



SUSHI

- CRISPY NIGIRI** €14,95
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** €14,95
Gebrande inside out rol met wasabi mayonaise en unagi saus
Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce
- CALIFORNIA MAKI ROLL** €17,95
Inside out roll met king crab
Inside out roll with king crab
- TEMPURA GAMBA ROLL** €19,95
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** €14,95
Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura
Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura
- NIGIRI SALMON** €14,95
5 stuks, torched met teriyaki en knoflook
5 pieces, torched with teriyaki and garlic
- HANDROLL** €14,95
2 stuks, tonijnrol met komkommer en crunchy pinda's
2 pieces, tuna roll with cucumber and crunchy peanuts
- SUSHI COMBINATION** €19,95
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.

SUSHI BOXEN

- THE ULTIMATE SUSHI BOX 30 stuks** € 55
3st. salmon nigiri, 3st. tuna nigiri, 3st. encore maki, 3st. kingcrab california maki, 3st. lobster mango maki, 3st. tuna sesame maki, 3st. salmon cream cheese maki, 3st. salmon avocado maki, 3st. spicy tuna maki, 3st. Veggies maki
- THE ULTIMATE SUSHI BOX 60 stuks** € 100
6st. salmon nigiri, 6st. tuna nigiri, 6st. encore maki, 6st. kingcrab california maki, 6st. lobster mango maki, 6st. tuna sesame maki, 6st. salmon cream cheese maki, 6st. salmon avocado maki, 6st. spicy tuna maki, 6st. Veggies maki
- THE AMAZING ULTIMATE SUSHI BOX 90 stuks** €150
9st. salmon nigiri, 9st. tuna nigiri, 9st. encore maki, 9st. kingcrab california maki, 9st. lobster mango maki, 9st. tuna sesame maki, 9st. salmon cream cheese maki, 9st. salmon avocado maki, 9st. spicy tuna maki, 9st. Veggies maki

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** €25
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** €20
10 gram



OESTERS / OYSTERS

FINES DE NORMANDIE NO. 3 €14,95

Normandië

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 €16,95

Marennes Oléron

SALADES / SALADS

CAESAR SALADE €12,00

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 €14,95

Caesar salad with fried gamba's

CAESAR SALADE MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET €14,95

Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet

CAESAR SALADE MET KIPFILET €14,95

Caesar salad with chicken fillet

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

BROOD MET TAPENADE €5,00

Catch tapenade en gezouten boter

Catch tapenade and salted butter

TOAST GEROOKTE ZALM €14,95

Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook

Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, with onions, capers and chives

STELLENDAMSE GARNALEN €14,95

Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus

Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce

TUNA STARTER €14,95

Tonijnblokjes met groene appel en olijvenmayonaise

Diced tuna with green apple and olive mayonnaise

JAPANESE CATCH €14,95

Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's

Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns

CATCH COMBINATION €14,95

Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling

Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet

WAGYU CARPACCIO €14,95

Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

PATA NEGRA €14,95

100 gram dungesneden Iberico ham

100 grams of thinly sliced Iberico ham



WARMES VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE €14,95

Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken

Peeled prawns prepared Spanish style

ASIAN RIBS €14,95

Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook

Boneless ribs with bean sprouts, nuts and crispy garlic

KING CRAB €24,95

King crab uit de wok, lauwarm geserveerd, met lichtpikante saus

Stir-fried king crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce

BISQUE D'HOMARD €14,95

Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft

Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

THE CATCH BURGERS (MRIJ) €14,95

Twee kleine burgers met verschillende garnituur

Two small burgers with different garnishes

TRUFFLE CHICKEN €19,50

Kip met truffelteryaki, boksoi, mini paprika, taugé, sojabonen en shiitake

Chicken with truffle teriyaki, bok choy, mini peppers, bean sprouts, soy beans and shiitake

TOURNEDOS €25,00

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 €25,00

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) €70,00

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

TONG €19,50
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 €25,00
Wilde gamba's met pasta aglio e olio en rucola
Wild prawns with pasta aglio e olio and arugula

ZALM €25,00
Zalmfilet met cashewkorst, bimi, tomaat, taugé en soja-gembersaus
Salmon fillet with cashew crust, bimi, tomato, bean sprouts and soy ginger sauce

TONIJN €25,00
Gegrilde tonijnfilet met asperges, chorizo, geroosterde paprika en avocado chimichurri
Grilled tuna fillet with asparagus, chorizo, roasted bell peppers and avocado chimichurri

ZEEBAARS €25,00
Zeebaarsfilet met paella, mosselen, gamba en chorizo
Sea bass fillet with paella, mussels, prawns and chorizo

DORADE €25,00
Hele dorade met spinazie, tomaatjes, ansjovis en kappertjes
Whole dorado with spinach, tomatoes, anchovies and capers

KREEFT KLASSIEK €19,50
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 €45,00
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

BIJGERECHTEN / SIDES

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

KINDEREN/ KINDS

KINDEREN/KIDS €9,50
Krokante kip, appelmoes, boontjes en friet
Crispy Chicken, apple sauce, beans and fries

DESSERTS

TARTE TATIN €10,00
Lauwwarm appeltaartje met karamel
Lukewarm apple pie with caramel

AARDBEIEN ROMANOV €12,00
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

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT € 75

FLES VEUVE CLICQUOT ROSE € 85

FLES MOET ICE WIT € 85

SPECIAAL WIJNEN

WIT

FLES HAHN 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