

OESTERS	
HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN	
<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b> Normandië	<b>19</b>
<b>BABY KYS NO. 5</b> Bretagne	<b>29</b>
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b> Marennes Oléron	<b>32</b>
<b>OESTERS &amp; KAVIAAR</b> 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	<b>35</b>
<b>GEBAKKEN OESTERS</b> Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	<b>21</b>

## SUSHI

SIGNATURE ROLLS	NIGIRI	MAKI	DAGPRIJS
<b>DRAGON ROLL</b> Inside out roll met gefrituurde gamba & avocado	<b>CRISPY NIGIRI</b> 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpickante saus	<b>CHEF'S SPECIAL SUSHI</b> Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi	
<b>ULTIMATE KING CRAB</b> King crab, avocado en gele currymayonaise	<b>SALMON NIGIRI</b> 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	<b>SALMON TORCH ROLL</b> Gebrande inside out roll met wasabimayonaise en unagi saus	<b>24</b>
<b>TEMPURA GAMBA ROLL</b> Inside out roll met komkommer, tempura gamba's en een lichtpickante saus	<b>UNAGI FOIE GRAS</b> 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	<b>TUNA VULCANO ROLL</b> Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing	<b>25</b>
<b>CRISPY CHICKEN MAKI</b> Inside out roll met krokante yakitori kip en mango	<b>CRISPY LOBSTER NIGIRI</b> 3 stuks, gebakken nigiri met avocado en kreeftensalade	<b>HOSOMAKI</b> Keuze uit tonijn, zalm, avocado of komkommer	<b>13</b>

WARME VOORGERECHTEN	
<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b> Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	<b>23</b>
<b>GEGRATINEERDE MOSSELEN</b> Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	<b>21</b>
<b>INKTVIS</b> Gefrituurde pijlstaartinktvis met aioli	<b>19</b>
<b>CRISPY GAMBA'S</b> Tempura gamba's met kimchimayonaise	<b>23</b>
<b>GYOZA</b> Gyoza gevuld met kip, geserveerd met crispy chili olie	<b>19</b>
<b>ASIAN RIBS</b> Spareribs zonder bot met frisse salade en serehrème	<b>22</b>
<b>COQUILLES</b> Drie stuks coquilles gebakken met groene asperges en saffraan-miso beurre blanc	<b>22</b>
<b>KING CRAB</b> Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpickante saus	<b>59</b>

## SOEP

<b>BISQUE D'HOMARD</b> Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	<b>24</b>
<b>BOUILLABAISSE</b> Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille	<b>19</b>
<b>PAPRIKASOEP</b> Paprikasoep met geroosterde paprika & komijn (vegan)	<b>16</b>

## KINDEREN

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

BROODJES TOT 16:00 UUR	
<b>CLUB CHICKEN</b> Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade	<b>17</b>
<b>CLUB SALMON</b> Huisgerookte Schotse zalm, avocado & zalsalade	<b>19</b>
<b>WRAP GAMBA</b> Gamba's, avocado, bacon en lichtpickante saus	<b>17</b>
<b>TOAST TONIJSALADE</b> Toast met lichtpickante tonijnsalade	<b>16</b>
<b>KATSU CHICKEN SANDWICH</b> Krokante kip met sesamsaus	<b>17</b>

## SALADES

<b>CAESAR SALADE</b> Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas	<b>16</b>
<b>MET GEBAKKEN GAMBA'S MET TONIJSALADE</b> MET TONIJSALADE MET GEROOKTE ZALM MET KIP	<b>+8</b> <b>+8</b> <b>+8</b> <b>+4</b>
<b>SPICY TUNA SALAD</b> Salade met licht geschroeide tonijn, watermeloen, tomaat & granaatappel	<b>23</b>
<b>SALADE FETA (VEGA)</b> Salade met feta, olijf, tomaat & rode ui	<b>19</b>

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>CATCH OF THE DAY</b> Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'	<b>DAGPRIJS</b>	<b>KABELJAUW Tournedos</b> Gelakte kabeljauwfilet met choysam, crispy shiitake & soja-knoflooksaus	<b>29</b>
<b>SLIPTONG</b> Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en komkommersalade	<b>29</b>	<b>KREEFT KLASSIEK</b> Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, geklaarde boter en frites	<b>45</b>
<b>TONG</b> Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade	<b>38</b>	<b>ZALM</b> Zalm geserveerd met courgette, asperges, artisjok, paprika & bouillabaisseaus	<b>29</b>
<b>GAMBA</b> Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en kreeftensaus	<b>30</b>	<b>TONIJN</b> Gegrilde tonijnfilet geserveerd met aubergine, hoisinsaus, cashewnoten en peterseliepesto	<b>35</b>
<b>ZEEBAARS FILET</b> Gebakken zeebaarsfilet met maïs, taugé, boksoi & kimchi beurre blanc	<b>33</b>	<b>WARME FRUITS DE MER</b> Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	<b>59</b>
<b>DORADE FILET</b> Doradefilet met puttanesca en venkel	<b>29</b>		

