



SUSHI BOXEN

THE ULTIMATE SUSHI BOX 30 stuks € 55

3st. salmon nigiri, 3st. tuna nigiri, 3st. encore maki, 3st. kingcrab california maki,
3st. lobster mango maki, 3st. tuna sesame maki, 3st. salmon cream cheese maki,
3st. salmon avocado maki, 3st. spicy tuna maki, 3st. Veggies maki

THE ULTIMATE SUSHI BOX 60 stuks € 100

6st. salmon nigiri, 6st. tuna nigiri, 6st. encore maki, 6st. kingcrab california maki,
6st. lobster mango maki, 6st. tuna sesame maki, 6st. salmon cream cheese maki,
6st. salmon avocado maki, 6st. spicy tuna maki, 6st. Veggies maki

THE AMAZING ULTIMATE SUSHI BOX 90 stuks €150

9st. salmon nigiri, 9st. tuna nigiri, 9st. encore maki, 9st. kingcrab california maki,
9st. lobster mango maki, 9st. tuna sesame maki, 9st. salmon cream cheese maki,
9st. salmon avocado maki, 9st. spicy tuna maki, 9st. Veggies maki

SUSHI

CRISPY NIGIRI €19,00

Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een licht pikante saus
Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce

SALMON TORCH ROLL €19,00

Gebrande inside out rol met wasabi mayonaise en unagi saus
Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce

CALIFORNIA MAKI ROLL €19,00

Inside out roll met king crab
Inside out roll with king crab

TEMPURA GAMBA ROLL €25,00

Inside out rol met king crab, tempura gamba's en een licht pikante saus
Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce

SPICY TUNA MAKI ROLL €19,00

Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura
Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura

NIGIRI SALMON €22,00

5 stuks, torched met truffel teriyakisaus
5 pieces, torched with truffle teriyaki sauce

CRISPY CHICKEN MAKI ROLL €19,00

Inside out rol met krokante yakitori kip en mango
Inside out roll with crispy yakitori chicken and mango

SUSHI COMBINATION €25,00

Combinatie van de California rol, salmon torch rol en de crispy tuna nigiri
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri

CHEF'S SPECIAL SUSHI DAGPRIJS

Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol
Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef.



KAVIAAR / CAVIAR

OSIETRA KAVIAAR

Deze kaviaar is vol en nootachtig van smaak, te verkrijgen in:

This caviar has a full and nutty flavour, available in:

OSIETRA KAVIAAR €25
10 gram

OSIETRA KAVIAAR €80
30 gram

OSIETRA KAVIAAR €100
50 gram

BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This caviar has a soft and creamy flavour

BAERI KAVIAAR €20
10 gram

OESTERS / OYSTERS

FINES DE NORMANDIE NO. 3 €19,00
Normandië

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 €28,00
Marennes Oléron

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

BROOD MET TAPENADE €7,00

Catch tapenade en gezouten boter

Catch tapenade and salted butter

TOAST GEROOKTE ZALM €17,00

Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook

Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, with onions, capers and chives

STELLENDAMSE GARNALEN €18,00

Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus

Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce

TUNA STARTER €18,00

Tonijnsashimi met truffelponzu en rettich

Tuna sashimi with truffe ponzu and daikon

JAPANESE CATCH €18,00

Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's

Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns

CATCH COMBINATION €18,00

Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling

Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet

WAGYU CARPACCIO €18,00

Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

PATA NEGRA €18,00

100 gram dungesneden Iberico ham

100 grams of thinly sliced Iberico ham



SALADES / SALADS

CAESAR SALADE €13,00
Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas
Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese

CAESAR SALADE MET GEBAKKEN GAMBA'S €18,00
Caesar salad with fried gamba's

CAESAR SALADE MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET €18,00
Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet

CAESAR SALADE MET KIPFILET €16,00
Caesar salad with chicken fillet

WARMES VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE €19,00
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken
Peeled prawns prepared Spanish style

ASIAN RIBS €19,00
Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook
Boneless ribs with crispy garlic

KING CRAB €35,00
King crab uit de wok, lauwwarm geserveerd, met lichtpikante saus
Stir-fried king crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce

