

OESTERS

HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN

FINES DE NORMANDIE NO. 3 19
Normandie

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 29
Marennes Oléron

SPÉCIALE GEAY NO. 2 34
Marennes Oléron

PERLE NOIR NO. 3 34
Bretagne

SUSHI

SIGNATURE ROLLS

ULTIMATE KING CRAB 26
King crab, avocado en gele curry mayonaise

TEMPURA GAMBA ROLL 29
Inside out rol met king crab, tempura gamba's en een lichtpikante saus

WAGYU SURF & TURF ROLL 28
Inside out gambarol met wagyu beef en aioli chimichurri

CHEF'S SPECIAL SUSHI DAGPRIJS
Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol

NIGIRI

CRISPY NIGIRI 24
5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus

SALMON NIGIRI 24
5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus

UNAGI FOIE GRAS 24
5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus

MAKI

CALIFORNIA MAKI ROLL 26
Inside out roll met king crab

SALMON TORCH ROLL 24
Gebrande inside out rol met wasabimayonaise en unagi saus

SPICY TUNA MAKI ROLL 25
Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura

CRISPY CHICKEN MAKI 23
Inside out rol met krokante yakitori kip en mango

HOSOMAKI 13
Keuze uit tonijn, zalm of komkommer

KAVIAAR

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

OSIETRA KAVIAAR
10 gram 45
30 gram 90
50 gram 150

BAERI KAVIAAR 40
10 gram

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE 23
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken

GEBAKKEN OESTERS 19
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus

GEGRATINEERDE MOSSELEN 20
Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas

CRISPY GAMBA'S 21
Tempura gamba's met jalapeño mayonaise en limoen

GYOZA 19
Gyoza gevuld met kip, geserveerd met spicy gamba olie

ASIAN RIBS 21
Spareribs zonder bot met krokante knoflook

SARDINES 19
Sardines met tzatziki, tomaat, olijf en rode ui

COQUILLES 20
Twee stuks coquilles gegratineerd met parmezaan, asperge en truffel

KING CRAB 59
Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus

KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD MET TAPENADE 8.5
Catch tapenade en gezouten boter

TACO'S MAKREEL 19
Uit eigen rokerij, met mais en crispy jalapeño

STELLENDAMSE GARNALEN 21
Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus

ZALM & KAVIAAR 21
Tartaar van gerookte en rauwe zalm met eiersalade en Baeri kaviaar

TUNA STARTER 22
Gemarineerde tonijnblokjes met tomatenvinaigrette en zoetzure komkommer

JAPANESE CATCH 23
Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's

CATCH COMBINATION 24
Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling

WAGYU CARPACCIO 19
Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

PATA NEGRA 21
100 gram dungesneden Iberico ham

KLASSIEKE STEAK TARTAAR (MRIJ) 19
Rundertartaar op klassieke wijze

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

CATCH OF THE DAY DAGPRIJS
Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'

SLIPTONG 25
Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en een frisse komkommersalade

TONG 32.5
Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en een frisse komkommersalade

MOSSELEN 29
Bereid volgens familierecept geserveerd met frites en sauzen

ZALM 29
Schotse zalmfilet met asperges en avocado-chimmichurri

TONIJN 31
Gegrilde tonijnfilet met spinazie, miso beurre blanc en salade van komkommer en taugé

KABELJAUW 29
Zarzuela met kabeljauw, langoustine en krieltjes

KREEFT KLASSIEK 39
Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en geserveerd met frites

ZEEBAARS 33
Zeebaars met courgette, aubergine, chorizo, asperge en kimchi beurre blanc

DORADE 28
Hele dorade met gebakken tomaatjes, kappertjes, olijven en ansjovis

WARME FRUITS DE MER 55
Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's

FRUITS DE MER

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

PLATEAU DE CRUSTACÉS 55 P.P.
Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft

OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS

KING CRAB POTEN 100 GR 25

1/2 KREEFT (PER STUK) 25

BAERI KAVIAAR 10 GR 35

1/2 KREEFT 25
Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

GAMBA'S 19
Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus

HOOFDGERECHTEN VLEES

THE CATCH BURGERS (MRIJ) 19
Twee kleine burgers met truffel, parmezaan en eendenlever

SESAME CHICKEN 27
Kip met paksoi, sesam, taugé en honing

SURF & TURF 39
Tournedos met langoustine, bimi en een tom yum-kreeftensaus

TOURNEDOS 35
Tournedos van 200 gram met een crème van bataat, gepofte sjalot en portjus

RIBEYE 35
Ribeye van 350 gram met bimi, padron peper, gekonfijte krieltjes en chimmichurri

CÔTE DE BOEUF (1 KG) 95
1 kg, met mini paprika, padron pepers, gekonfijte krieltjes, chimichurri en chili-knoflookmayonaise

SALADES

SALADE KROKANTE KIP 19
Salade met krokante kip, taugé, komkommer, cashew en sesamdressing

CAESAR SALADE 15
Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas

MET GEBAKKEN GAMBA'S 22

MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET 20

MET KIP 19

SALADE BURRATA 19
Salade met burrata, tomatensalade, asperge, avocado en basilicum

DESSERT

AARDBEIEN ROMANOV 15
Vanille-ijs, room, vodka en merengue

OREO MARQUISE 14
Oreo marquise met bloedsinaasappelsorbet

CRÈME BRÛLÉE 14
Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid

BANOFFEE 14
Banoffee cheesecake met gezouten karamelijs

DAME BLANCHE 14
Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus

CHOCOLATE LAVA CAKE 14
Lava cake met aardbeienijs en rood fruit

KAASPLANKJE 16
Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd

BIJGERECHTEN

FRITES 5

SPINAZIE 4.5

ASPERGES 4.5

SOEP

BISQUE D'HOMARD 24
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft

BOUILLABAISSE 19
Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille

COURGETTE-SPINAZIE SOEP (VEGAN) 16
Courgette-spinazie soep met plantaardige room