



**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. Chef de Cuisine Tom Schoonus en Souschef Carlo Lago hebben samen met hun keuken brigade een prachtige menukaart met Aziatische invloeden samengesteld. Pure smaken in gerechten die herkenbaar, maar verrassend en onderscheidend zijn bereid. Het gebruik van onze Japanse – open vuur – Robata grill is prachtig terug te proeven in verschillende gerechten.

Onder leiding van Maître Jan Fassaert zal onze service brigade u warm verwelkomen voor een bijzondere middag of avond op deze unieke locatie. Sommelier Bas van de Wiel vertelt u graag alles over onze uitgebreide selectie op onze wijnkaart.

Proef, ervaar en geniet! Ik wens u samen met mijn team een mooie ervaring toe.

*Edwin Kals*  
Patron Cuisinier

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Wij voorzien u graag onbeperkt van gezuiverd water voor 4,75 per persoon.

*Let's get social*



*We zien uw foto's graag terug op Instagram. Tag @noblekitchencromvoirt zodat we kunnen zien wat u met uw volgers deelt.*

### FINGERFOOD

Jamón – Blazquez – Ibérico – Bellota	21,50
Kroepoek – Bospeen – Gepoft – Vadouvan (v)	6,50
Edamame – Boontjes – Sinaasappel – Kimchi kruiden (v)	6,50

### OESTER PER STUK

Gillardeau – Rendang sap – Ginger beer – Kaffir	6,75
Zeeuwse platte – Sjalot – Dashi azijn – Limoen	4,95

### DIM SUM – YAKITORI PER STUK *vanaf 2 stuks*

Gyoza – Gevogelte – Lavas – Chili	4,50
Ha kau – Rivierkreeft – Surimi – Gestoomd – Crispy chili oil	4,50
Sui kau – Kip – Kerrie – Madras – Krokant – Dip	4,50
Lo pak ko – Rettich – Dumpling – Kurkuma – Basilicum (v)	3,25
Garnaal – Ebi – Tempura – Koshō – Gochujang	3,50
Yakitori Kippendij – Togarashi – Soja – Bonito flakes	6
Yakitori “Meatball” – Gevogelte – Tare saus – Eidooier	6
Yakitori “Eryngii” – Unagi saus – Pickles – Eidooier – Bieslook (v)	6

### NOBLE’S FAVOURITE *vanaf 2 stuks*

Gerookte paling – Brioche – Crème fraîche – Haringkuit – Bieslook	9
---	---

## MENU

### LUNCHMENU

<b>2 gangen</b> – voor – hoofd óf hoofd – dessert	46
<b>3 gangen</b> – voor – hoofd – dessert	54

### ASIAN FLAVOURS *-Geïnspireerd op de favorieten van 5-jaar Michelin* -

2025	<b>Hamachi</b> – Knolselderij – Vadouvan – Bloedsinaasappel
2025	<b>Sushi maki</b> – ‘Mojama’ – ‘Noble style’ – ‘Galbi-Jjim’ Nigiri – Aubergine – ‘Unagi style’ – Gomasio
2023	<b>Buikspek</b> – Argentijnse garnaal – Tandoori – Waterkers –Yoghurt
2021	<b>Coquilles</b> – Passievrucht – Hazelnoot – Eendenlever – Shiso
2024	<b>Black cod</b> – ‘Kitchen style’ – Meloeskes – Knoflook – Gevogelte
2020	<b>Rib-eye</b> – Rund – Sukade – Aardpeer – Peterselie – Steranijs
2022	<b>Tropisch fruit</b> – Rijst – Geitenzuivel – Dulce de leche – Basilicum

\* Uitbreiding van het menu met een selectie van kazen (4st) 14

<b>5-gangen</b>	Hamachi – Sushi – Black cod – Rib-eye – Tropisch fruit	95
<b>7-gangen</b>	Hamachi – Sushi – Buikspek – Coquilles – Black cod – Rib-eye – Tropisch fruit	115

Wijnarrangement 5 glazen 47,50

Wijnarrangement 7 glazen 66,50

*De menukeuze wordt uitsluitend per tafel geserveerd, 7-gangen te bestellen tot 20:30*

