

## OESTERS

HALF DOZIEN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN

<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b> Normandië	19
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b> Marennes Oléron	34
<b>SPÉCIALE GEAY NO. 2</b> Marennes Oléron	34
<b>PERLE NOIR NO. 3</b> Bretagne	34

## KAVIAAR

ONZE KAVIAAR WORDT GESERVEERD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET, BLINI'S, CRÈME FRAÎCHE EN EIMIMOSA

<b>OSIETRA KAVIAAR</b>	
10 gram	45
30 gram	90
50 gram	150
<b>BAERI KAVIAAR</b>	
10 gram	40

## SUSHI

### SIGNATURE ROLLS

<b>ULTIMATE KING CRAB</b> King crab, avocado en gele curry mayonaise	25
<b>TEMPURA GAMBA ROLL</b> Inside out rol met king crab, tempura gamba's en een lichtpikante saus	28
<b>WAGYU SURF &amp; TURF ROLL</b> Inside out gambarol met wagyu beef en aioli chimichurri	28
<b>SUSHI COMBINATION</b> Combinatie van de California rol, de salmon torch rol en de crispy tuna nigiri	26
<b>CHEF'S SPECIAL SUSHI</b> Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol	DAGPRIJS

### NIGIRI

<b>CRISPY NIGIRI</b> 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus	23
<b>SALMON NIGIRI</b> 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	23
<b>UNAGI FOIE GRAS</b> 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	23

### MAKI

<b>CALIFORNIA MAKI ROLL</b> Inside out roll met king crab	24
<b>SALMON TORCH ROLL</b> Gebrande inside out rol met wasabimayonaise en unagi saus	24
<b>SPICY TUNA MAKI ROLL</b> Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura	25
<b>CRISPY CHICKEN MAKI</b> Inside out rol met krokante yakitori kip en mango	22
<b>HOSOMAKI</b> Keuze uit tonijn, zalm of komkommer	13

## WARME VOORGERECHTEN

<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b> Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	23
<b>GEBAKKEN OESTERS</b> Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	19
<b>GEGRATINEERDE MOSSELEN</b> Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	19
<b>INKTVIS</b> Gefrituurde pijlstaartinktvis met chili-knoflookmayonaise	19
<b>CRISPY GAMBA'S</b> Tempura gamba's met jalapeño mayonaise en limoen	20
<b>GYOZA</b> Gyoza gevuld met kip, geserveerd met spicy gamba olie	19
<b>ASIAN RIBS</b> Spareribs zonder bot met krokante knoflook	21
<b>SARDINES</b> Sardines met tzatziki, tomaat, olijf en rode ui	19
<b>COQUILLES</b> Twee stuks coquilles gegratineerd met parmezaan, asperge en truffel	20
<b>KING CRAB</b> Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus	59

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>BROOD MET TAPENADE</b> Catch tapenade en gezouten boter	8.5
<b>TACO'S MAKREEL</b> Uit eigen rokerij, met maïs en crispy jalapeño	19
<b>BUIKSPEK &amp; KING CRAB</b> Buispek met king crab, mango salsa en hoisin saus	22
<b>STELLENAMSE GARNALEN</b> Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus	21
<b>ZALM &amp; KAVIAAR</b> Tartaar van gerookte en rauwe zalm met eiersalade en Baeri kaviaar	21
<b>TUNA STARTER</b> Gemarineerde tonijnblokjes met tomatenvinaigrette en zoetzure komkommer	22
<b>JAPANESE CATCH</b> Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's	23
<b>CATCH COMBINATION</b> Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling	24
<b>PEKING EEND</b> Flensjes met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer	19
<b>WAGYU CARPACCIO</b> Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	19
<b>PATA NEGRA</b> 100 gram dungesneden Iberico ham	21
<b>KLASSIEKE STEAK TARTAAR (MRIJ)</b> Rundertartaar op klassieke wijze	19

## SOEP

<b>BISQUE D'HOMARD</b> Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	24
<b>BOUILLABAISSÉ</b> Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille	19
<b>COURGETTE-SPINAZIE SOEP (VEGAN)</b> Courgette-spinazie soep met plantaardige room	15

