

Geachte gast,

Welkom bij restaurant Noble waar mijn team en ik u met onze kennis en bevologenheid 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

Bite van de dag	4,75
Gillardeau oester No. 3 / Komkommer / Gin / Basilicum (1st)	6,50
Oester / Fines de claires / No. 3 / Sherry azijn / Sjalot / Citroen (1st)	4,75
Jamón / Blazquez / Ibérico / Bellota	19,50
Pani puri / Piri Piri / Munt (4st) (v)	8
Gamba`s / Crispy / Groene curry / Gember / Dip (4st)	12
Kroepoek / Furikake / Ponzu (v)	6
Pekingend / Krokant / Spring roll / Hoisin (4st)	11
Bitterballen / Zaanse mosterd (4st)	6

*Wij voorzien u graag van onbeperkt gezuiverd water voor 3,95 per persoon*

**Let's get social:** We zien jullie foto's graag terug op Instagram! Tag @restaurantnoble zodat we kunnen zien wat je met je volgers deelt.

## NOBLE DISHES

### Koud / Lauwwarm

Paling / Toast / Bieslook / Crème fraîche / Haringkuit (2st)	16
Tonijn / Mojama / Komkommer / Amandel / Onrijpe aardbei	22
Dorade / Tartaar / Avocado / Vadouvan / Mosterdzaad / Tomaat	20
Zeeduivel / Knolselderij / Hazelnoot / Peterselie	20
Biet / Gerookte kwark / Koffie / Jonge laurier (v)	16
Dry aged / Beef / Boleet / Dashi / Umeboshi / Soya boon	20
Ossenstaart / Oester / Knolselderij / Hollandaise / Citroen	20

### Warm

Prei / Kervel / Ricotta salata / Jus / Gepofte groenten (v)	16
Rogvleugel / Paling / Snijboon / Aardappel / Doperwt / Zure room	20
Snoekbaars / Crustacé / Sardien / Tomaat / Olijf	20
Kabeljauw / Tom kha kai / Shiitake / Sjalot pickle / Pinda / Kokos	20
Zwezerik / Gelakt / Zwarte knoflook / Dashi / Ui / Bonito	22
Iberico / Secreto / Paddenstoel / Braam / Hazelnoot	21
Kalfs sukade / Rosé / Bospeen / Pompoen / Vinaigrette	22

## SPECIALS

Langoustine

Langoustines / Crustacé / Chorizo / Tomaat / Olijf 38

Langoustines / Kervel / Ricotta salata / Jus / Gepofte groenten 38

Tarbot

Tarbot / Paddenstoel / Knolselderij / Hazelnoot 40

Tarbot / Paling / Snijboon / Aardappel / Doperwt / Zure room 40

## DRY-AGED BEEF

Entrecôte, 200 gram 48

Côte de boeuf, 800 gram 82

## SIDE DISHES

Friet / Goudgeel / Dragon-zout / Mayonaise 6

Roerbak / Aziatisch / Shiitake / Sugar snaps / Bok choy / Bonito flakes 9

Bloemkool / Kerrie / Rozijnen 9

## SALADES

Quinoa / Rucola / Granaatappel / Bosui 16,50

Pompoen / Feta / Sinaasappel / Veldsla 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!

Fusion                      Tonijn / Mojama / Komkommer / Amandel / Onrijpe aardbei

Nederland                  Prei / Kervel / Ricotta salata / Jus / Gepofte groenten (v)

Provence                    Snoekbaars / Crustacé / Sardien / Tomaat / Olijf

Frankrijk                    Kalfs sukade / Rose / Bospeen / Pompoen / Vinaigrette

Internationaal              Aardbei / Buchu thee / Brioche / Citrus

Bijpassend wijn arrangement 5 glazen    42,50

Onze Noble Experience is uit te breiden met een selectie van kazen (4st)    10

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!

Dorade / Tartaar / Avocado / Vadouvan / Mosterdzaad / Tomaat

Biet / Gerookte kwark / Koffie / Jonge laurier (v)

Langoustine / Crustacé / Sardien / Tomaat / Olijf

Tarbot / Paling / Snijboon / Aardappel / Doperwt / Zure room

Entrecôte / Dry aged / Bospeen / Pompoen / Vinaigrette

Stilton / Blauwe bes / Shiso / Kombucha / Paradijszaad

Rabarber / Zuring / Oost Indische Kers / Geiten yoghurt

Bijpassend wijn arrangement 7 glazen

58

Dagelijks wisselend 2-gangen lunchmenu

38

Dagelijks wisselend 3-gangen lunchmenu

46

*Al onze prijzen zijn in euro's*

## Desserts

Kaas / Selectie / Amandel-gember cracker / Roggekrentenbrood

1 pers 16

2 pers 28

Stilton / Blauwe bes / Shiso / Kombucha / Paradijszaad 9,50

## Zoet

Noble / Dame blanche / Tahiti vanille / Room / Valrhona chocolade 16,50

'Kit-Kats' / Candybar / Chocolade / Karamel / Kokos / Mango 14

Rabarber / Zuring / Oost Indische Kers / Geiten yoghurt 13

Aardbei / Buchu thee / Brioche / Citrus 13