

STARTERS

De hele dag te bestellen

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE € 11,95
Gepelde gamba's, op Spaanse wijze gebakken

GEGRILDE SARDINES € 10,95
Met een salade van tomaat, komkommer, augurk en kappertjes

KING CRAB € 26,95
Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd, met een licht pikante saus

GEBAKKEN OESTERS € 14,95
Drie oesters 'Spéciales Gillardeau no. 2', geserveerd met spinazie uit de wok en hollandaisesaus

OESTERS NAMKEE STYLE € 14,95
Drie gestoomde oesters, met zwarte bonen en knoflook

KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD MET TAPENADE € 4,95
Geserveerd met een Catch-tapenade en gezouten boter

ZALMTARTAAR € 10,95
Tartaar van zalm, met frisse garnituren en echte kaviaar als 'finishing touch'

STELLENDAMSE GARNALEN € 11,95
Klassieke cocktail, geserveerd met een romige cocktailsaus

TUNA STARTER € 13,95
Trio van tonijn: tonijntartaar, tonijntataki en crispy tuna nigiri

JAPANESE CATCH € 14,95
Sashimi van rauwe tonijn, verse zalm en gekookte wilde gamba's

CATCH COMBINATION € 14,95
Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van ijsselmeerpaling

LANGOUSTINE € 14,95
Carpaccio van langoustines, geserveerd met appel, kaviaar en een langoustinecoulis

BEEFTATAKI € 11,95
Geserveerd met bonito-flakes, sesam, wakame en furikake

WAGYU CARPACCIO € 12,95
Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

PATA NEGRA € 15,95
100 gram dungseden Iberico ham

STARTERS

De hele dag te bestellen

SALADES

SALADE CANADESE KREEFT

Met gepelde kreeft, geserveerd met Stellendamse garnalen en vanille-crème-fraîche met venkel

Met 1/2 kreeft

€ 14,95

Met hele kreeft

€ 24,95

CAESAR SALAD

Klassieke caesarsalade met caesardressing, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas

Met gebakken gamba's

€ 12,95

Met huisgerookte Schotse zalmfilet

€ 12,95

Met tonijntataki

€ 12,95

Met kipfilet

€ 12,95

SALADE VEGA

Salade met geitenkaas, peer, walnoten en honing

€ 9,95

SOEP

BISQUE D'HOMARD

Romige kreeftensoep, geserveerd met 1/2 Canadese kreeft

€ 14,95

BOUILLABAISSE

Rijk gevulde vissoep, geserveerd met rouille

€ 9,95

COURGETTESOEP

Geserveerd met gerookte zalmfilet

€ 10,95

Vegetarisch

€ 8,95

SUSHI

CRISPY TUNA NIGIRI

Vijf gebakken tonijn-nigiri met een licht pikante misosaus

€ 14,95

SALMON TORCH ROLL

Gebrande inside out roll met licht pikante saus

€ 14,95

CALIFORNIA MAKI ROLL

Inside out roll met king crab

€ 14,95

SUSHI COMBINATION

Combinatie van de California- en salmon torch roll en de crispy tuna nigiri

€ 19,95

CHEF'S SPECIALTY ROLL

Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol

DAGPRIJS

DE D O O F O S E A F O O S E A F O O S

De hele dag te bestellen

OESTERS

Half dozijn oesters, geserveerd met een roedewijnvinaigrette en citroen

FINES DE NORMANDIE NO. 3

Toegankelijke oester uit Normandië met een unieke jodiumachtige smaak en een licht nootaroma

€ 14,95

SPÉCIALES GILLARDEAU

De Rolls-Royce onder de oesters, met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron

no. 4 - klein

€ 19,95

no. 2 - groot

€ 25,95

SPÉCIALES GEAY NO. 3

Unieke traditie uit La Tremblade, met een bijzondere balans tussen zoet en zout, die de papillen streelt met een smaak die lang in de mond blijft hangen

€ 19,95

PERLE NOIR

Deze oester is gerijpt in de rivier 'Belon' in Bretagne. Ze heeft een nootachtig accent, het vlees is wit van nature en vult de hele schelp. De oester is zacht, suikerzoet zelfs en een beetje knapperig

€ 19,95

TSARSKAYA NO. 3

Sterke, volle oester, die gerijpt is in de Cancale. Deze rijpheid geeft haar die unieke, subtiele jodiumachtige smaak met een zoetig tintje die de tong van de fijnproever streelt

