

Catch
BY SIMONIS

SUSHI De hele dag te bestellen

SIGNATURE ROLLS

ULTIMATE KING CRAB 23

King crab, avocado en gele curry mayonaise
King crab, avocado and yellow curry mayonnaise

TEMPURA GAMBA ROLL 26

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

WAGYU-LOBSTER ROLL 26

Inside out kreeftenrol met wagyu beef en aioli chimichurri
Inside out lobster roll with wagyu and aioli chimichurri

SUSHI COMBINATION 26

Combinatie van de California rol, de salmon torch rol en de crispy tuna nigiri
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri

NIGIRI

CRISPY NIGIRI 22

5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus
5 fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce

NIGIRI SALMON 22

5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus
5 pieces, torched with truffle teriyaki sauce

NIGIRI WAGYU 26

5 stuks, met fleur de sel
5 pieces, with fleur de sel

MAKI

CALIFORNIA MAKI ROLL 24

Inside out rol met king crab
Inside out roll with king crab

SALMON TORCH ROLL 23

Gebrande inside out rol met wasabimayonaise en unagisaus
Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce

HOSOMAKI 12

Keuze uit tonijn, zalm of komkommer
To choose from tuna, salmon or cucumber

SPICY TUNA MAKI ROLL 23

Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura
Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura

CRISPY CHICKEN MAKI 21

Inside out rol met krokante yakitori kip en mango
Inside out roll with crispy yakitori chicken and mango

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. Daily price

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

HALF DOZIEN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJN VINAIGRETTE EN CITROEN

Half a dozen oysters served with a red wine vinaigrette and lemon

FINES DE NORMANDIE NO. 3 23

Normandië

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 33

Marennes Oléron

SPÉCIALE GEAY NO. 2 33

Marennes Oléron

ZEEUWSE PLATTE 6/O 35

Zeeland

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

COMBINATIE OESTERPLATEAU 6 STUKS 30

Combined oyster platter, 6 pieces
Fines de Normandie (2), Gillardeau (2) en Geay (2)

COMBINATIE OESTERPLATEAU 12 STUKS 60

Combined oyster platter, 12 pieces
Fines de Normandie (3), Gillardeau, (3)
Geay (3) en Zeeuwse platte (3)

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	22	INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis met aioli Deep fried squid with aioli	19
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus Stir-fried kingcrab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	45	CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met spicy kimchi mayonaise en limoen Tempura shrimps with spicy kimchi mayonnaise and lime	20
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	19	GYOZA Gyoza gevuld met gamba, geserveerd met kreeften-tom yumsaus Gyoza filled with gamba, served with a lobster tom yum sauce	19
GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas Mussels au gratin with herb butter and old cheese	19	ASIAN RIBS Spareribs zonder bot met krokante knoflook Boneless ribs with crispy garlic	20

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	8.5	JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns	22
CRAB CLASSIC Krabvlees met ijsbergsla, Granny Smith en een romige cocktailsaus Crab meat with iceberg lettuce, Granny Smith and a creamy cocktail sauce	22	CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	23
KROKANTE BUIKSPEK Buispek met king crab, mango salsa en hoisin saus Pork belly with king crab, mango salsa and hoisin sauce	21	PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	19
STELLEDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce	21	WAGYU CARPACCIO Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	19
ZALM & KAVIAAR Tartaar van gerookte en rauwe zalm met eiersalade en Baeri kaviaar Tartare of smoked and raw salmon with egg salad and Baeri caviar	20	PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	19
TUNA TACO Gemarineerde tonijnblokjes met unagisau en wasabimayonaise Marinated tuna dices with unagi sauce and wasabi mayonnaise	21	STEAK TARTAAR (MRIJ) Rundertartaar met gekonfijte ui, een crème van beurre noisette en brioche Beef tartare with onion confit, cream of beurre noisette and brioche	19
HAMACHI Sashimi van hamachi met zeekraal en kokos truffel beurre blanc Sashimi of hamachi with samphire and coconut truffle beurre blanc	20		

