



SUSHI

CRISPY NIGIRI	19
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	
SALMON TORCH ROLL	19
Gebrande inside out rol met wasabi mayonaise en unagi saus	
Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce	
CALIFORNIA MAKI ROLL	19
Inside out roll met king crab	
Inside out roll with king crab	
TEMPURA GAMBA ROLL	25
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	
SPICY TUNA MAKI ROLL	19
Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura	
Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura	
NIGIRI SALMON	19
5 stuks, torched met teriyaki en knoflook	
5 pieces, torched with teriyaki and garlic	
HANDROLL	19
2 stuks, tonijnrol met komkommer en crunchy pinda's	
2 pieces, tuna roll with cucumber and crunchy peanuts	
SUSHI COMBINATION	25
Combinatie van de California rol, salmon torch rol en de crispy tuna nigiri	
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	
CHEF'S SPECIAL SUSHI	DAGPRIJS
Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol	
Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef.	

OESTERS / OYSTERS

FINES DE NORMANDIE NO. 3	19
Normandië	
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4	26
Marennes Oléron	

WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE	19
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	
Peeled prawns prepared Spanish style	
ASIAN RIBS	18
Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook	
Boneless ribs with bean sprouts, nuts and crispy garlic	



KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

BROOD MET TAPENADE	6.5
Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	
TOAST GEROOKTE ZALM	17
Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, with onions, capers and chives	
STELLENDAMSE GARNALEN	18
Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce	
TUNA STARTER	18
Tonijnblokjes met groene appel en olijvenmayonaise Diced tuna with green apple and olive mayonnaise	
TACO MAKREEL	17
Gestoomde makreel met jalapeño, maïs en anticucho mayonaise Steamed mackerel with jalapeño, corn and anticucho mayonnaise	
JAPANESE CATCH	18
Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns	
CATCH COMBINATION	18
Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	
WAGYU CARPACCIO	18
Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
PATA NEGRA	18
100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	

SALADES / SALADS

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 geitenkaas, gepofte pompoen en honing (VEGA) Spinach salad with goat cheese, baked pumpkin and honey (VEG)	

BIJGERECHTEN / SIDES

FRIET	2,95
Portie friet met mayonaise Portion fries with mayonnaise	



HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

THE CATCH BURGERS (MRIJ)	18
Twee kleine burgers met verschillende garnituur Two small burgers with different garnishes	
TRUFFLE CHICKEN	25
Kip met truffelteryaki, boksoi, mini paprika, taugé, sojabonen en shiitake Chicken with truffle teriyaki, bok choy, mini peppers, bean sprouts, soy beans and shiitake	
STEAK KLASSIEK	27
In roomboter gebakken steak met bearnaisesaus en friet Butter baked steak with bearnaise sauce and fries	
TOURNEDOS	28
Tournedos van 200 gram met asperges in pancetta, pommes carré en madeira jus 200 grams of tenderloin steak with asparagus in pancetta, pommes carré and madeira gravy	
RIBEYE	28
Ribeye van 350 gram met bimi, tempura paddenstoelen en soja-knoflooksaus 350 grams of ribeye steak with bimi, tempura mushrooms and soy garlic sauce	
CÔTE DE BOEUF (1 KG)	70
1 kg, geserveerd met asperges in pancetta, madeira jus, soja-knoflooksaus en bearnaise saus 1 kg, served with asparagus in pancetta, madeira gravy, soy garlic sauce and sauce béarnaise	

HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH

SCHOLFILET	25
Scholfilet met risotto, doperwten, tuinbonen en limoen Plaice fillet with risotto, green peas, broad beans and lime	

SLIPTONG	25
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	

TONG	29.5
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	

WILDE GAMBA 'S	28
Wilde gamba's met pasta aglio e olio en rucola Wild prawns with pasta aglio e olio and arugula	

ZALM	27
Zalmfilet met cashewkorst, bimi, tomaat, taugé en soja-gembersaus Salmon fillet with cashew crust, bimi, tomato, bean sprouts and soy ginger sauce	

TONIJN	29
Gegrilde tonijnfilet met asperges, chorizo, geroosterde paprika en avocado chimichurri Grilled tuna fillet with asparagus, chorizo, roasted bell peppers and avocado chimichurri	

GRIET	29
Grietfilet met crème van knolselderij, romanesco en tomaatjes Brill fillet with a cream of celeriac, romanesco and tomatoes	

ZEEBAARS	29
Zeebaarsfilet met paella, mosselen, gamba en chorizo Sea bass fillet with paella, mussels, prawns and chorizo	

DORADE	25
Hele dorade met spinazie, tomaatjes, ansjovis en kappertjes Whole dorado with spinach, tomatoes, anchovies and capers	

KREEFT KLASSIEK	29.5
Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	

WARME FRUITS DE MER	45
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	



DESSERTS

TARTE TATIN 10

Lauwwarm appeltaartje met karamel

Lukewarm apple pie with caramel

AARDBEIEN ROMANOV 12

Aardbeien, room, vanille-ijs en een vleugje vodka

Strawberries, whipped cream, vanilla ice cream and a little bit of vodka

HUISWIJNEN

WIT

FLES PINOT GRIGIO SACHETTO ITALIË € 25

FLES SAUVIGNON-VERDEJO ALTOZANO SPANJE € 29

ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË € 29

ROOD

FLES LAS BRISAS CABERNET-MERLOT CHILI € 29

SPECIAAL WIJNEN

WIT

FLES HAAH SAUVIGNON € 40

FLES BRAMITO CHARDONNAY € 45

FLES BERNARDUS CHARDONNAY € 45

FLES CHABLIS JM BROCARD € 45

ROSE

FLES WHISPERING ANGEL ROSE € 45

ROOD

FLES RIOJA MUGA € 45

FLES VERGELEGEN CABERNET SAUVIGNON € 42

FLES ROSSO DI MONTALCINO, ANTINORI € 50

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT € 75

FLES VEUVE CLICQUOT ROSE € 85

FLES MOET ICE WIT € 85