

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| OESTERS                                                                             |    |
| HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE & CITROEN              |    |
| FINES DE NORMANDIE NO. 3                                                            | 24 |
| Normandië                                                                           |    |
| BELLE ISLE NO.3                                                                     | 37 |
| Ierland                                                                             |    |
| SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4                                                           | 37 |
| Marennes Oléron                                                                     |    |
| OESTERS & KAVIAAR                                                                   | 37 |
| Drie oesters ‘Spéciale Gillardeau no. 4’, geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar    |    |
| GEBAKKEN OESTERS                                                                    | 23 |
| Drie oesters ‘Spéciale Gillardeau no. 4’ met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus |    |

## SUSHI

|                                                                         |    |                                                                             |    |                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------|----------|
| SIGNATURE ROLLS                                                         |    | NIGIRI                                                                      |    | MAKI                                                        |          |
| DRAGON ROLL                                                             | 29 | CRISPY NIGIRI                                                               | 27 | CHEF’S SPECIAL SUSHI                                        | DAGPRIJS |
| Inside out roll met gefrituurde gamba en avocado                        |    | 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus |    | Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi       |          |
| ULTIMATE KING CRAB                                                      | 29 | CRISPY SALMON NIGIRI                                                        | 27 | SALMON TORCH ROLL                                           | 27       |
| King crab, avocado en gele curry-mayonaise                              |    | 5 stuks, torched met teriyaki-mayonaise                                     |    | Gebrande inside out roll met wasabi-mayonaise en unagi saus |          |
| TEMPURA GAMBA ROLL                                                      | 30 | UNAGI FOIE GRAS                                                             | 27 | TUNA VULCANO ROLL                                           | 28       |
| Inside out roll met komkommer, tempura gamba’s en een lichtpikante saus |    | 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus                 |    | Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing            |          |
| CRISPY CHICKEN MAKI                                                     | 27 | TORO NIGIRI                                                                 | 29 | HOSOMAKI                                                    | 14       |
| Inside out roll met krokante yakitori kip en mango                      |    | 5 stuks, Balfegó Bluefin tonijn                                             |    | Keuze uit tonijn, zalm, avocado of komkommer                |          |

## WARME VOORGERECHTEN

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| GAMBA’S IN KNOFLOOKOLIE                                               | 25 |
| Gepelde gamba’s op Spaanse wijze gebakken                             |    |
| GEGRATINEERDE MOSSELEN                                                | 23 |
| Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas                  |    |
| CRISPY GAMBA’S                                                        | 25 |
| Tempura gamba's met kimchi-mayonaise                                  |    |
| GYOZA                                                                 | 21 |
| Gyoza gevuld met kip, geserveerd met crispy chili-olie                |    |
| ASIAN RIBS                                                            | 24 |
| Malse spareribs zonder bot met hoisin, komkommer, taugé en pinda      |    |
| COQUILLES                                                             | 24 |
| Twee stuks gegratineerd met truffel-misosaus en asperges              |    |
| KING CRAB                                                             | 65 |
| Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus |    |

## SOEP

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| BISQUE D’HOMARD                                        | 26 |
| Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft |    |
| BOUILLABAISSE                                          | 21 |
| Rijkgevulde vissoep geserveerd met rouille             |    |
| POMPOENSOEP                                            | 18 |
| Met kokosmelk en specerijen <i>(vegan)</i>             |    |

## SALADES

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| CAESAR SALADE                                                                    | 17 |
| Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei, ansjovis en Parmezaanse kaas |    |
| MET GEBAKKEN GAMBA’S                                                             | +8 |
| MET TONIJN TATAKI                                                                | +8 |
| MET GEROOKTE ZALM                                                                | +8 |
| MET KIP                                                                          | +4 |
| BURRATA SALADE                                                                   | 19 |
| Burrata, gehakte tomaat, ansjovis en basilicum                                   |    |
| VIJGEN CARPACCIO (VEGA)                                                          | 19 |
| Burrata, pistache en aceto balsamico                                             |    |

## BROODJES

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| MAANDAG TOT EN MET ZATERDAG, TOT 16:00                                          |    |
| CLUB CHICKEN                                                                    | 19 |
| Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade                         |    |
| CLUB SALMON                                                                     | 19 |
| Huisgerookte Schotse zalm, avocado en zalmsalade                                |    |
| WRAP GAMBA                                                                      | 19 |
| Gamba’s, avocado, bacon en lichtpikante saus                                    |    |
| TOAST TONIJNSALADE                                                              | 17 |
| Toast met lichtpikante tonijnsalade                                             |    |
| TOAST GEROOKTE ZALM                                                             | 19 |
| Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook |    |
| FOCACCIA PATA NEGRA                                                             | 18 |
| Dungesneden pata negra met romige burrata en aceto balsamico                    |    |