## KINDEREN

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

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>CATCH OF THE DAY</b> Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'	DAGPRIJS	<b>KABELJAUW</b> Zarzuela met kabeljauw, langoustine en krieltjes	29
<b>SLIPTONG</b> Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en een frisse komkommersalade	25	<b>KREEFT KLASSIEK</b> Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en geserveerd met frites	39
<b>TONG</b> Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en een frisse komkommersalade	32.5	<b>ZEEBAARS</b> Zeebaars met courgette, aubergine, chorizo, asperge en kimchi beurre blanc	32
<b>SPAGHETTI VONGOLE &amp; GAMBA</b> Spaghetti met vongole, gamba en knoflook	26	<b>DORADE</b> Hele dorade met gebakken tomaatjes, kappertjes, olijven en ansjovis	28
<b>ZALM</b> Schotse zalmfilet met asperges en avocado-chimmichurri	29	<b>WARME FRUITS DE MER</b> Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	55
<b>TONIJN</b> Gegrilde tonijnfilet met spinazie, miso beurre blanc en salade van komkommer en taugé	29		

## FRUITS DE MER

<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b> Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabben scharen	55 P.P.
<b>PLATEAU DE CRUSTACÉS</b> Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft	55 P.P.
<b>OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS</b>	
<b>KING CRAB POTEN 100 GR</b>	25
<b>1/2 KREEFT (PER STUK)</b>	25
<b>BAERI KAVIAAR 10 GR</b>	35
<b>1/2 KREEFT</b> Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus	25
<b>GAMBA'S</b> Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	19

## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>THE CATCH BURGERS (MRIJ)</b> Twee kleine burgers met truffel, parmezaan en eendenlever	19
<b>SESAME CHICKEN</b> Kip met paksoi, sesam, taugé en honing	25
<b>SURF &amp; TURF</b> Tournedos met langoustine, bimi en een tom yum-kreeftensaus	39
<b>TOURNEDOS</b> Tournedos van 200 gram met een crème van bataat, gepofte sjalot en portjus	35
<b>RIBEYE</b> Ribeye van 350 gram met bimi, padron peper, gekonfijte krieltjes en chimmichurri	35
<b>CÔTE DE BOEUF (1 KG)</b> 1 kg, met mini paprika, padron pepers, gekonfijte krieltjes, chimichurri en chili-knoflookmayonaise	95

## SALADES

<b>SALADE KROKANTE KIP</b> Salade met krokante kip, taugé, komkommer, cashew en sesamdressing	19
<b>CAESAR SALADE</b> Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas	15
<b>MET GEBAKKEN GAMBA'S</b>	22
<b>MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET</b>	20
<b>MET KIP</b>	19
<b>SALADE BURRATA</b> Salade met burrata, tomatensalade, asperge, avocado en basilicum	19

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

<b>SALADE BURRATA</b> Salade met burrata, tomatensalade, asperge, avocado en basilicum	19
<b>RAVIOLI</b> Ravioli gevuld met artisjok en pecorino geserveerd met gepofte paprikasaus, pijnboompitjes en salie	19
<b>TEMPURA GROENTEN</b> Noodles met tempura groenten, wasabi crème en unagi saus	19

## DESSERT

<b>AARDBEIEN ROMANOV</b> Vanille-ijs, room, vodka en merengue	14	<b>BAKED ALASKA</b> Brownie, vanille crème en merengue	14
<b>OREO MARQUISE</b> Oreo marquise met bloedsinaasappelsorbet	13	<b>CHOCOLATE LAVA CAKE</b> Lava cake met aardbeienijs en rood fruit	13
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid	13	<b>KAASPLANKJE</b> Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd	16
<b>BANOFFEE</b> Banoffee cheesecake met gezouten karamelijs	13	<b>PLATEAU CATCH GRAND DESSERT</b> Combinatie van de desserts van de kaart	85

## BIJGERECHTEN

<b>FRITES</b>	5
<b>PASTA AIOLI</b>	4.5
<b>SPINAZIE</b>	4.5
<b>ASPERGES</b>	4.5