

Beste gast,

Bij Noble Kitchen draait alles om - de naam zegt het al - de keuken. De keuken is het hart waar smaak- en sfeerbeleving ontstaan. Bij Noble Kitchen komt u om pure smaken van over de hele wereld te ontdekken in gerechten die herkenbaar, maar verrassend en onderscheidend zijn bereid. In een ongedwongen sfeer kunt u genieten van heerlijke, eerlijke gerechten van de *robata-yaki* - de Japanse manier van barbecueën. Onze sushi-chef bereidt ter plekke de lekkerste en mooiste sushi en sashimi. Op zo'n prachtige locatie is buiten koken een geweldige kans om met beide handen aan te grijpen. Wij doen dat onder meer met de Ofyr - dé nieuwe manier van outdoor koken en grillen.

Proef, ervaar en geniet!

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

Edwin Kats

FINGERFOOD

Jamón / Blazquez / Ibérico / Bellota	18,75
Papadum / Paddenstoel / Crème / Parmezaanse kaas	6,50
Kellenaers / Krab / Tom kha kai / Kroketjes / Dip / Yuzu (4st)	10,50
Bitterballen / Zaanse mosterd (4st)	5,40
Dim sum / Garnaal / Gefrituurd / Wasabi (4st)	10,50
Gyoza / Gevogelte / Tomaat / Chili (4st)	12,50
Edamame / Boontjes / Sesam / Maldon zout	5,50
Garnaal / Ebi / Crispy / Knoflook / Dip (4st)	12,50
Oester / Gillardeau / Komkommer / Gin / Basilicum (1st)	6
Oester / Creuses / Hoisin / Sesam / Gepofte rijst / Lente-ui (1st)	3,75
Oester / Zeeuwse platte / Sjalot / Rode wijn azijn / Citroen (1 st)	4,75

YAKITORI

Yakitori / Kippendijen / Togarashi / Soja / Bonito flakes (2st)	8,50
Yakitori / Gevogelte / "Meatbal" / Tare-saus / Eidooier (2st)	8,50
Yakitori / Kalfszwezerik / Shiso purper / Lente-ui (2st)	8,50

NOBLE'S FAVORITE

Brioche / Gerookte paling / Crème fraîche / Haringkuit / Bieslook (2 st)	13,50
--	-------

Heeft u een allergie? Meld het ons.

JAPANESE SELECTIE

SUSHI ROLLS MAKI (8st)

'Noble style' / Nori / Kalfstartaar / Paling / Amandel	19
'Dutch' / Quinoa / Ossenworst / A'damse ui / Mierikswortel / Haringkuit	16,50
'Crunchy' / Krab / Tempura / Papaya / Harissa	21
'Peru' / Ceviche / Corvina / Rode ui pickle / Avocado / Koriander	18,50

SUSHI NIGIRI (2st)

'Foie' / Eendenlever / Gebrand / Ui / Rettich	12,50
'Wagyu' / Beef / Madras kerrie / Anna Dutch kaviaar	16,50
'Hamachi' / Kingfish / Ponzu	14,50

SASHIMI

Sashimi / Tonijn / Tuna / Yellowfin / Filet	12,50
Sashimi / Hamachi / Yellowtail / Kingfish	16,50

TATAKI (60 gr)

Tonijn / Tataki / Sesam / Polenta / Ponzu / Bosui / Soja	16,50
Beef / Tataki / Rode kool / Shiso / Rettich	16,50

UIT DE ZEE

Fruits de mer / Halve kreeft / 3 Oesters / 1 Krabpoot / Schelpjes / Rouille	40
Fruits de mer / Hele kreeft / 6 Oesters / 2 Krabpoten / Schelpjes / Rouille	70
King krab poten / Mayonaise / 250 gram	38

VOORGERECHTEN

Biet / 'Tataki' / Shiso purper / Sesam / Tofu / Soja (v)	12,50
Poké bowl / Argentijnse garnaal / Pompoen / Spicy / Sushi rijst	18,50
Steak / Tartare / Beef / Wakame / Crumble / Eidooier	16,50
Eendenlever / Terrine / Rivierkreeft / Rode biet / Zilver ui / Zoethout	21

WARME GERECHTEN

Black cod / Noble style / Beukenzwam / Lente-ui	32
Griet / Boerenkool / Schorseneren / Bonito flakes / Groene peper	29
Snoekbaars / Paling / Parelgort / Bloemkool / Groene appel	23
Hert / Rug filet / Spruitjes / Tarte tatin / Kastanje	25
Kalf / Wang / Zwezerik / Linzen / 'Le Puy' / 5-spice / Jus	21
Fazant / Hen / Zuurkool / Aardappel / Hasselback / Lardo di Colonnata	21

ROBATA GRILL

VLEES

Wagyu / Australië / Flanksteak / 150 gram	39
Tournedos / Hollands / 180 gram	37
Kogel biefstuk / Iers / 150 gram	23
Kalfsrib-eye / Hollands / 200 gram	27
Bommerige hoenderfilet	21

Deze gerechten worden geserveerd met bospeen, uien crème en friet van de frietzaak

VIS

Grietfilet	29
Snoekbaars	23
Kabeljauwfilet	21

Deze gerechten worden geserveerd met artisjok, venkel en parel couscous

BIJGERECHTEN

Friet van de frietzaak / Madras kerrie zout / Mayonaise	5,25
Roerbak / Aziatisch / Oestersaus / Kai-lan / Lente-ui / Taugé	8,50
Salade mesclun / Aziatische dressing / Cherry tomaat / Bospeen / Pijnboompit	8,50

MENU

DAGELIJKS WISSELEND LUNCHMENU

2 gangen (voor / hoofd of hoofd / dessert) 31,50

3 gangen (voor / hoofd / dessert) 39,50

NOBLE KITCHEN TASTING MENU 58

Eendenlever / Terrine / Rivierkreeft / Rode biet / Zilver ui / Zoethout

Kabeljauw / Boerenkool / Schorseneren / Bonito flakes / Groene peper

Fazant / Hen / Zuurkool / Aardappel / Hasselback / Lardo di Colonnata

Kaas / Selectie / Internationaal / Nashi peer compote / Mosterd-haverzemelen / Crackers

Cheese cake / Geitenkaas / Braam / Gezouten drop

Bijpassend wijnarrangement 4 glazen / 5 glazen 28/32