## HOOFDGERECHTEN VIS

|                                                                                          |          |                                                                                                 |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CATCH OF THE DAY                                                                         | DAGPRIJS | ZEEBAARS                                                                                        | 39 |
| Dagelijks serveren wij een ‘vangst van de dag’                                           |          | Gebakken zeebaars geserveerd met paddenstoelen en truffeljus                                    |    |
| TONG                                                                                     | 39       | DORADE                                                                                          | 35 |
| Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade |          | Gegrilde dorade geserveerd met harissa beurre blanc, courgette en aubergine                     |    |
| GAMBA                                                                                    | 35       | ZALM                                                                                            | 35 |
| Gepelde gamba’s met ravioli van spinazie en ricotta in een saus van bouillabaisse        |          | Zalm filet geserveerd met zoete aardappelcrème, bimi, maïs, bundelzwam en gerookte beurre blanc |    |
| PASTA VONGOLE EN KRAB                                                                    | 35       | TONIJN                                                                                          | 39 |
| Linguine met Vongole, knoflook, cherrytomaat en Noordzeekrabbvlees                       |          | Gegrilde tonijnfilet geserveerd met bok choy en seafood salsa                                   |    |
| KREEFT KLASSIEK                                                                          | 49       | WARME FRUITS DE MER                                                                             | 65 |
| Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, geklaarde boter en frites                      |          | Selectie van mosselen, vongole, 1/2 Canadese kreeft, langoustines, krab en gamba's              |    |

## FRUITS DE MER

|                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| PLATEAU DE FRUITS DE MER                                                                                                                              | 59 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                                                                                                                                  | 59 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      |
| OSIETRA KAVIAAR 10 GR                                                                                                                                 | 25      |
| GAMBA’S                                                                                                                                               | 19      |
| Ongepelde gekookte gamba’s, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus                                                                            |         |

## KAVIAAR

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| OESTERS & KAVIAAR                                                           | 37 |
| 3 stuks ‘Spéciale Gillardeau no. 4’, geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar |    |
| KAVIAAR KLASSIEK                                                            | 95 |
| 30 gram osietra kaviaar geserveerd met gerookte zalm, ei en blini’s         |    |

## DESSERT

|                                                                     |    |                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| LEMON CHEESECAKE                                                    | 16 | DOLCE PISTACCHIO                                                      | 16         |
| Romige lemon cheesecake met frisse frambozensaus en witte chocolade |    | Pistache-ijs met gekarameliseerde walnoten en extra vierge olijfolie  |            |
| CRÈME BRÛLÉE                                                        | 15 | DAME BLANCHE                                                          | 16         |
| Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid                   |    | Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus     |            |
| LAVA CAKE                                                           | 16 | KAASPLANKJE                                                           | 19         |
| Lava cake geserveerd met pinda-caramelsaus en vanille-ijs           |    | Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd |            |
| CHOCOMOUSSE                                                         | 15 | FLES DESSERTWIJN                                                      |            |
| Met Baileys, croutons van bananenbrood en gezouten caramel-ijs      |    |                                                                       |            |
| GLAS DESSERTWIJN                                                    |    |                                                                       |            |
| Boschendal, Vin D’Or   Riesling, Chenin Blanc   Zuid-Afrika         | 10 | Moscato d’Asti Ca. Del Baio   Muscat   Italië                         | 75cl 49    |
| Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc   Muscadelle   Frankrijk        | 12 | Boschendal, Vin D’Or   Riesling, Chenin Blanc   Zuid-Afrika           | 37,5cl 49  |
| PX Nectar   Pedro Ximénez   Spanje                                  | 10 | Matusalem Oloroso 30 Yrs   Pedro Ximénez, Palomino Fino   Spanje      | 37,5cl 75  |
| Tawny Port 10yrs   Touriga Nacional   Portugal                      | 10 | Château Clos l’Abeilley   Sauternes   Frankrijk                       | 37,5cl 75  |
|                                                                     |    | Château d’Yquem   Sauternes   Frankrijk                               | 37,5cl 300 |

## HOOFDGERECHTEN VLEES

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CATCH BURGERS (MRIJ)                                                                                       | 22 |
| Twee mini burgers geserveerd met truffel-mayonaise en cheddar                                              |    |
| KOREAN CHICKEN                                                                                             | 32 |
| Malse kippendij in een zoete en pittige Korean BBQ-saus, geserveerd met roerbakgroenten en gestoomde rijst |    |
| TOURNEDOS                                                                                                  | 42 |
| Tournedos van 200 gram, geserveerd met stroganoffsaus met paprika, ui en champignon                        |    |
| RIBEYE                                                                                                     | 42 |
| Ribeye van 350 gram geserveerd met truffel-hollandaise en asperges                                         |    |
| CÔTE DE BOEUF (1 KG)                                                                                       | 99 |
| 1 kg, geserveerd met truffel-hollandaise, asperges en rodewijnsaus                                         |    |

## VEGETARISCHE GERECHTEN

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| VIJGEN CARPACCIO                                                             | 21 |
| Burrata, pistache en aceto balsamico                                         |    |
| SPINAZIE RAVIOLI                                                             | 21 |
| Ravioli gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd met een rijke tomatensaus |    |
| POMPOENSOEP                                                                  | 18 |
| Met kokosmelk en specerijen <i>(vegan)</i>                                   |    |

## BIJGERECHTEN & SAUZEN

|                     |   |
|---------------------|---|
| FRITES              | 5 |
| SPINAZIE            | 6 |
| PASTA AGLIO OLIO    | 7 |
| PADRÓNPEPERS        | 8 |
| SIDE CAESAR         | 8 |
| TRUFFEL-HOLLANDAISE | 4 |
| RODEWIJNSAUS        | 4 |
| TRUFFELMAYONAISE    | 3 |

## INTERNATIONAL MENU



## KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit:  
**Kibbeling, hamburger** of een **stukje witvis** geserveerd met frites en boontjes. **15**  
**Pasta met tomatensaus. 14**