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

SALADE RICHE	25
Salade met kreeft, pata negra, eendenlever en Parmezaanse kaas Salad with lobster, pata negra, foie gras and Parmesan cheese	
CAESAR SALADE	14
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	20
Caesar salad with fried gamba's	
CAESAR SALADE MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET	19
Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet	
CAESAR SALADE MET KIP	18
Caesar salad with chicken	
SALADE VEGA	16
Salade met hasselback krieltjes, Parmezaans krokant, olijven en kruidenmayonaise vegetarisch Salad with hasselback baby potatoes, crispy Parmesan, olives and a herb mayonnaise vegetarian	

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

BISQUE D'HOMARD	22
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster	
BOUILLABAISSE	19
Rijk gevulde vissoep met rouille Richly filled fish soup with rouille	
POMPOENSOEP VEGAN	14
Pompoensoep met kokos en specerijen VEGANISTISCH Pumpkin soup with coconut and spices VEGAN	

SEAFOOD

FRUITS DE MER De hele dag te bestellen

PLATEAU DE FRUITS DE MER **55 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 **55 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

KING CRAB POTEN 100 GR **15**

Kingcrab legs

1/2 KREEFT (PER STUK) **20**

1/2 lobster (each)

BAERI KAVIAAR 10 GR **30**

Baeri caviar 10 gram

1/2 KREEFT **20**

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

1/2 lobster served on ice with a homemade cocktail sauce

GAMBA'S **19**

Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus

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 **40**

10 gram

OSIETRA KAVIAAR **90**

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

10 gram

35

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 en geserveerd met frites.

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 and served with fries.

THE CATCH BURGERS (MRIJ)	19	TOURNEDOS	35
Twee kleine burgers met verschillende garnituren Two small burgers with different garnishes		Tournedos van 200 gram met romige truffelpasta, asperge en madeirasaus 200 grams of tenderloin steak with creamy truffle pasta, asparagus and madeira sauce	
SESAME CHICKEN	25	RIBEYE	35
Kip met paksoi, sesam en taugé en honing Chicken with bok choy, sesame and bean sprouts and honey		Ribeye van 350 gram met bimi, zoete aardappel carré en uiencompote met soja-knoflooksaus 350 grams of ribeye steak with bimi, sweet potato carré and onion compote with soy garlic sauce	
SURF & TURF	39	CÔTE DE BOEUF (1 KG)	90
Tournedos met een halve kreeft, asperges en een tom yum-kreeftensaus Tenderloin steak with a half lobster, asparagus and a tom yum lobster sauce		1 kg, met asperges, bimi, uiencompote, madeirasaus en soja-knoflooksaus 1 kg, with asparagus, bimi, onion compote, madeira sauce and soy garlic sauce	

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

SALADE VEGA	16	TEMPURA GROENTEN	19
Salade met hasselback krieltjes, Parmezaans krokant, olijven en kruidenmayonaise vegetarisch Salad with hasselback baby potatoes, crispy Parmesan, olives and a herb mayonnaise vegetarian		Noodles met tempura groenten, wasabi crème en unagisaus Noodles with tempura vegetables, wasabi cream and unagi sauce	
RAVIOLI	19		
Ravioli gevuld met artisjok en pecorino, geserveerd met gepofte paprikasaus, pijnboompitjes en salie Ravioli filled with artichoke and pecorino, served with roasted bell pepper sauce, pine nuts and sage			

KINDEREN / KIDS de hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, hamburger, bitterballen, gamba's, stukje witvis, krokante kip of pasta met tomatensaus. De kindermenu's worden geserveerd met frites en boontjes. 12.5

Children can choose from: fried white fish, burger, bitterballen, prawns, fish fillet, crispy chicken or pasta tomato sauce

The children's menus are served with fries and beans. 12.5

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 the 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 pleasantly be surprised.