BISQUE D'HOMARD €19,00
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft
Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster

HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH

TONG €29,50
Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr. per stuk met frites en een frisse komkommersalade
Two soles of 250 gr. each, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad

WILDE GAMBA'S €28,00
Ongepelde wilde gamba's met courgette en kruidenolie
Unpeeled wild prawns with zucchini and herbal oil

ZALM €27,00
Zalmfilet gemarineerd in miso met shiitake, taugé en paksoi
Salmon fillet marinated in miso with shiitake, bean sprouts and paksoi

TONIJN €29,00
Gegrilde tonijnfilet met gegrilde aubergine, hoisin, cashewnoten en soja-knoflooksaus
Grilled tuna with grilled eggplant, hoisin, cashew nuts and soy garlic sauce

ZEEDUIVEL €29,00
Zeeduivel met pancetta, ratatouille en saffraan beurre blanc
Monkfish with pancetta, ratatouille and saffron beurre blanc

DORADE €25,00
Hele dorade met sojabonen, chorizo, courgette en aioli
Whole dorado with soy beans, chorizo, zucchini and aioli

KREEFT KLASSIEK €29,50
Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter
Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter

WARMES FRUITS DE MER €45,00
Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, king crab en gamba's
Selection of mussels, vongole, 1/2 lobster, langoustines, king crab and prawns



HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

THE CATCH BURGERS (MRIJ) €18,00

Twee kleine burgers met verschillende garnituur

Two small burgers with different garnishes

SESANE CHICKEN €25,00

Kip met paksoi, sesam en taugé en honing

Chicken with bok choy, sesame and bean sprouts

TOURNEDOS €28,00

Tournedos van 200 gram met courgette, paprika, wortel en sjalotten jus

200 grams of tenderloin steak with zucchini, bell pepper, carrot and shallot gravy

RIBEYE €28,00

Ribeye van 350 gram met duxelles, asperges en béarnaise with shiso

350 grams of ribeye steak with duxelles, asparagus and béarnaise with shiso

CÔTE DE BOEUF (1 KG) €70,00

1 kg, geserveerd met asperges, parmezaan polenta, miso-ketchup and béarnaise met shiso

1 kg, served with asparagus, parmesan polenta, miso ketchup and béarnaise with shiso

BIJGERECHTEN / SIDES

FRIET €5,00

Portie friet met mayonaise

Portion fries with mayonnaise

KINDEREN/ KINDS

KINDEREN/KIDS €12,50

Krokante kip, appelmoes, boontjes en friet

Crispy chicken, apple sauce, beans and fries

DESSERTS

LEMON CHEESECAKE €11,00

Lemon cheesecake met rood fruit en frambozensorbet

Lemon cheesecake with red fruits and raspberry sorbet

AARDBEIEN ROMANOV €13,00

Aardbeien, room, vanille-ijs ,een vleugje vodka en merengue

Strawberries, whipped cream, vanilla ice cream, a little bit of vodka and merengue



HUISWIJNEN

WIT

FLES PINOT GRIGIO SACHETTO ITALIË € 29

FLES SAUVIGNON BLANC SEXY FISH ARGENTINIË € 29

FLES CHARDONNAY SEXY FISH ARGENTINIË € 29

ROSE

FLES FRATELLI 'BLUSH' ROSE ITALIË € 29

ROOD

FLES MERLOT SEXY FISH ARGENTINIË € 29

FLES CABERNET SAUVIGNON SEXY FISH ARGENTINIË € 29

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

FLES VEUVE CLICQUOT BRUT € 79

FLES VEUVE CLICQUOT ROSE € 89

FLES MOET ICE WIT € 99

SPECIAAL WIJNEN

WIT

FLES HAHSA SAUVIGNON € 40

FLES BRAMITO CHARDONNAY € 45

FLES BERNARDUS CHARDONNAY € 45

FLES CHABLIS JM BROCARD € 45

ROSE

FLES WHISPERING ANGEL ROSE € 45

ROOD

FLES RIOJA MUGA € 45

FLES VERGELEGEN CABERNET SAUVIGNON € 50

FLES ROSSO DI MONTALCINO, ANTINORI € 50