FRUITS DE MER	
<b>PLATEAU DE FRUITS DE MER</b> Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbenscharen	<b>55 p.p.</b>
<b>PLATEAU DE CRUSTACÉS</b> Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft	<b>55 p.p.</b>
<b>OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS</b>	
<b>KING CRAB POTEN 100 GR</b>	<b>25</b>
<b>1/2 KREEFT (PER STUK)</b>	<b>25</b>
<b>OSIETRA KAVIAAR 10 GR</b>	<b>30</b>
<b>GAMBA'S</b> Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	<b>19</b>

KAVIAAR	
<b>OESTERS &amp; KAVIAAR</b> 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	<b>35</b>
<b>ZALMTARTAAR &amp; KAVIAAR</b> Tartaar van rauwe en gerookte zalm met ei-truffelsalade geserveerd met 10 gram Osietra Kaviaar	<b>39</b>
<b>KAVIAAR KLASSIEK</b> 30 gram osietra kaviaar geserveerd met gerookte zalm, ei & blini's	<b>89</b>

DESSERT			
<b>AARDBEÏEN ROMANOV</b> Hollandse aardbeien geserveerd met vanille-ijs, room, vodka & merengue	<b>15</b>	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid	<b>14</b>
<b>DAME BLANCHE</b> Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus	<b>14</b>	<b>LAVA CAKE</b> Lava cake gerserveerd met Snickers-ijs	<b>14</b>
<b>PANNA COTTA</b> Panna cotta geserveerd met yuzusorbet & sinaasappel	<b>14</b>	<b>KAASPLANKJE</b> Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd	<b>17</b>
<b>LEMON CHEESECAKE</b> Lemon cheesecake met framboos-dragonsorbet	<b>14</b>	<b>FLES DESSERTWIJN</b>	
<b>Moscato D'asti Ca. Del Baio   Muscat   Italië</b> <sup>75cl</sup>	<b>10</b>	<b>Moscato D'asti Ca. Del Baio   Muscat   Italië</b> <sup>75cl</sup>	<b>49</b>
<b>Boschendal, Vin D'or   Riesling, Chenin Blanc   Zuid-Afrika</b>	<b>10</b>	<b>Boschendal, Vin D'or   Riesling, Chenin Blanc   Zuid-Afrika</b> <sup>37,5cl</sup>	<b>49</b>
<b>Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc   Muscadelle   Frankrijk</b>	<b>12</b>	<b>Matusalem Oloroso 30 Yrs   Pedro Ximenez, Palomino Fino   Spanje</b> <sup>37,5cl</sup>	<b>75</b>
<b>PX Nectar   Pedro Ximénez   Spanje</b>	<b>10</b>	<b>Château Clos L'abeille   Sauternes   Frankrijk</b> <sup>37,5cl</sup>	<b>75</b>
<b>Tawny Port 10yrs   Touriga Nacional   Portugal</b>	<b>10</b>	<b>Château D'yquem   Sauternes   Frankrijk</b> <sup>37,5cl</sup>	<b>300</b>

## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>THE CATCH BURGERS (MRI)</b> Twee kleine burgers met bacon & truffelmayonaise	<b>19</b>
<b>CHICKEN</b> Gebakken kippendij met paddenstoelen & morillesaus	<b>29</b>
<b>TOURNEDOS</b> Tournedos van 200 gram met uiencompote, pommes carré & saus van PX	<b>38</b>
<b>RIBEYE</b> Ribeye van 350 gram geserveerd met gepofte groenten & anticuchosaus	<b>38</b>
<b>CÔTE DE BOEUF (1 KG)</b> 1 kg, geserveerd met gepofte groenten & anticuchosaus	<b>99</b>

VEGETARISCHE GERECHTEN	
<b>SALADE FETA</b> Salade met feta, olijf, tomaat & rode ui	<b>19</b>
<b>VEGA RAVIOLI</b> Ravioli met spinazie-ricotta, paddenstoelen & truffelroom	<b>19</b>
<b>PAPRIKASOEP</b> Paprikasoep met geroosterde paprika & komijn	<b>16</b>

## BIJGERECHTEN

<b>FRITES</b>	<b>5</b>
<b>SPINAZIE</b>	<b>5</b>
<b>PADDENSTOELEN</b>	<b>6</b>
<b>PASTA AGLIO OLIO</b>	<b>6</b>

## INTERNATIONAL MENU

