

OESTERS

HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE & CITROEN

FINES DE NORMANDIE NO. 3 22
Normandië

SPÉCIALE LIMA NO. 3 25
Normandië

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 35
Marennes Oléron

OESTERS & KAVIAAR 35
Drie oesters 'Spéciale Gillardeau No. 4', geserveerd met 10 gram Oscietra kaviaar

GEBAKKEN OESTERS 21
Drie oesters 'Spéciale Gillardeau No. 4' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus

OESTERS VAN DE CHEF 21
Drie oesters 'Spéciale Gillardeau No. 4', rauw geserveerd met knoflook, peterselie en citroen

SUSHI

SIGNATURE ROLLS

DRAGON ROLL 28
Inside out roll met gefrituurde gamba en avocado

ULTIMATE KING CRAB 27
King crab, avocado en gele curry-mayonaise

TEMPURA GAMBA ROLL 29
Inside out roll met komkommer, tempura gamba's en een lichtpickante saus

CRISPY CHICKEN MAKI 25
Inside out roll met krokante yakitori kip en mango

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, krokante amandel, vijg en aceto balsamico

VIJGEN CARPACCIO 19
Vijgen carpaccio met feta, rucola en pesto

FETA SALADE 19
Salade met feta, gemengde cherrytomaten, olijf en oregano

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 lichtpickante saus

TOAST TONIJSALADE 17
Toast met lichtpickante tonijnsalade

TOAST GEROOKTE ZALM 19
Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook

FOCACCIA PATA NEGRA 18
Dun gesneden pata negra met feta, rucola en pesto

HOOFDGERECHTEN VIS

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

SLIPTONG 32
Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en komkommersalade

TONG 39
Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade

GAMBA & LANGOUSTINE 35
Vier wilde gamba's en vier langoustines, geserveerd met brood

PASTA VONGOLE 34
Linguine met Vongole, knoflook en cherrytomaat

KREEFT KLASSIEK 45
Gekookte of gegrilde Canadese kreeft met spinazie, geklaarde boter en frites

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 krabben scharen

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

OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS
KING CRAB POTEN 100 GR 25
1/2 KREEFT (PER STUK) 25
OSCIETRA KAVIAAR 10 GR 25

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

KAVIAAR

BURRATA & KAVIAAR 35
Burrata op brioche met olijfolie en bieslook, geserveerd met 10 gram Oscietra kaviaar

BRIOCHE KAVIAAR 29
10 gram Oscietra kaviaar, geserveerd op brioche met gezouten boter

KAVIAAR KLASSIEK 30 GRAM 89
Oscietra kaviaar geserveerd met gerookte zalm, ei, blini's en chips 50 GRAM 150

DESSERT

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 15
Witte chocolade cheesecake met bosvruchten coulis en witte chocolade-hazelnoot crumble

CRÈME BRÛLÉE 14
Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid

DOLCE PISTACCHIO 15
Pistache-ijs met gekarameliseerde walnoten en extra vierge olijfolie

CRUMBLE & CREAM 14
Chocolade ganache, Bastogne crumble, gezouten karamelijs en marshmallow

GLAS DESSERTWIJN

Boschendal, Vin D'Or | Riesling, Chenin Blanc | Zuid-Afrika 10
Sauternes-Semillon, Sauvignon Blanc | Muscadelle | Frankrijk 12
PX Nectar | Pedro Ximénez | Spanje 10
Tawny Port 10 Yrs | Touriga Nacional | Portugal 10

DAGPRIJS

ZWAARDVIS 35
Gegrilde zwaardvis met gremolata, ansjovis, olijf, cherrytomaat en venkelsalade

DORADE 33
Gegrilde dorade met ratatouille en een saffraan beurre blanc

ZALM 33
Gegrilde zalmfilet met avocadochimichurri, courgette, tomaat en artisjok

TONIJN 38
Gegrilde tonijn met truffel-teriyaki, choi sum, bundelzwam en taugé

WARME FRUITS DE MER 59
Selectie van mosselen, vongole, 1/2 Canadese kreeft, langoustines, krab en gamba's

HOOFDGERECHTEN VLEES

CATCH BURGERS (MRIJ) 22
Twee mini burgers geserveerd met cheddar & bacon

KOREAN CHICKEN 29
Malse kippendij in een zoete en pittige Korean BBQ-saus, geserveerd met roerbakgroenten en gestoomde rijst

TOURNEDOS 39
Tournedos van 200 gram, geserveerd met pepersaus en gebakken paddenstoelen

RIBEYE 43
Ribeye van 350 gram geserveerd met chimichurri, bimi en polenta met Parmezaan

CÔTE DE BOEUF 1 KG (CREEKSTONE USA) 109
Black Angus Côte de Boeuf van 1 kg, geserveerd met chimichurri, pepersaus en gebakken paddenstoelen

VEGETARISCHE GERECHTEN

KOREAN CAULIFLOWER 19
Gepaneerde bloemkool in een zoete en pittige Korean BBQ-saus, geserveerd met roerbakgroenten en gestoomde rijst

BURRATA SALADE 19
Burrata, gehakte tomaat, krokante amandel, vijg en aceto balsamico

FETA SALADE 19
Salade met feta, gemengde cherrytomaten, olijf en oregano

BIJGERECHTEN & SAUZEN

FRITES 5

SPINAZIE 6

PASTA AGLIO OLIO 7

PADDESTOELEN 8

SIDE CAESAR 8

PEPERSAUS 4

CHIMICHURRI 4

TRUFFELMAYONAISE 3

INTERNATIONAL MENU



WARME VOORGERECHTEN

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

GEGRATINEERDE MOSSELEN 21
Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas

INKTVIS 19
Gefrituurde pijlstaartinktvis met saffraan-aioli

CRISPY GAMBA'S 23
Tempura gamba's met kimchi-mayonaise

GYOZA 19
Gyoza gevuld met kip, geserveerd met chili-olie

ASIAN RIBS 22
Malse spareribs zonder bot met hoisin, komkommer, taugé en pinda

COQUILLES 22
Twee stuks gegratineerd met truffel-misosaus en asperges

KING CRAB 65
Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpickante saus

SOEP

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

BOUILLABAISSE 19
Rijkgevulde vissoep geserveerd met rouille

PAPRIKASOEP 16
Paprikasoep van geroosterde paprika, geroosterde tomaat en harissa

KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD MET TAPENADE 11
Catch tapenade en gezouten boter

TOSTADA PALING 21
Geroosterd tramezzinibrood met huisgerookte palingfilet en crème fraîche

PATA NEGRA 21
100 gram dun gesneden Iberico-ham

TUNA TATAKI 23
Getorchte tonijn omhuld met sesam, geserveerd met een sesamdressing en wakame

STELLENDAMSE GARNALEN 23
Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus

ZALM TARTAAR 23
Schotse gemarineerde zalmfilet met dragon en papadum

HAMACHI CEVICHE 23
Dun gesneden rauwe hamachi met mango, basilicum, macadamia en komkommer

JAPANESE CATCH 23
Sashimi van tonijn en zalm met truffel-knoflooksoja

CATCH COMBINATION 26
Huisgerookte Schotse zalm, Stellingdamse garnalen en filet van IJsselmeer paling

TOAST GEROOKTE ZALM 19
Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook

WAGYU CARPACCIO 19
Dun gesneden Wagyu rund met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

TACO STEAK TARTAAR (MRIJ) 20
Met avocadocrème, kimchimayo, chili-olie en ijsbergsla

PEKING EEND 19
Flensjes met krokante eend, hoisin en komkommer

KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit:

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