

OESTERS	
HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN	
FINES DE NORMANDIE NO. 3 Normandië	19
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 Marennes Oléron	29
BELLS ISLE NO.3 Ierland	29
ZEEUWSE PLATTE 5/0 Zeeland	30

SUSHI

SIGNATURE ROLLS	NIGIRI	MAKI	DAGPRIJS
ULTIMATE KING CRAB King crab, avocado en gele currymayonaise	CRISPY NIGIRI 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpickante saus	CHEF'S SPECIAL SUSHI Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi	
TEMPURA GAMBA ROLL Inside out roll met komkommer, tempura gamba's en een lichtpickante saus	SALMON NIGIRI 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	SALMON TORCH ROLL Gebrande inside out roll met wasabimayonaise en unagi saus	24
CRISPY CHICKEN MAKI Inside out roll met krokante yakitori kip en mango	UNAGI FOIE GRAS 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	TUNA VULCANO ROLL Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing	25
SURF & TURF ROLL Inside out roll met kreeft, kingcrab, avocado, ossenhaas, chimichurri & truffel teriyakisaus	CRISPY LOBSTER NIGIRI 3 stuks, gebakken nigiri met avocado en kreeftensalade	HOSOMAKI Keuze uit tonijn, zalm, avocado of komkommer	13
	SUSHI COMBINATION Combinatie van tuna nigiri, unagi foie gras en salmon nigiri		30

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	23
GEBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	21
GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	21
INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvvis met aioli	19
CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met limoenmayonaise	22
GYOZA Gyoza gevuld met kip, geserveerd met crispy chili olie	19
ASIAN RIBS Spareribs zonder bot met frisse salade en serehrème	22
COQUILLES Drie stuks coquilles gebakken met bloemkoolcreme, truffel beurre blanc & chorizo	22
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpickante saus	59

SOEP

BISQUE D'HOMARD Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	24
BOUILLABAISSE Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille	19
POMPOENSOEP Pompoensoep met speculaascroutons & chorizo optie: vega (zonder chorizo)	16

BROODJES TOT 16:00 UUR

SMASHED SALMON AVOCADO Boerenbrood met smashed avocado, gepocheerd ei en gerookte zalm	16
CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade	17
CLUB SALMON Huisgerookte Schotse zalm, avocado & zalsalade	19
WRAP GAMBA Gamba's, avocado, bacon en lichtpickante saus	17
TOAST TONIJSALADE Toast met lichtpickante tonijnsalade	15

SALADES

CAESAR SALADE Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas	16
MET GEBAKKEN GAMBA'S MET TONIYN TATAKI MET GEROOKTE ZALM MET KIP	+8 +8 +8 +4
CHICKEN AVOCADO SALADE Salade met gegrilde kipfilet, avocado, crispy tortilla & cashew	19
SALADE BURRATA (VEGA) Salade met burrata, tomaat, basilicum & pistache	19

HOOFDGERECHTEN VIS

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'	DAGPRIJS	GRIET Hele griet geserveerd met gebakken paddenstoelen & truffel beurre blanc	29
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en komkommersalade	27	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en frites	39
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade	35	ZEEBAARS FILET Gebakken zeebaarsfilet met courgettes, asperges, tomaat & saus van bouillabaisse	33
GAMBA Gepelde gamba's met spinazie-ricotta ravioli en kreeftensaus	30	DORADE FILET Doradefilet met gebakken tomaatjes, kappertjes, olijven, ansjovis en tzatziki	29
ZALM TERIYAKI Zalm geserveerd met taugé, bimi, boksoi & truffel teriyakisaus	27	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	55
TONIJN Gegrilde tonijnfilet met pasta, olijven & citrusdressing	33		

FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbenscharen	55 p.p.
PLATEAU DE CRUSTACÉS Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft	55 p.p.
OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS	
KING CRAB POTEN 100 GR	25
1/2 KREEFT (PER STUK)	20
OSIETRA KAVIAAR 10 GR	30
1/2 KREEFT Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus	20
GAMBA'S Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	19

KAVIAAR

OESTERS & KAVIAAR 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	35
ZALMTARTAAR & KAVIAAR Zalmtartaar met een eierdooier & ponzu, geserveerd met 10 gram Osietra Kaviaar	39
CAVIAR RIGATONI Pasta rigatoni geserveerd met 30 gram osietra kaviaar	79

DESSERT

CHOCO CARAMEL SUNDAE Chocolademousse met stracciatella-ijs & brownie Maury Mise Tardive Organic 'Pouderoux' Grenache Frankrijk 10	15	CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc Muscadelle Frankrijk 12	14
DAME BLANCHE Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus PX Nectar Pedro Ximénez Spanje 10	14	CHOCOLATE LAVA CAKE Lava cake met pistache-ijs & vanillesaus Maury Mise Tardive Organic 'Pouderoux' Grenache Frankrijk 10	14
OREO CHEESECAKE Oreo cheesecake met gezouten karamel-ijs Château de Stony 'Soleil d'Hiver' Muscat Frankrijk 9	14	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Tawny Port 10yrs Touriga Nacional Portugal 10	17
PORNSTAR MARTINI DESSERT Passievruchten curd met vanillecrème, passievruchtenmousse en meringue Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc Muscadelle Frankrijk 12	14	FLES DESSERTWIJN Moscato d'Asti ca. Del Baio 49 Matusalem Oloroso 30 yrs V.O.R.S. 75	

HOOFDGERECHTEN VLEES

THE CATCH BURGERS (MRIJ) Twee kleine burgers met avocado, ijsbergsla & Bang Bang saus supplement halve kreeft	19	+10
LEMON COCOS CHICKEN Kip met lente-ui, cashew en rijst	29	
TOURNEDOS Tournedos van 200 gram met truffelpasta, gebakken paddenstoelen & gerookte Hollandaise saus	36	
RIBEYE Ribeye van 350 gram met paprikachutney, chimichurri & zoete aardappelfriet	38	
CÔTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, met paprikachutney, paddenstoelen, gerookte Hollandaise saus & chimichurri	95	

VEGETARISCHE GERECHTEN

SALADE BURRATA Salade met burrata, tomaat, basilicum & pistache	19
VEGA RAVIOLI Ravioli met spinazie-ricotta, paddenstoelen & truffelroom	19
VEGA POMPOENSOEP Pompoensoep met speculaascroutons	16

BIJGERECHTEN

FRITES	5
ZOETE AARDAPPEL	5
FRITES	
SPINAZIE	5
PADDENSTOELEN	6
PASTA AGLIO OLIO	6

INTERNATIONAL MENU



KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter	9,95
BEEF TACO'S Beef tartaar met lichtpickante pinda crunch	19
STELLEDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus	21
TUNA TARTARE Rauwe tonijn met avococrème & ponzu	22
CEVICHE ZEEBAARS Dungesneden rauwe zeebaars met mango, padron, koriander en een fris-pittige marinade	23
JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn en zalm met truffel-knoflook soja	23
CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling	25
TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook	19
WAGYU CARPACCIO Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	19
PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham	21
BEEF TATAKI Licht geschroeid, dungesneden rundvlees met oyster garlic saus	19
PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en komkommer	19

KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, hamburger, bitterballen, gamba's, stukje witvis, krokante kip of pasta met tomatensaus. De kindermenu's worden geserveerd met frites en boontjes. **12.5**