

OESTERS

HALF DOZIJD OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN

FINES DE NORMANDIE NO. 3 Normandië	19
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 Marennes Oléron	29
SPÉCIALE GEAY NO. 2 Marennes Oléron	34
ZEEUWSE PLATTE 6/0 Zeeland	35

BROODJES TOT 16:00 UUR

SMASHED SALMON AVOCADO Boerenbrood met smashed avocado, gepocheerd ei en gerookte zalm	15
CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade	16
CLUB SALMON Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmzalade	16
FOCACCIA TONIJNSALADE Focaccia met lichtpikante tonijnsalade	14
FOCACCIA WAGYU CARPACCIO Focaccia met dungseden Wagyu beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	19

SALADES

CAESAR SALADE Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas	16
MET GEBAKKEN GAMBA'S	23
MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET	21
MET KIP	19
SALADE FETA Salade met feta, tomatensalade, asperge, avocado en peterselie	19
SALADE PATA NEGRA Salade met pata negra, tomaat, aceto balsamico en Parmezaanse kaas	21

SUSHI

SIGNATURE ROLLS

ULTIMATE KING CRAB King crab, avocado en gele curry mayonaise	26
TEMPURA GAMBA ROLL Inside out roll met king crab, tempura gamba's en een lichtpikante saus	29
BEEF ROLL Inside out beef roll met aioli, sesam en yakitori	28
CHEF'S SPECIAL SUSHI Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi	DAGPRIJS

NIGIRI

CRISPY NIGIRI 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus	24
SALMON NIGIRI 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	24
UNAGI FOIE GRAS 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	24

MAKI

CALIFORNIA MAKI ROLL Inside out roll met king crab	26
SALMON TORCH ROLL Gebrande inside out roll met wasabimayonaise en unagi saus	24
TUNA VULCANO ROLL Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing	25
CRISPY CHICKEN MAKI Inside out roll met krokante yakitori kip en mango	23
HOSOMAKI Keuze uit tonijn, zalm of komkommer	13

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	23
GEBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	20
GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	21
INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis met aioli	19
CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met smokey gamba mayonaise	22
GYOZA Gyoza gevuld met kip, unagi en wasabi mayonaise	19
ASIAN RIBS Spareribs zonder bot met krokante knoflook	21
COQUILLES Twee stuks coquilles gegratineerd met parmezaan, asperge en truffel	22
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus	59

KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter	9.5
TACO'S MAKREEL Uit eigen rokerij, met taugé, pinda en zoetzure komkommer	19
STELLENDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus	21
ZALM Zalmblokjes met pistache, avocado en sinaasappelvinaigrette	21
TUNA TATAKI Getorchde tonijn met wasabi ponzu en lente-ui	22
JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's	23
CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling	24
WAGYU CARPACCIO Dungseden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	19
PATA NEGRA 100 gram dungseden Iberico ham	21
KLASSIEKE STEAK TARTAAR (MRIJ) Rundertartaar op klassieke wijze	19
TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook	19
TOAST HOLTkamp GARNALENKROKETTEN Twee Holtkamp garnalenkroketten met toast en huisgemaakte cocktailsaus	15

SOEP

BISQUE D'HOMARD Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	24
BOUILLABAISSÉ Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille	19
TRUFFELSOEP (VEGAN) Knolselderij-truffelsoep met plantaardige room	16

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 Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'	DAGPRIJS	KABELJAUW Kabeljauw met peterseliewortel, appel, bleekselderij en zwarte knoflook beurre blanc	29
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en een frisse komkommersalade	27	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en geserveerd met frites	39
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en een frisse komkommersalade	34.5	ZEEBAARS Met sesamsoja gelakte zeebaars, met taugé, boksoi en cashewnoten	33
GAMBA Gepelde gamba's met spinazie ricotta ravioli en bouillabaisse saus	30	DORADE Doradefilet met gebakken tomaatjes, kappertjes, olijven, ansjovis en tzatziki	29
ZALM Schotse zalmfilet met kreeftenrisotto, rivierkreeft en doperwten	29	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	55
TONIJN Gegrilde tonijnfilet met noodles, groene curry, shiitake en boksoi	33		

FRUITS DE MER

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

HOOFDGERECHTEN VLEES

THE CATCH BURGERS (MRIJ) Twee kleine burgers met truffel, parmezaan en eendenlever	19
TRUFFLE CHICKEN Kip met paksoi, sesam, taugé, truffelteryaki en rijst	29
STEAK KLASSIEK In roomboter gebakken steak met bearnaisesaus en friet	33
TOURNEDOS Tournedos van 200 gram met truffelpasta en king oyster	35
RIBEYE Ribeye van 350 gram met salsa verde, geroosterde groenten en krieltjes	35
CÔTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, met salsa verde, geroosterde groenten en krieltjes	95

KAVIAAR

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

OSIETRA KAVIAAR 10 gram	50
30 gram	95
50 gram	175
BAERI KAVIAAR 10 gram	45

VEGETARISCHE GERECHTEN

SALADE FETA Salade met feta, tomatensalade, asperge, avocado en peterselie	19
GROENTE EXPLOESIE Geroosterde groenten, ricotta en hazelnoot beurre noisette	16
TRUFFELSOEP (VEGAN) Knolselderij-truffelsoep met plantaardige room	16

DESSERT

DAME BLANCHE Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus PX Nectar Pedro Ximénez Spanje 9	14	VIJGENTARTELETTE Tartelette met vijgencompote, verveine, panna cotta en citroensorbet Sauternes Semillion, Sauvignon Blanc, Muscadelle Frankrijk 10	14
BROWNIE Brownie met Oreo, cookie dough en hazelnoot room-ijs Maury Mise Tardive Organic 'Pouderoux' Grenache Frankrijk 9	14	CHOCOLATE LAVA CAKE Lava cake met bosvruchtensorbet en rood fruit Maury Mise Tardive Organic 'Pouderoux' Grenache Frankrijk 9	14
POACHED PEAR Perenmousse, rumbaba, gepocheerde peer en pecannoten crumble Château de Stony Muscat de Frontignan 'Soleil d'Hiver' Muscat Frankrijk 9	14	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Tawny Port 10yrs Touriga Nacional Portugal 10	16
CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Château de Stony Muscat de Frontignan 'Soleil d'Hiver' Muscat Frankrijk 9	14	FLES DESSERTWIJN Boschendal Vin d'Or 2018 49 Matusalem Oloroso 30 yrs V.O.R.S. 75	

BIJGERECHTEN

Frites	5
Spinazie	5
Truffelpasta	6
Krieltjes	6
Paddestoelen	5