€ 19,95

PERLE BLANCHE NO. 3

Haar heerlijke zoete smaak en nootaroma ontstaat tijdens de kweek in Charente-Maritime. De smaak wordt ontwikkeld in Utah beach, waar ze door de sterke stroming en de plankton hun eigen specifiek accentje ontwikkelen

€ 22,95

SUPER SPÉCIALES TARBOURIECH NO. 4

"7 Seven by Florie Tarbouriech". Hangcultuuroesters uit de Middellandse Zee. Hun parelmoeren glans en uitzonderlijke smaak, met een zoetig tintje en een licht hazelnootaccent, maken deze oestertjes uniek

€ 29,95

OESTERPLATEAU

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 7 STUKS

Een wandeling door onze oesterkaart

€ 23,95

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 14 STUKS

Een wandeling door onze oesterkaart

€ 46,95

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 21 STUKS

Een wandeling door onze oesterkaart

€ 69,95

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 28 STUKS

Een wandeling door onze oesterkaart

€ 89,95

SEAFOOD

De hele dag te bestellen

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 krabbscharen

€ 39,95 P.P.

PLATEAU DE CRUSTACÉS

Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft

€ 39,95 P.P.

OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS:

Kingcrabpoten 100 gr.

€ 5,95

1/2 kreeft (per stuk)

€ 14,95

Tjoepy Kaviaar 10 gram

€ 12,50

LANGOUSTINES

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

€ 19,95

HOLLANDSE KRABBENSCHAREN

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

€ 19,95

KAVIAAR

Onze kaviaar wordt geserveerd met huisgerookte Schotse zalmfilet, blini, crème fraîche en eimimosa.

TJOEPY KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak, te verkrijgen in:

10 gram

€ 21,95

BLACK PEARL KAVIAAR

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

10 gram

€ 29,95

30 gram

€ 74,95

50 gram

€ 99,95

DINER

De hele dag te bestellen

HOOFDGERECHTEN VIS

CATCH OF THE DAY

Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'

DAGPRIJS

SCHOL

Scholfilet, geserveerd met lamsoren, Stellendamse garnalen, antiboise en aardappelmousseline

€ 18,95

SLIPTONG

Drie in roomboter gebakken sliptongen, geserveerd met frites en spinazie

€ 18,95

TONG

Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk, geserveerd met frites en spinazie

€ 24,95

WILDE GAMBA'S

Zes ongepelde wilde gamba's, gebakken met knoflook en geserveerd met ratatouille en frites

€ 23,95

TARBOT

Hele gebakken tarbot met gewokte asperges, lamsoren en een kruiden beurre blanc

€ 24,95

TONIJN

Gegrilde tonijnfilet, geserveerd met pasta, gegrilde courgette en tomaat

€ 23,95

GRIET

Gegrilde grietfilet, geserveerd met bospaddenstoelen, romige truffelsaus en aardappelmousseline

€ 23,95

ZEEDUIVEL

Gebakken zeeduivel, geserveerd met snijbonen, paling-beurreblanc met peppadew en pommes carées

€ 22,95

KREEFT

Gekookte kreeft, gewerveld met botersaus, frites en spinazie

€ 24,95

SPAGHETTI VONGOLE

Pasta met gebakken vongole, bereid met knoflookolie en rode peper

€ 16,95

DINER

De hele dag te bestellen

HOOFDGERECHTEN VLEES

Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill

LITTLE CATCH-BURGERS

Drie hamburgers, elk op hun eigen 'Catchy' wijze bereid

€ 15,95

TOURNEDOS

Tournedos van 200 gram, geserveerd met ravioli in truffelroom, spinazie en Madeirasaus

€ 24,95

ENTRECOTE

Entrecote van 250 gram, geserveerd met gebakken uien en spek, pommes carées en bearnaisesaus

€ 24,95

BONE-IN RIB EYE

Jong-rundvlees, geserveerd met ratatouille en een romige kalfsjus met spekjes en bieslook

€ 29,95

RUNDERTARTAAR

200 gram gemalen MRIJ-rundertartaar, rauw geserveerd met haricotsvertssalade en een gepocheerd ei

€ 14,95

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

SALADE VEGA

Salade met geitenkaas, peer, walnoten en honing

€ 9,95

TAGLIATELLE

Met artisjok en basilicumroomsaus

€ 14,95

RAVIOLI TRUFFEL

Met gebakken paddenstoelen, truffelroomsaus en Parmezaanse kaas

€ 16,95

KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit: een stukje witvis, een stukje kipfilet of verse pasta. Vraag naar de mogelijkheden.

