

Geachte gast,

Welkom bij restaurant Noble waar mijn team en ik u met onze kennis en bevoegdheid culinair zullen verrassen. Met trots presenteer ik u onze menukaart met een rijke keuze aan mooie gerechten, waarin wereldse invloeden en subtiele smaakcombinaties zijn verwerkt. Op de kaart vindt u zowel koude als warme gerechten – alle uitgevoerd in kleinere portioneringen, zodat u meerdere smaken en bereidingswijzen kunt beleven. De gerechten zijn in willekeurige volgorde te bestellen en met elkaar te delen.

Proef, combineer en geniet!

Ik wens u samen met mijn team een mooie ervaring toe!

Edwin Kats

BITES

Gillardeau oester No. 3 / Komkommer / Gin / Basilicum (1st)	5
Jamón / Blazquez / Ibérico / Bellota	18
Padron pepers / Knoflook / Miso crème / Yuzu emulsie	8
Gamba's / Crispy / Groene curry / Gember / Dip (4st)	9
Parmezaan / Krokant / Kerrie / Dip	6
Pekingeed / Krokant / Spring roll / Hoisin (4st)	8
Bitterballen / Zaanse mosterd (4st)	5

Heeft u een allergie? Meld het ons.

NOBLE SIGNATURES

Paling / Toast / Bieslook / Crème fraîche / Haringkuit 12

Pekingeed / Pannenkoekjes / Komkommer / Lente-ui / Hoisin 14

Eendenlever / Liquorice / Hazelnoot / Tonda Gentile / Bospeen 18

KOUD / LAUWWARM

King krab / Lauwwarm / Avocado / Radijs / Jalapeño / Postelein 18

Tonijn / Gebrand / Hoisin / Gember / Sushi-rijst / Zeewier / Sake 16

Octopus / Big green egg / Aioli / Piment / Kaffir 12

Argentijnse garnaal / Tandoori / Yoghurt / Kwartelei / Kataifi 18

Watermeloen / Tomaat / Geitenkaas / Sjalot vinaigrette / Tahoon (v) 12

Kwartel / Groene asperge / Brioche / Ui / Luchtige koffie 16

Beef tataki / Ponzu crème / Krokant draadjesvlees / Kumquat / Mais 14

SALADES

Pompoen / Rucola / Fregola / Feta kaas / Zaden / Geroosterd 14

Mesclun / Salade / Groene asperges / Tomaat / Pijnboompit / Hoender 16

WARM

Bloemkool / Geroosterd / Beurre noisette / Tonkaboon / Cacao / Pistache (v)	12
Corvina / Knolselderie / Zilte plantjes / Paling / Kombu / Pressed kaviaar	16
Kabeljauw / Tom Kha kai / Shiitake / Sjalot pickle / Pinda / Kokos	18
Griet / Sherry / Uien melk / Augurk / Tuinkers	16
Lam / Ribstuk / Stoof / Artisjok / Barigoule / Nori / Rozemarijn	16
Zwezerik / Gelakt / Zwarte knoflook / Dashi / Ui / Bonito	18
Buikspek / Crispy camarones / Parmezaanse kaas / Antiboise	16
Bavette / BBQ / Cresson / Chimichurri / Ansjovis / Ortiz / Merg	16
Hoender / Pasta / Morilles / Tuinbonen / Marloeskes	18

ZEETONG

Zeetong / Pastinaak / Paling / Foie / Beurre blanc / Haringkuit	28 / 52
Zeetong 500 gram / Gebakken / Roomboter / Peterselie / Citroen	52

DRY-AGED BEEF

Entrecôte, 200 gram	44
Tomahawk, 800 gram	75

GARNITUREN

Aardappel / Frites / Goudgeel / Dragon-zout / Mayonaise	5
Orzo / Pasta / Zaden / Papaja / Feta / Basilicum	6
Roerbak / Aziatisch / Shiitake / Chinese Broccoli / Bok choy / Bonito flakes	8
Mesclun / Komkommer / Sjalot pickles / Kruiden	8

In dit menu hebben wij met zorg een selectie gemaakt uit diverse gerechten van de kaart. Gedurende deze Noble Experience komt u in aanraking met verschillende smaken, structuren en bereidingswijze uit meerdere landen en continenten - prikkel uw zintuigen!

Frankrijk Watermeloen / Tomaat / Geitenkaas / Sjalot vinaigrette / Tahoon (v)

Fusion Argentijnse garnaal / Tandoori / Yoghurt / Kwartelei / Kataifi

Azië Beef tataki / Ponzu crème / Krokant draadjesvlees / Kumquat / Mais

Nederland Griet / Sherry / Uien melk / Augurk / Tuinkers

Nederland Lam / Ribstuk / Stoof / Artisjok / Barigoule / Nori / Rozemarijn

Europa Kaas / Selectie / Noten-gember cracker / Krentenwegge

Brabant Honing / Mousse / Aardbei / Rabarber / Amandel

Bijpassend wijn arrangement 4 glazen / 5 glazen

30/35

Om een goede indruk te krijgen wat de keuken van Noble te bieden heeft hebben wij met zorg een uitgebreid menu samengesteld uit diverse gerechten van de kaart. Laat uw smaakpapillen prikkelen!

Makreel / Koolrabi / Wasabi / Granny smith

Argentijnse garnaal / Tandoori / Yoghurt / Kwartelei / Kataifi

Corvina / Knolselderie / Zilte plantjes / Paling / Kombu / Pressed kaviaar

Mascarpone / Appel / Citroenmelisse / Granité / Limoen

Buikspek / Crispy camarones / Parmezaanse kaas / Antiboise

Lam / Ribstuk / Stoof / Artisjok / Barigoule / Nori / Rozemarijn

Gorgonzola / Piccante / Merengue / Amandelroom / Basilicum

Kersen / Dragon / Dacquoise / Hazelnoot / Chocolade ijs

Bijpassend wijn arrangement 6 glazen

45

Dagelijks wisselend 2-gangen lunchmenu

32,50

Dagelijks wisselend 3-gangen lunchmenu

40,00

Al onze prijzen zijn in euro's

DESSERTS

KAAS

Kaas / Selectie / Amandel-gember cracker / Krentenwegge

1 pers 14

2 pers 24

Gorgonzola / Piccante / Merengue / Amandelroom / Basilicum 8

ZOET

Noble / Dame blanche / Tahiti vanille / Room / Valrhona chocolade 15

'Kit-Kats' / Candybar / Chocolade / Karamel / Tonkaboon / Banaan 12

Kersen / Dragon / Dacquoise / Hazelnoot / Chocolade ijs 12

Honing / Mousse / Aardbei / Rabarber / Hazelnoot 12