

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS	28
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	
ENCORE BREAD	8
brood met smeersels	
EDAMAME	8
zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	
SPRING ROLL	10
vegetarisch - chili-knoflooksaus	
CHICKEN GYOZA	12
kip - soja ponzu	
DIM SUM HA KAU	12
gestoomd - garnaal - kreeftenolie	
GREEN BEAN TEMPURA	10
haricots verts - truffelmayonaise	
OSIETRA CAVIAR	
10 gram 40 30 gram 90 50 gram 120	
blini - crème fraîche - bieslook - eimimosa	

SASHIMI OUR WAY

SALMON	19
zalm - mango - limoen - rode ui	
TUNA	19
big eye tonijn - wasabi vinaigrette - cress salade	
COQUILLE	19
coquille - rode curry - tomaat - avocado	
BEEF TATAKI	19
ossenhaas - chili - yuzu - krokante knoflook	
JAPANESE CATCH	20
zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	

ENCORE TACO'S

TUNA TACO'S	18
rode ui - unagi - truffelmayonaise	
BEEF TACO'S	21
ossenhaas - truffel - parmezaan	
LOBSTER TACO'S	21
kreeft - avocado - meloensalsa - jalapeño mayonaise	

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO ROLL	18
entrecôte - torched tomaat - ui - daikon mayonaise	
GAMBA SPINACH SALAD	19
gamba - knoflook - parmezaan - truffel	
ZALMTARTAAR	19
zalm - ponzu - lente-ui	
GILLARDEAU OYSTERS	28
zes stuks - limoen - soja vinaigrette	

ENCORE

BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID	21	SPARERIBS	20
inktvis - kung pao - pinda - lente-ui		spareribs zonder bot - hoisin barbecuesaus	
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE	21	ENCORE LOBSTER PIZZA	20
coquille - truffel - parmezaan		aubergine - rode ui - tomaat - truffel - taleggio	
SPICY KING CRAB	30	GARLIC RIBEYE	20
king crab - enoki - lente-ui		ribeye - wafu saus - krokante knoflook	
SESAME PRAWN TOAST	21	BLACK COD GYOZA	19
gamba - toast - sesam	+ eendenlever 3	cod - shrimp - citrus miso	

SUSHI

SALMON NIGIRI	20	POPCORN SHRIMP	21
truffelteryaki - yuzu dressing		tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	
BEEF NIGIRI	22	TEMPURA KING CRAB	24
torched ossenhaas - foie gras - unagi		tomaat - spicy orange ponzu	
SPICY TUNA MAKI	21	COD TEMPURA	21
crispy quinoa - komkommer - spicy dressing		kabeljauw - sweet and sour - mango	
SALMON TORCH VULCANO	21	ONION RINGS	10
rode peper - masago		ui - jalapeño mayonaise	
ENCORE MAKI	25	GREEN BEAN TEMPURA	10
king crab - zalm - avocado - jalapeño - miso-honing saus		haricots verts - truffelmayonaise	
SHRIMP TEMPURA MAKI	26		
dragonroll - avocado - unagi			
WAGYU MAKI	28		
green bean - wagyu beef - rode ui			

TEMPURA

VEGETARIAN

CRISPY RICE

CRISPY RICE TRUFFLE TARTARE	24	ASPARAGUS	13
gebakken nigiri - steak tartare - pata negra		asperge - krokante knoflook - wafu saus	
CRISPY RICE TUNA	21	PADRON PEPPERS	13
gebakken nigiri - pittige tonijntartaar		sweet honey misosaus	
CRISPY RICE SALMON	21	SHIITAKE SKEWER	13
gebakken nigiri - zalmtartaar		sesam - truffel - parmezaan	
CRISPY RICE AVOCADO	18	SPICY TOFU	12
gebakken nigiri - chipotle - avocado		bundelzwam - ketjap - edamame	
		GREEN BEAN TEMPURA MAKI	16
		avocado - haricot verts - komkommer	

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION - TWEE PERSONEN	20	DONUT CRÈME BRÛLÉE	13
brownie - chocolade - macarons - lolly - chocolade-ijs		donut - vanille - vanille-ijs	
STRAWBERRY MARTINI	13	MOCHI ICE	13
aardbeien - frozen yoghurt - munt		mango - matcha - karamel	
ENCORE SUNDAE	13	EXOTIC FRUIT PLATTER	17
banaan - pecannoten - karamel		diverse fruitsoorten - sorbetijs	
CHOCOLATE LAVA CAKE	13	THE ENCORE GRAND DESSERT	95
witte chocolade - pistache-ijs		combinatie van onze desserts	

SKEWERS

van onze Japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN	21
gamba - knoflook - spicy lobster oil	
MAKREEL	19
makreel - ikan bali - bananenblad	
CHICKEN	19
kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	
BEEF SKEWER	19
ossenhaas - pikante ketjap - rode ui	

FISH & SEAFOOD

CHILEAN SEA BASS	30
zeebaarsfilet - knoflook - lente-ui - wafu saus	
DUTCH SEA BASS	28
zeebaarsfilet - daikon - lente-ui - sweet and sour	
KREEFT	30
kreeft - yuzu-misoboter - kailan	
GAMBA'S	28
gamba - black bean knoflooksaus - cress salade	
ZALM	28
schotse zalm - truffelteryaki - asperge	
BLACK COD	30
black cod - van de robata - in miso gemarineerd - bimi	

MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ASIAN STYLE CHICKEN	28
kip - chili-knoflooksaus - noodles	
TRUFFLE CHICKEN	28
bok choy - shiitake - teriyaki	
ENCORE STEAK 300 GRAM	28
king oyster - asperge - truffeljus	
TOURNEDOS 200 GRAM	29
yakiniku - sesam - kailan	+ eendenlever 5
ENTRECÔTE	35
spicy miso - komkommer - ui	
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM	70
amerikaans - tomaat - ui - chimichurri	
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM	70
hollands weiderund - kailan - uien-sojaboter	
JAPANESE WAGYU GRADE A5 125 GRAM	65
japans weiderund - oosterse vinaigrette - lente-ui - rettich	

SIDES

STEAMED RICE	4
FRIED RICE	7
NOODLES	7
SALAD	5
FRENCH FRIES	5