DESSERTS

De hele dag te bestellen

DESSERTS

CHOCOLADEMARQUISE MET OREO-KOEKJES

Geserveerd met een compote van rood fruit en roomijs van witte chocolade en framboos

€ 7,95

AARDBEIEN ROMANOV

Verse aardbeien, geserveerd met luchtig opgeklopte aardbeienroom met een vleugje wodka

€ 9,95

DAME BLANCHE

Een bombe van witte chocolade met vanille-ijs, geserveerd met warme chocoladesaus

€ 7,95

CHEESECAKE

Cheesecake met lemon curd, geserveerd met bramensorbet

€ 7,95

CRÈME BRÛLÉE

Vanille-crème-brûlée, op traditionele wijze bereid

€ 7,95

APPLE PIE

Lauwwarm geserveerd, met Haagse-hopjesroomijs

€ 7,95

KAASPLANKJE

Vijf kaassoorten van het kaashuis Boele, door de chef geselecteerd

€ 12,95

SPECIAL COFFEES

Keuze uit: Irish coffee, French coffee, Italian coffee, Spanish coffee, Baileys coffee en Catch coffee

€ 7,95

DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

MOSCATEL ORO

Deze dessertwijn vertoont in al haar grootheid, de fruitige (honing, lichte sinaasappel) bloemige (roos, lelie) en kruidige (tabaksblad, cederhout) aroma's van de moscatel druivensoort. Heerlijk bij kaassoorten en crème brûlée

€ 4,95

MONBAZILLAC - CHATEAU BELLEVUE

Deze dessertwijn past perfect bij een cheesecake

€ 5,95

ROMATE CREAM IBERIA

Sherry, heerlijk bij mooie kaassoorten

€ 5,95

MERLINO ROSSO DOLOMITI 'VINO LIQUOROSO'

Deze dessertwijn is heerlijk bij chocoladedesserts

€ 6,95

SAUTERNES, CHÂTEAU HAUT-MAYNE

Mooie dessertwijn, perfect bij een crème brûlée

€ 7,95

RAMOS PINTO VINTAGE 2008

€ 5,50

CALVADOS TRIOS LYS, BUSNEL

€ 4,00

ARMAGNAC TRADITION, JANNEAU

€ 4,00

COGNAC, JOSEPH GUY

€ 4,25

COGNAC VSOP MCF, REMY MARTIN

€ 5,25

WHISKEY TALISKER 10 YEARS OLD, CLASSIC MALT

€ 5,25

WHISKEY LAGAVULIN 16 YEARS OLD, CLASSIC MALT

€ 8,75

HENNESSY XO

€ 12,95

PRIVATE EVENTS

Op de tweede etage van Catch bevindt zich een exclusieve ruimte met een dakterras die een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. Deze exclusieve zaal is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en huwelijken. Deze ruimte leent zich tevens prima voor private dining (tot 50 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot 80 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Aarzel niet en vraag naar onze informatiebrochure, daar vindt u een scala aan mogelijkheden voor uw event. Of neem een kijkje op onze website: www.catchbysimonis.nl

Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | info@catchbysimonis.nl

HIGH TEA

HIGH TEA

€ 21,95 P.P.

Ontvangst met heerlijk glas prosecco
Onbeperkt theebuffet
Bouillabaisse
Sandwiches met carpaccio, geitenkaas, Hollandse garnalen en tonijnsalade
Scones met huisgemaakte jam
Wrap met zalm en wrap met kip
Muffins en donuts
Petit fours en assortiment bonbons
Chocoladebrownie en friandises
High Tea kunt u reserveren vanaf 4 personen

HIGH WINE

€ 39,95 P.P.

Ontvangst met heerlijk glas prosecco
2 glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
Cappuccino van kreeftensoep
Brood met tapenades en pata negra
Oesterplateau met diverse soorten oesters (2 oesters p.p.)
Visplateau, geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
Combinatie van sushi en sashimi
High Wine kunt u reserveren vanaf 4 personen