



## NIEUW: THE 21 CATCH DINNER BOX!

**The 21 Catch dinner box | 2 personen** €69,95

Coquille

Geserveerd in de schelp met asperge en een licht pikante miso saus

Zeebaars

Geserveerd met gegrilde groente en een saus van bouillabaisse

Lobster Ravioli

Geserveerd met een kreeften beurre blanc en stukjes kreeft

Truffel chicken

Geserveerd met boksoy, taugé, shiitake en een truffel teriyaki saus

Zoete aardappelsoep

Geserveerd met kokosmelk en pompoenchutney

Taco

Geserveerd met gestoomde zalm

*\*De gerechten worden koud aangeleverd met meegeleverde instructies om het op te warmen*

## 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. Veggie 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. Veggie 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. Veggie maki



## 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.

## 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



## KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

<b>BROOD MET TAPENADE</b>	<b>€5,00</b>
Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	
<b>TOAST GEROOKTE ZALM</b>	<b>€14,95</b>
Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, with onions, capers and chives	
<b>STELLENAMSE GARNALEN</b>	<b>€14,95</b>
Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce	
<b>TUNA STARTER</b>	<b>€14,95</b>
Tonijnblokjes met groene appel en olijvenmayonaise Diced tuna with green apple and olive mayonnaise	
<b>JAPANESE CATCH</b>	<b>€14,95</b>
Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns	
<b>CATCH COMBINATION</b>	<b>€14,95</b>
Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpalming Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	
<b>WAGYU CARPACCIO</b>	<b>€14,95</b>
Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
<b>PATA NEGRA</b>	<b>€14,95</b>
100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	

## SALADES / SALADS

<b>CAESAR SALADE</b>	<b>€12,00</b>
Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	
<b>CAESAR SALADE MET GEBAKKEN GAMBA'S</b>	<b>€14,95</b>
Caesar salad with fried gamba's	
<b>CAESAR SALADE MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET</b>	<b>€14,95</b>
Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet	
<b>CAESAR SALADE MET KIPFILET</b>	<b>€14,95</b>
Caesar salad with chicken fillet	

## WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b>	<b>€14,95</b>
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken Peeled prawns prepared Spanish style	
<b>ASIAN RIBS</b>	<b>€14,95</b>
Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook Boneless ribs with bean sprouts, nuts and crispy garlic	
<b>KING CRAB</b>	<b>€24,95</b>
King crab uit de wok, lauwwarm geserveerd, met licht pikante saus Stir-fried king crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	
<b>BISQUE D'HOMARD</b>	<b>€14,95</b>
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster	



## 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

## 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

## BIJGERECHTEN / SIDES

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



## KINDEREN/ KINDS

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

## DESSERTS

<b>TARTE TATIN</b>	<b>€10,00</b>
Lauwwarm appeltaartje met karamel	
Lukewarm apple pie with caramel	
<b>AARDBEIEN ROMANOV</b>	<b>€12,00</b>
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