

SNACKS & CAVIAR

GILLARDEAU OYSTERS zes stuks - limoen vinaigrette - zalmeities	35
ENCORE BREAD brood met smeersels	9.5
EDAMAME zeezout - lichtpikante saus - knoflook - gember	9.5
SPRING ROLL vegetarisch - chili-knoflooksaus	10
CHICKEN GYOZA kip - soja ponzu	16
DIM SUM HA KAU gestoomd - garnaal - kreeftenolie	14
GREEN BEAN TEMPURA haricots verts - truffelmayonaise	13
OSIETRA CAVIAR 10 gram 45 30 gram 90 50 gram 150 blini - creme fraîche - bieslook - eimimosa	

SASHIMI OUR WAY

SALMON zalm - soja - olijfolie - truffel	22
TUNA big eye tonijn - yakiniku - sesam - daikon	22
COQUILLE kokos - mango - limoen	21
BEEF TATAKI ossenhaas - uienponzu - garlic chips	21
JAPANESE CATCH zalm - tonijn - gamba - coquille - citrus soja - bieslook	24

ENCORE TACO'S

SALMON TACO'S zalmtartaar - avocado	21
TUNA TACO'S rode ui - unagi - truffelmayonaise	22
BEEF TACO'S ossenhaas - truffel - parmezaan	24
IBERICO TACO'S iberico ribs - pickles - spicy sauce	22

COLD STARTERS

WAGYU CARPACCIO entrecote - garnalen kroepoek - rode ui - unagi - daikon	20
GAMBA SPINACH SALAD gamba - knoflook - parmezaan - truffel	24
CRISPY DUCK SALAD eend - pomelo - cress - pomegrenate	21
BURRATA burrata - curry - rice cracker - snow crab	24

ENCORE

BY SIMONIS

HOT STARTERS

CRISPY SQUID inktvis - kung pao - pinda - lente-ui	23
PARMESAN TRUFFLE COQUILLE coquille - truffel - parmezaan	25
SPICY KING CRAB king crab - enoki - lente-ui	35
SESAME PRAWN TOAST gamba - toast - sesam	22 +3 eendenlever

SUSHI

SALMON NIGIRI zalm - truffelteryaki - yuzu dressing	24
BEEF NIGIRI torched ossenhaas - foie gras - unagi	25
SPICY TUNA UNAGI MAKI paling - tonijn - bieslook - komkommer	25
SALMON TORCH VULCANO zalm - rode peper - masago	24
SPICY CHICKEN MAKI kip - atjar - spicy saus	24
ENCORE SURF & TURF MAKI noordzee krab - ossenhaas - garlic chips - yakiniku	28
WAGYU MAKI wagyu beef - green bean - rode ui	29
SHRIMP TEMPURA MAKI dragonroll - garnaal - avocado - unagi	28
WAKAME MAKI enoki - avocado - komkommer	17

CRISPY RICE

CRISPY RICE TUNA gebakken nigiri - pittige tonijntartaar	24
CRISPY RICE SALMON gebakken nigiri - zalmtartaar	24
CRISPY RICE AVOCADO gebakken nigiri - chipotle - avocado	19

DESSERTS

CHOCOLATE EXPLOSION TWEE PERSONEN brownie - chocolade - macarons - chocolade-ijs	22
AARDBEIEN ROMANOV aardbeien - vanille ijs - crumble	15
ENCORE SUNDAE banaan - pecannoten - karamel	14
CHOCOLATE LAVA CAKE witte chocolade - pistache-ijs	14

SPARERIBS spareribs zonder bot - hoisin barbecuesaus	23
BAZUKA SHRIMP gamba - sereh - kokos - limoen	25
GARLIC RIBEYE ribeye - wafu saus - garlic chips	24
BLACK COD GYOZA cod - shrimp - citrus miso	24

ENCORE CLOUD

THE ROYAL CLOUD crispy balls - krab - ossenhaas - kaviaar	29
THE TUNA CLOUD crispy balls - tonijn - limoen	23

TEMPURA

POPCORN SHRIMP tijgergamba - rock shrimp saus - limoen	23
SOFT SHELL TEMPURA krab - wasabi mayonaise - masago	23
ONION RINGS ui - jalapeño mayonaise	13
GREEN BEAN TEMPURA haricots verts - truffelmayonaise	13

VEGETARIAN

ASPARAGUS asperge - garlic chips - wafu saus	14
CORN SKEWER maïs - miso kruidenboter	14
SPICY TOFU bundelzwam - ketjap - edamame	14
GLAZED MUSHROOMS paddestoelen - smoked creamy ponzu - pinda	14

SKEWERS

van onze Japanse robata grill

BLACK TIGER PRAWN gamba - knoflook - spicy lobster oil	23
CHICKEN kip op de huid - geroosterde satésaus - krokante ui	22
IBERICO char siu - hoisin - atjar	23

FISH & SEAFOOD

TONGROL tongfilet - gamba - tomaat - sweet & sour butter	34
KREEFT kreeft - boter - chili-garlic - asperges - cashew	39
CALAMARI inktvis - tomaat - rode curry dragonsaus	29
ZALM schotse zalm - shiitake - smoked creamy ponzu	29
BLACK COD black cod - van de robata - in miso gemarineerd	33

MEAT

van onze houtskooloven, getrancheerd en met frites

ASIAN STYLE CHICKEN kip - chili-knoflooksaus - fried rice	29
TRUFFLE CHICKEN kip teriyaki - bok choy - wasabi	29
ENCORE STEAK 300 GRAM king oyster - asperge - truffeljus	35
CHAR SIU iberico secreto - steamed cabbage - shiitake	33
OSSENHAAS FRIED RICE 200 GRAM ossenhaas - prei - sweet soy butter	36
CÔTE DE BOEUF ± 1000 GRAM amerikaans - tomaat - ui - kruidenboter	99
PORTERHOUSE ± 1000 GRAM hollands weiderund - bok choy - uien - sojaboter	99
JAPANESE WAGYU GRADE A5 200 gram 150 400 gram 250 japans weiderund - lente-ui - garlic soya	

SIDES

STEAMED RICE	4
FRIED RICE	7
NOODLES	7
WAKAME	6
SALAD	4
FRENCH FRIES	5
TRUFFLE PARMESAN FRIES	8