## VEGETABLES FLAVOURS

**Knolselderij** – Vadouvan – Bloedsinaasappel – Zilte plantjes

**Sushi maki** – ‘Tempura roll’ – Zoete aardappel – Koshō – Ssamjang

**Nigiri** – Aubergine – ‘Unagi style’ – Gomasio

**Snijboon** – Structuren – Tartelette – Gado gado – Sesam

**Aardpeer** – Churros – Krokant – Peterselie

**Ui** – Structuren – Miso – Sherry – Paddo’s

**Spitskool** – Rendang – Pickles – Kaffir – Pinda

**Namelaka** – Witte chocolade – Matcha – Roomijs – Spekkoek

\* Uitbreiding van het menu met een selectie van kazen (4st) 14

**5-gangen** Snijboon – Sushi – Aardpeer – Spitskool – Namelaka 90

**7-gangen** Knolselderij – Sushi – Snijboon – Aardpeer – Ui – Spitskool – Namelaka 100

Wijnarrangement 5 glazen 47,50

Wijnarrangement 7 glazen 66,50

*De menukeuze wordt uitsluitend per tafel geserveerd, 7-gangen te bestellen tot 20:30*

JAPANESE SELECTIE

<b>SUSHI ROLLS MAKI</b>	4st / 8st
'Noble style' – Nori – Kalfstartaar – Paling – Amandel	14 / 22
'Tempura roll' – Tempura – Argentijnse garnaal – Koshō – Ssamjang	14 / 22
'Mojama' – Tonijn – Wind gedroogd – Crispy chili oil	14 / 22
'Galbi-Jjim' – Shortrib – Dadel – Sesam – Wortel	14 / 22
SELECTIE SUSHI ROLLS MAKI 16st	42
SELECTIE SUSHI ROLLS MAKI 16st – SUSHI NIGIRI 8st	58
<b>NIGIRI PER STUK</b>	
'Crispy' – Gefrituurd – Zalm tartaar – Kaviaar – Crispy chili oil	12
'Hamachi' – Yellowtail kingfish – Gerookt – Sinaasappel koshō	7
'Iberico scallop' – Coquille – Bloedworst – Iberico Morcilla	8
'Unagi' – Aubergine – 'Unagi style' – Gomasio (v)	7
SELECTIE NIGIRI LUXE 8st	48
<b>SASHIMI</b>	
Zalm – Sashimi – Filet	12
Tonijn – Sashimi – Filet	14
Hamachi – Sashimi – Filet	16
Duo – Sashimi – Zalm – Tonijn	24
SELECTIE SASHIMI LUXE – Zalm – Tonijn – Hamachi – Coquilles	32



## KOUDE GERECHTEN

<b>Snijboon</b> – Structuren – Tartelette – Gado gado – Sesam (v)	18
<b>Hamachi</b> – Knolselderij – Vadouvan – Bloedsinaasappel	22
<b>Buikspek</b> – Argentijnse garnaal – Tandoori – Waterkers –Yoghurt	22

## WARM GERECHTEN

<b>Spitskool</b> – Rendang – Pickles – Kaffir – Pinda (v)	24
<b>Coquilles</b> – Passievrucht – Hazelnoot – Eendenlever – Shiso	16 / 32
<b>Black cod</b> – ‘Kitchen style’ – Meloeskes – Knoflook – Gevogelte	19 / 36
<b>Rib-eye</b> – Rund – Sukade – Aardpeer – Peterselie – Steranijs	34



### ROBATA GRILL VLEES

<b>Wagyu</b> – Japans – A5 – Dunne lende – 150 gram	95
<b>Tournedos</b> – Taurus gold – Grain fed – 180 gram	42
<b>Rib-eye</b> – Zuid-Amerikaans – 150 gram	34
<b>Iberico</b> – Varken – Presa – Spanje – 150 gram	28
<b>Bommeriger hoenderfilet</b>	23

### TO SHARE

<b>Côte de Boeuf</b> – Ribstuk – Double Dutch – 950 gram	85
<b>Premium meat platter</b> – Rib-eye – Iberico presa – Hoenderfilet	76

### ROBATA GRILL ZEEDIEREN

<b>Zeetongfilet</b>	36
<b>Tonijnsteak</b>	28
<b>Coquilles</b>	28

### TO SHARE

<b>Premium sea platter</b> – Zeetong – Tonijn – Coquilles	79
---	----

Gerechten van de Robata grill worden geserveerd met een groentegarnituur.

### BIJGERECHTEN

<b>Frites</b> – ‘De Frietbar’ – Viking zout – Mayonaise – Per persoon	3,50
<b>Aziatische spruitjes</b> – Spruiten – Rode peper – Honing – Knoflook	12
<b>‘Korean cauliflower’</b> – Bloemkool – Gochujang – Sesam – Bosui	12
<b>‘Thai salad’</b> – Cashew – Haricots verts – Paksoi – Rode peper	8,50