

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)	6
Oester / Fines de claires / No. 3 / Sherry azijn / Sjalot / Citroen (1st)	3,25
Jamón / Blazquez / Ibérico / Bellota	18,75
Wortel / Gebrand / Kokos / Yuzu / Knoflook amandelen	8
Gamba's / Crispy / Groene curry / Gember / Dip (4st)	10
Kroepoek / Peterselie / Dashi / Sambai azijn	6
Pekingeed / Krokant / Spring roll / Hoisin (4st)	9
Bitterballen / Zaanse mosterd (4st)	5,40

*Wij voorzien u graag van onbeperkt gezuiverd water voor 3,25 per persoon.*

## NOBLE DISHES

Paling / Toast / Bieslook / Crème fraîche / Haringkuit (2st)	13,50
Kingkrab / Gember pickle / Kokos / Nori / Passievrucht	19
Tonijn tartaar / Granny smith / Kervelsap / Zeebanaan / Cevenne ui	17
Octopus / Groene asperges / Jenever spek / Burrata / Groene olijf	18,50
Coquille / Pompoen / Yuzu / Oesterblad / Zuurdesem / Ginger beer	19
Bospeen / Geitenkaas / Pijnboompit / Saffraan (v)	13
Okonomiyaki / Wasabi / Gefermenteerde knoflook / Crispy beef / Bonito	16,50
Beef tartaar / Hoisin / Crispy quinoa / Sambai azijn / Pickles	17
Eendenlever / Liquorice / Hazelnoot / Tonda Gentile / Bospeen	19
Bloemkool / Kerrie / Amandel / Witte druif (v)	13
Corvina / Kreeft / Oude brokkel / Rouille	19
Kabeljauw / Tom Kha kai / Shiitake / Sjalot pickle / Pinda / Kokos	19
Grietfilet / Crispy skin / Marloeskes / Bordelaise saus	18
Kalfswang / Cashewnoot / Crème / Crumble / Aubergine	17
Zwezerik / Gelakt / Zwarte knoflook / Dashi / Ui / Bonito	19
Buikspek / Teriyaki / Miso / Knolselderij / Argentijnse garnaal / Sesam	17
Eend / Gele biet / Koffie / Hazelnoot	19
Diamant haas / Szechuan peper / Rode biet / Groene kool / Persillade	19

## SPECIALS

### ZEETONG

Zeetong / Roomboter / Peterselie / Citroen	28/48
Zeetong filet / Aardpeer / Jeneverspek / Hazelnoot	28/48

### DRY-AGED BEEF

Entrecôte, 200 gram	46
Tomahawk, 800 gram	78

### SIDE DISHES

Friet van de "Frietzaak" / Goudgeel / Dragon-zout / Mayonaise	5,25
Bloemkool / Geroosterd / Ceaser dressing / Zwarte peper	8,50
Roerbak / Aziatisch / Shiitake / Sugar snaps / Bok choy / Bonito flakes	8,50

### SALADES

Poké bowl / Sushi rijst / Tonijn / Sojaboon / Komkommer / Sjalot	18,50
Veldsla / Radicchio / Blauwe kaas / Balsamico / Vijg / Pijnboompit	16,50
Mesclun / Salade / Pickles / Pijnboompit	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!

Nederland	Bospeen / Geitenkaas / Pijnboompit / Saffraan (v)
Fusion	Tonijn tartaar / Granny smith / Kervelsap / Zeebanaan / Cevenne ui
Azië	Okonomiyaki / Gefermenteerde knoflook / Crispy beef / Bonito
Frankrijk	Grietfilet / Crispy skin / Marloeskes / Bordelaise saus
Europa	Eend / Gele biet / Koffie / Hazelnoot
Europa	Kaas / Selectie / Amandel-gember cracker / Krentenwegge
Frankrijk	Koffie / Passievrucht / Praliné

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!

Kingkrab / Gember pickle / Kokos / Nori / Passievrucht

Beef tartaar / Hoisin / Crispy quinoa / Sambai azijn / Pickles

Coquille / Pompoen / Yuzu / Oesterblad / Zuurdesem / Ginger beer

Octopus / Groene asperges / Jenever spek / Burrata / Groene olijf

Buikspek / Teriyaki / Miso / Knolselderij / Argentijnse garnaal / Sesam

Diamanthaas / Szechuan peper / Rode biet / Groene kool / Persillade

Epoisse / Crème / Druif / Zuurdesem / Foie

Avocado / Appel / Bergamot / Jalapeño

Bijpassend wijn arrangement 6 glazen

45

Dagelijks wisselend 2-gangen lunchmenu

34

Dagelijks wisselend 3-gangen lunchmenu

42

*Al onze prijzen zijn in euro's*

## Desserts

Kaas / Selectie / Amandel-gember cracker / Krentenwegge

1 pers 16

2 pers 28

Epoisse / Crème / Druif / Zuurdesem / Foie 8,50

## Zoet

Noble / Dame blanche / Tahiti vanille / Room / Valrhona chocolade 15,75

'Kit-Kats' / Candybar / Chocolade / Karamel / Kokos / Mango 12,50

Avocado / Appel / Bergamot / Jalapeño 12,50

Koffie / Passievrucht / Praliné 12,50