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day'	DAGPRIJS Daily price	GRIET Grietfilet met crème van pastinaak, paddenstoelen en truffel beurre blanc Brill fillet with cream of parsnip, mushrooms and truffle beurre blanc	32
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 Zeebaars met paella, chorizo en langoustine Sea bass with paella, chorizo and langoustine	32
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 grams each, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	32.5	DORADE Dorado filet met gebakken tomaatjes, kappertjes, olijven en ansjovis Dorado fillet with baked tomatoes, capers, olives and anchovies	27
WILDE GAMBA 'S Ongepelde wilde gamba's met noodles, paksoi, taugé en sesamsaus Unpeeled wild prawns with noodles, bok choy, bean sprouts and sesame sauce	29	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en geserveerd met frites Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps, clarified butter and served with fries	35
ZALM Zalmfilet met zuurkool en jus met spekjes Salmon fillet sauerkraut and gravy with bacon	28	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's Selection of mussels, vongole, 1/2 lobster, langoustines, crab and prawns	49
TONIJN Gegrilde tonijnfilet met courgette, aubergine en een saus van bouillabaisse Grilled tuna fillet with zucchini and eggplant and a sauce of bouillabaisse	29		

SIDES

FRITES / Fries	5
PADDENSTOELEN / Mushrooms	4,5
SPINAZIE / Spinach	4,5
ASPERGES / Asparagus	4,5
ZUURKOOL MET SPEKJES / Sauerkraut with bacon	4,5

DESSERTS De hele dag te bestellen

BANANA SUNDAE 12

Banaan met een romige crème van banaan en karamel, pandanijs, spekkoeke en pecannoten

Banana with creamy banana and caramel cream, pandan ice cream, layered cake and pecan nuts

PASS THE COOKIES!, VERDUZZO, ITALIË 8

DAME BLANCHE 12

Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus

Catchy way served with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

BANYULS, GRENACHE, FRANKRIJK 8

CRÈME BRÛLÉE 12

Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid

Traditional vanilla crème brûlée

SAUTERNES, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 9

CHEESECAKE 12

Cheesecake met amandelcrumble en groene appel sorbetijs

Cheesecake with almond crumble and green apple sorbet ice cream

SAUTERNES, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 9

HIT ME! 14

Een met vanillecrème gevulde chococube met witte chocolademousse, een brownie en karamelsaus

A with vanilla cream filled chocolate cube with white chocolate mousse, a brownie and caramel sauce

BANYULS, GRENACHE, FRANKRIJK 8

CHOCOLATE LAVA CAKE 12

Lava cake met pistache-ijs

Lava cake with pistachio ice cream

PEDRO XIMÉNEZ 1927, ALVEAR, SPANJE 9

KAASPLANKJE 15

Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd

Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef

TAWNY PORT 10 YRS. OLD 9

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) 40

CATCH

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 receptions (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

CATCH YOUR LUNCH tot 17:00 uur

DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCHMENU

Daily changing two-course lunch menu DAILY RATE

DAGPRIJS

BROODJES / SANDWICHES tot 17:00 uur

TRIO BRIOCHE	15	FOCACCIA PATA NEGRA	14
Broodje met gerookte zalm en avocado, broodje met palingfilet en komkommer en broodje tonijnsalade		Focaccia met pata negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise	
Sandwich with smoked salmon and avocado, sandwich with eel fillet and cucumber and a sandwich with tuna salad		Pizza bread with pata negra, sun-dried tomatoes, arugula and truffle mayonnaise	
CLUB CHICKEN	15	TOAST HOLTkamp GARNALENKROKETTEN	14
Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade		Twee Holtkamp garnalenkroketten met toast en huisgemaakte cocktailsaus	
Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad		Two shrimp croquettes with toast and homemade cocktail sauce	
CLUB SALMON	15	FOCACCIA WAGYU CARPACCIO	17
Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmsalade		Focaccia met dingesneden Wagyu beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	
Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad		Pizza bread with sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
SMASHED ZALM AVOCADO	14	TOAST GEROOKTE ZALM	19
Boerenbrood met smashed avocado, gepocheerd ei en gerookte zalm		Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook	
Farmers bread with smashed avocado, poached egg and smoked salmon		Home smoked and sliced Scottish salmon with onions, capers and chives	

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