, anchovies and capers | 25 |
| ZALM Zalmfilet met zuurkool, aardappelpuree en beurre blanc met spekjes en bieslook Salmon fillet with sauerkraut, mashed potatoes and beurre blanc with bacon and chives | 27 | WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, king crab en gamba's Selection of mussels, vongole, 1/2 lobster, langoustines, king crab and prawns | 45 |

SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

SPECIAL COFFEES

| | |
|----------------|---|
| IRISH COFFEE | 9 |
| FRENCH COFFEE | 9 |
| ITALIAN COFFEE | 9 |
| SPANISH COFFEE | 9 |
| BAILEYS COFFEE | 9 |
| CATCH COFFEE | 9 |

COGNAC & BAS-ARMAGNAC

| | |
|--|----|
| REMY MARTIN, COGNAC VSOP | 7 |
| HENNESY FINE DE COGNAC | 8 |
| BAS-ARMAGNAC SAMALENS VSOP | 8 |
| BAS-ARMAGNAC SAMALENS RÉSERVE IMPÉRIALE XO | 15 |
| HENNESY XO | 16 |

CALVADOS VICTOR GONTIER

| | |
|---------------------------------|----|
| VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS | 6 |
| VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985 | 14 |

GRAPPA

| | |
|-----------------------------------|---|
| NONINO CHARDONNAY | 6 |
| NONINO MOSCATO | 6 |
| ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA | 7 |

SINGLE MALT WHISKY

| | |
|---------------------------|----|
| GLENKINCHIE 12 YRS. OLD | 8 |
| DALWHINNIE 15 YRS. OLD | 8 |
| TALISKER 10 YRS. OLD | 8 |
| LAPHROAIG 10 YRS. OLD | 9 |
| THE BALVENIE 12 YRS. OLD | 9 |
| OBAN 14 YRS. OLD | 9 |
| LAGAVULIN 16 YRS. OLD | 10 |
| ARBEG 10 YRS. OLD | 12 |
| MACALLAN 12 YRS. OLD | 14 |
| SPRINGBANK 15 YRS. OLD | 15 |
| NIKKA 12 YRS. OLD | 20 |
| HIGHLAND PARK 18 YRS. OLD | 20 |

LIKEUREN

| | |
|---------------|---|
| BAILEYS | 6 |
| LIQOR 43 | 6 |
| COINTREAU | 6 |
| DRAMBUIE | 6 |
| FRANGELICO | 6 |
| LIMONCELLO | 6 |
| KAHLUA | 6 |
| TIA MARIA | 6 |
| AMARETTO | 7 |
| GRAND MARNIER | 7 |

AFTER DINNER COCKTAIL 13

ESPRESSO MARTINI

Kahlua, Ketel One vodka, espresso en vanillesiroop

VODKA

| | |
|------------|----|
| KETEL ONE | 6 |
| BELVEDERE | 8 |
| GREY GOOSE | 10 |

TEQUILA

| | |
|------------------|---|
| CORRALEJO BLANCO | 6 |
| DON JULIO | 9 |

RUM

| | |
|---------------------|----|
| DIPLOMATICO RESERVA | 7 |
| BACARDI 8 YRS. OLD | 8 |
| HAVANA 7 YRS. OLD | 8 |
| DON PAPA | 8 |
| PLANTATION DARK | 8 |
| PLANTATION DARK XO | 14 |
| ZACAPA | 12 |
| ZACAPA XO | 20 |

