



## SUSHI

<b>CRISPY NIGIRI</b>	<b>17</b>
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	
<b>SALMON TORCH ROLL</b>	<b>17</b>
Gebrande inside out rol met wasabi mayonaise en unagi saus	
Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce	
<b>CALIFORNIA MAKI ROLL</b>	<b>19</b>
Inside out roll met king crab	
Inside out roll with king crab	
<b>TEMPURA GAMBA ROLL</b>	<b>22</b>
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	
<b>SPICY TUNA MAKI ROLL</b>	<b>17</b>
Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura	
Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura	
<b>NIGIRI SALMON</b>	<b>17</b>
5 stuks, torched met teriyaki en knoflook	
5 pieces, torched with teriyaki and garlic	
<b>HANDROLL</b>	<b>17</b>
2 stuks, tonijnrol met komkommer en crunchy pinda's	
2 pieces, tuna roll with cucumber and crunchy peanuts	
<b>SUSHI COMBINATION</b>	<b>22</b>
Combinatie van de California rol, salmon torch rol en de crispy tuna nigiri	
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	
<b>CHEF'S SPECIAL SUSHI</b>	<b>DAGPRIJS</b>
Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol	
Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef.	

## OESTERS / OYSTERS

<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b>	<b>15</b>
Normandië	
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b>	<b>20</b>
Marennes Oléron	

## WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b>	<b>18</b>
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	
Peeled prawns prepared Spanish style	
<b>ASIAN RIBS</b>	<b>18</b>
Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook	
Boneless ribs with bean sprouts, nuts and crispy garlic	
<b>KING CRAB</b>	<b>30</b>
King crab uit de wok, lauwwarm geserveerd, met lichtpikante saus	
Stir-fried king crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	
<b>BISQUE D'HOMARD</b>	<b>18</b>
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	
Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster	

## KINDEREN/ KINDS

<b>KINDEREN/KIDS</b>	<b>9,5</b>
Krokante kip, appelmoes, boontjes en friet	
Crispy Chicken, apple sauce, beans and fries	



## KAVIAAR / CAVIAR

### 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 100

50 gram

### BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This caviar has a soft and creamy flavour

### BAERI KAVIAAR 25

10 gram

## 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

## KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

### BROOD MET TAPENADE 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 15

Tonijnblokjes met groene appel en olijvenmayonaise

Diced tuna with green apple and olive 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 15

Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

### PATA NEGRA 15

100 gram dunesneden Iberico ham

100 grams of thinly sliced Iberico ham



## BIJGERECHTEN / SIDES

<b>FRIET</b>	<b>2,95</b>
Portie friet met mayonaise	
Portion fries with mayonnaise	

## HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

<b>THE CATCH BURGERS (MRIJ)</b>	<b>15</b>
Twee kleine burgers met verschillende garnituur	
Two small burgers with different garnishes	
<b>TRUFFLE CHICKEN</b>	<b>20</b>
Kip met truffelteryaki, boksoi, mini paprika, taugé, sojabonen en shiitake	
Chicken with truffle teriyaki, bok choy, mini peppers, bean sprouts, soy beans and shiitake	
<b>TOURNEDOS</b>	<b>25</b>
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	
<b>RIBEYE</b>	<b>25</b>
Ribeye van 350 gram met bimi, tempura paddenstoelen en soja-knoflooksaus	
350 grams of ribeye steak with bimi, tempura mushrooms and soy garlic sauce	
<b>CÔTE DE BOEUF (1 KG)</b>	<b>70</b>
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

<b>TONG</b>	<b>25</b>
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	
<b>WILDE GAMBA 'S</b>	<b>25</b>
Wilde gamba's met pasta aglio e olio en rucola	
Wild prawns with pasta aglio e olio and arugula	
<b>ZALM</b>	<b>25</b>
Zalmfilet met cashewkorst, bimi, tomaat, taugé en soja-gembersaus	
Salmon fillet with cashew crust, bimi, tomato, bean sprouts and soy ginger sauce	
<b>TONIJN</b>	<b>25</b>
Gegrilde tonijnfilet met asperges, chorizo, geroosterde paprika en avocado chimichurri	
Grilled tuna fillet with asparagus, chorizo, roasted bell peppers and avocado chimichurri	
<b>ZEEBAARS</b>	<b>25</b>
Zeebaarsfilet met paella, mosselen, gamba en chorizo	
Sea bass fillet with paella, mussels, prawns and chorizo	
<b>DORADE</b>	<b>25</b>
Hele dorade met spinazie, tomaatjes, ansjovis en kappertjes	
Whole dorado with spinach, tomatoes, anchovies and capers	
<b>KREEFT KLASSIEK</b>	<b>25</b>
Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter	
Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	
<b>WARME FRUITS DE MER</b>	<b>45</b>
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 € 15

FLES SAUVIGNON BLANC SEXY FISH ARGENTINIË € 15

FLES CHARDONNAY SEXY FISH ARGENTINIË € 15

### ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË € 15

### ROOD

FLES MERLOT SEXY FISH ARGENTINIË € 15

FLES CABERNET SAUVIGNON SEXY FISH ARGENTINIË € 15

## SPECIAAL WIJNEN

### WIT

FLES HAHA 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