

OESTERS

HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE & CITROEN

FINES DE NORMANDIE NO. 3 Normandië	19
ZEEUWSE PLATTE 5/0 Zeeland	35
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 Marennes Oléron	33
OESTERS & KAVIAAR Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	35
GERBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	21
GEGRATINEERDE OESTERS Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met Hollandaisesaus en krokante aardappel	21

SUSHI

SIGNATURE ROLLS

DRAGON ROLL Inside out roll met gefrituurde gamba en avocado	27
ULTIMATE KING CRAB King crab, avocado en gele currymayonaise	27
TEMPURA GAMBA ROLL Inside out roll met komkommer, tempura gamba's en een lichtpickante saus	29
CRISPY CHICKEN MAKI Inside out roll met krokante yakitori kip en mango	24

SALADES

CAESAR SALADE Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei, ansjovis en Parmezaanse kaas	17
MET GEBAKKEN GAMBA'S MET TONIYN TATAKI MET GEROOKTE ZALM MET KIP	+8 +8 +8 +4
BURRATA SALADE Burrata, gehakte tomaat, ansjovis en basilicum	19
QUINOA SALADE (VEGA) Salade met pompoen, zoetzure bietjes en feta	19

QUINOA SALADE (VEGA) Salade met pompoen, zoetzure bietjes en feta	19
---	-----------

BROODJES TOT 16:00 UUR ALLEEN OP MAANDAG T/M ZATERDAG

CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade	19
CLUB SALMON Huisgerookte Schotse zalm, avocado en zalmzalade	19
WRAP GAMBA Gamba's, avocado, bacon en lichtpickante saus	19
TOAST TONIJSALADE Toast met lichtpickante tonijnsalade	17
BENEDICT ROYALE CROISSANT Huisgerookte Schotse zalm, gepocheerd ei en Hollandaisesaus	19
BENEDICT AVOCADO CROISSANT Avocado, gepocheerd ei en Hollandaisesaus	18

NIGIRI

CRISPY NIGIRI 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpickante saus	25
SALMON NIGIRI 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	25
UNAGI FOIE GRAS 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	25
TORO NIGIRI 5 stuks, Balfegó Bluefin tonijn	25

MAKI

CHEF'S SPECIAL SUSHI Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi	DAGPRIJS
SALMON TORCH ROLL Gebrande inside out roll met wasabimayonaise en unagi saus	24
TUNA VULCANO ROLL Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing	26
HOSOMAKI Keuze uit tonijn, zalm, avocado of komkommer	13

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	23
GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	21
INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinkvis met aioli	19
CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met chilimayonaise	23
GYOZA Gyoza gevuld met kip, geserveerd met crispy chili olie	19
BBQ RIBS Spareribs zonder bot met komkommerpickles	22
COQUILLES Twee stuks gegratineerd met beurre blanc en spinazie	22
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpickante saus	59

SOEP

BISQUE D'HOMARD Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	24
BOUILLABASSE Rijkgepulde vissoep geserveerd met rouille	19
COURGETTESOEP Romige courgettesoep met spinazie en kerrie (vegan)	16

KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter	9,95
TOSTADA PALING Geroosterd tramezzinibrood met huisgerookte palingfilet en crème fraîche	21
PATA NEGRA 100 gram dungseden Iberico ham	21
TUNA TARTARE Fijngesneden rauwe tonijn met guacamole	23
STELLEDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus	23
ZALM GRAVAD LAX Huisgemaakte gravad lax met honing-mosterd-dillesaus	23
ZEEBAARS CEVICHE Dungseden rauwe zeebaars met passievrucht, tamarillo en appel	23
JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn en zalm met truffel-knoflooksoja	23
CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stelledamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling	26
TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook	19
WAGYU CARPACCIO Dungseden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	19
STEAK TARTAAAR (MRIJ) Op klassieke wijze geserveerd	20
PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en komkommer	19

HOOFDGERECHTEN VIS

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'	DAGPRIJS	TARBOT FILET Gegrilde tarbotfilet met groene asperges en kreeftensaus met een vleugje vanille	45
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en komkommersalade	29	DORADE FILET Doradefilet met venkel-piccailily en beurre blanc met verse kruiden en Hollandse garnalen	30
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade	39	ZALM Zalm in pistache-crumble met pompoencrème, bimi & harissa-beurre blanc	30
GAMBA Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en bouillabaisesaus	32	TONIJN Gegrilde tonijnfilet geserveerd met shi-take, taugae en paksoi met soja-knoflooktruffelsaus	36
PASTA VONGOLE EN KRAB Linguine met Vongole, knoflook, cherrytomaat en Noordzeekrabbvlees	33	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	59
KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, geklaarde boter en frites	45		

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
OSIETRA KAVIAAR 10 GR	30
GAMBA'S Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	19

KAVIAAR

OESTERS & KAVIAAR 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	35
TUNA CAVIAR Fijngesneden rauwe tonijn met guacamole en 10 gram Osietra kaviaar	39
KAVIAAR KLASSIEK 30 gram osietra kaviaar geserveerd met gerookte zalm, ei en blini's	89

DESSERT

TIRAMISU BROWNIE Brownie met een crème van tiramisu	15	DUBAI LAVA CAKE Lava cake geserveerd met Dubai-chocolade-ijs	15
DAME BLANCHE Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus	15	CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid	14
OREO CHEESECAKE Oreo cheesecake met mandarijn-basilicumijis	14	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd	18
PEER Kaneel mousse, boerenjongens en gepocheerde peer	14	FLES DESSERTWIJN	
Boschental, Vin D'or Riesling, Chenin Blanc Zuid-Afrika	10	Moscato D'asti Ca. Del Baio Muscat Italië	49
Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc Muscadelle Frankrijk	12	Boschental, Vin D'or Riesling, Chenin Blanc Zuid-Afrika	49
PX Nectar Pedro Ximénez Spanje	10	Matusalem Oloroso 30 Yrs Pedro Ximenez, Palomino Fino Spanje	75
Tawny Port 10yrs Touriga Nacional Portugal	10	Château Clos L'abeille Sauternes Frankrijk	75
		Château D'yquem Sauternes Frankrijk	300

HOOFDGERECHTEN VLEES

TRUFFELBURGERS (MRIJ) Twee kleine burgers met truffelmascarpone en krokante ui	19
CHICKEN SUPRÊME Malse kippendij met krieltjes, dragon-beurre blanc en spitskool	29
TOURNEDOS Tournedos van 200 gram met rucola, citroenolie en sjalottenjus	39
RIBEYE Ribeye van 350 gram geserveerd met gebakken paddenstoelen en Café de Paris-boter	39
CÔTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, geserveerd met Padrónpeper en bearnaisesaus	99

VEGETARISCHE GERECHTEN

QUINOA SALADE Salade met pompoen, zoetzure bietjes en feta	19
VEGA RAVIOLI Ravioli met spinazie-ricotta, groene asperge en tomaat-mascarponesaus	19
COURGETTESOEP Romige courgettesoep met spinazie en kerrie (vegan)	16

BIJGERECHTEN

FRITES	5
KRIELTJES	6
SPINAZIE	6
PADDENSTOELEN	7
PASTA AGLIO OLIO	7
PADRÓNPEPERS	8
SIDE CAESAR	8

INTERNATIONAL MENU



KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit:

Kibbeling, hamburger of een **stukje witvis** geserveerd met frites en boontjes. **14**

Pasta met tomatensaus. 14