PORT

| | |
|----------------------|---|
| RUBY | 6 |
| TAWNY 10 YRS. OLD | 7 |
| LATE BOTTLED VINTAGE | 8 |

DESSERTS

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, GRENACHE GRIS, FRANKRIJK 7 | 10 | CARAMEL CAPPUCCINO DESSERT Koffieroom met Kahlua, vanille-ijs, karamel en crumble van chocolade Coffee cream with Kahlua, vanilla ice cream, caramel and chocolate crumble ALVEAR, PEDRO XIMÉNEZ 1927, SPANJE 7 | 10 |
| BROWNIE CHEESECAKE Cheesecake met pecan crumble en bananenijs Cheesecake with a pecan crumble and banana ice cream ALVEAR, PEDRO XIMÉNEZ 1927, SPANJE 7 | 10 | CHOCOLATE LAVA CAKE Lava cake met Oreo ijs en een saus van rood fruit Lava cake with Oreo ice cream and a sauce of red fruits BANYULS 5 ANS D'AGE, GRENACHE NOIR, GRENACHE GRIS, FRANKRIJK 7 | 10 |
| APPLE PIE Lauw warm appeltaartje met karamel en ijs van Boerenjongens Luke warm apple pie with caramel and ice cream of Boerenjongens PASS THE COOKIES!, VERDUZZO, ITALIË 7 | 10 | MACARONS Vier soorten, door de chef geselecteerd Four kinds, selected by our chef RIETVALLEI, MUSCADEL, ZUID-AFRIKA 6 | 10 |
| CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée SAUTERNES, CHÂTEAU SIMON, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 8 | 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 LATE BOTTLED VINTAGE PORT 8 | 15 |

PLATEAU CATCH GRAND DESSERT 80

Combinatie van de desserts van de kaart

Combination of the desserts from our menu

MOSCATO D'ASTI, PRUNOTTO, ITALIË (FLES) 35

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 en met 55 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot en met 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

The Penthouse is situated on the second floor of Catch by Simonis. The Penthouse is an exclusive room which has a beautiful rooftop terrace with a breathtaking view over the harbour including the sea. The room is perfect for parties, business meetings and weddings.

The space is also suitable for private dining (up to 55 people), a cocktail party, birthday or standing reception (up to 70 people). The beautiful rooftop terrace accommodates up to 100 people.

Interested? Do not hesitate to ask our staff for our information brochure or visit our website: www.catchbysimonis.nl

Restaurant Catch by Simonis

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 shrimps, smoked eel fillet, smoked salmon and toast
- Combination of sushi and sashimi

CATCH YOUR LUNCH tot 17:00 uur

DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCHMENU

DAGPRIJS

Daily changing two-course lunch menu DAILY RATE

BROODJES / SANDWICHES tot 17:00 uur

| | | | |
|---|----|--|----|
| CATCH ANTI PASTI | 20 | FOCACCIA PATA NEGRA | 14 |
| Plateau met avocado, pata negra, gepofte paprika, tonijnsalade, geitenkaas en toast | | Focaccia met pata negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise | |
| Platter with avocado, pata negra, roasted bell peppers, tuna salad, goat cheese and toast | | Focaccia with pata negra, sun-dried tomatoes, arugula and truffle mayonnaise | |
| TRIO BRIOCHE | 15 | TOAST HOLTkamp GARNALENKROKETTEN | 14 |
| Broodje met gerookte zalm en avocado, broodje met palingfilet en komkommer en broodje tonijnsalade | | Twee Holtkamp garnalenkroketten met toast en huisgemaakte cocktailsaus | |
| Sandwich with smoked salmon and avocado, sandwich with eel fillet and cucumber and a sandwich with tuna salad | | Two shrimp croquettes with toast and homemade cocktail sauce | |
| CLUB CHICKEN | 14 | BAGUETTE WAGYU CARPACCIO | 16 |
| Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade | | Baguette met dingesneden Wagyu beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas | |
| Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad | | Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese | |
| CLUB SALMON | 14 | TOAST GEROOKTE ZALM | 17 |
| Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmzalade | | Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook | |
| Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad | | Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse with onions, capers and chives | |
| VEGA WRAP | 14 | | |
| Gegrilde wrap met geitenkaas, spinazie, walnoten en honing | | | |
| Grilled wrap with goat cheese, spinach, walnuts and honey | | | |

LUNCH TONG 23

In roomboter gebakken zeetong van 250 gram met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remouladesaus
250 gram sole, pan-fried in full cream butter, served with Stellendam shrimps, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce