



**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 – Aubergine – Geroosterd – Muhammara (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	4,25
Lo pak ko – Rettich – Dumpling – Kurkuma – Basilicum (v)	3,25
Garnaal – Ebi – Tempura – Koshō – Gochujang	3,25
Yakitori kippendij – Togarashi – Soja – Bonito flakes	5
Yakitori “Meatball” – Gevogelte – Tare saus – Eidooier	5
Yakitori “Zilverui” – Miso – Gepickled – Mierikswortel – Kizami nori (v)	5

### 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

**Makreel** – Boemboe Bali – Piccalilly – Kappertjesblad  
**Sushi maki** – ‘Yellowtail’ – ‘Noble style’ – ‘Galbi-Jjim’  
**Nigiri** – Coquille – Bloedworst – Iberico Morcilla  
**Iberico** – Buikspek – Varkenswang – Ras el hanout – Baba ganoush  
**Rode mul** – Haricot tarbais – Taggiasche olijven – Gerookt – Koshō  
**Black cod** – ‘Kitchen style’ – Girolle – Knoflook – Gevogelte  
**Lams rugfilet** – Gyoza – Procureur – Massaman – Groene asperge  
**Sticky rice** – Mango – Rode peper – Kokos – Kaffir limoenblad

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

<b>5-gangen</b> Makreel – Sushi – Rode mul – Lam – Sticky rice	90
<b>7-gangen</b> Makreel – Sushi – Iberico – Rode mul – Black cod – Lam – Sticky rice	110

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

**Watermeloen** – Boemboe Bali – Piccalilly – Kappertjesblad

**Sushi maki** – ‘Mozaïc’ – Takuan – Rettich – Jalapeño

**Nigiri** – Cogollos – BBQ – Kizami wasabi – Aceto

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

**Gyoza** – Gevuld – Zoete aardappel – Massaman

**Groene asperge** – Vadouvan – Eidooyer crème – Bieslook

**Aubergine** – ‘Unagi style’ – Robata – Sesam – Bosui

**Bramen** – Koffie – 5 spice – Chiboust – Verjus

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

**5-gangen** Snijboon – Sushi – Gyoza – Aubergine – Bramen 85

**7-gangen** Meloen – Sushi – Snijboon – Gyoza – Asperge – Aubergine – Bramen 95

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
'Crunchy' – Argentijnse garnaal – Tempura – Honing – Sambal	14 / 22
'Yellowtail' – Hamachi – Takuan – Forelkuit – Jalapeño	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 – Tonijn tartaar – Kaviaar – Crispy chili oil	12
'Hamachi' – Yellowtail kingfish – Zeeland – Kizami – Wasabi	7
'Iberico scallop' – Coquille – Bloedworst – Iberico Morcilla	8
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>Makreel</b> – Boemboe Bali – Piccalilly – Kappertjesblad	22
<b>Iberico</b> – Buikspek – Varkenswang – Ras el hanout – Baba ganoush	22

## WARME GERECHTEN

<b>Aubergine</b> – ‘Unagi style’ – Robata – Sesam – Bosui (v)	22
<b>Rode mul</b> – Haricot tarbais – Taggiasche olijven – Gerookt – Koshō	16 / 32
<b>Black cod</b> – ‘Kitchen style’ – Girolle – Knoflook – Gevogelte	19 / 36
<b>Lams rugfilet</b> – Gyoza – Procureur – Massaman – Groene asperge	34



### ROBATA GRILL VLEES

<b>Wagyu</b> – Japans – A5 – Dunne lende – 150 gram	92
<b>Tournedos</b> – Irish prime – Iers – 180 gram	40
<b>Iberico</b> – Varken – Presa – Spanje – 150 gram	26
<b>Bommeriger hoenderfilet</b>	22

### TO SHARE

<b>Côte de Boeuf</b> – Ribstuk – Double Dutch – 950 gram	85
<b>Premium meat platter</b> – Tournedos – Iberico presa – Hoenderfilet	79

### ROBATA GRILL VIS

<b>Zeetongfilet</b>	36
<b>Tonijnsteak</b>	26
<b>Rode mulfilet</b>	28

### TO SHARE

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

Gerechten van de Robata grill worden geserveerd met een groentegarnituur.

### BIJGERECHTEN

<b>Frites</b> – ‘De Frietbar’ – Viking zout – Mayonaise – Per persoon	3,25
<b>Green veggies</b> – Groene asperges – Sugarsnaps – Snijbonen	12
<b>‘Korean cauliflower’</b> – Bloemkool – Gochujang – Sesam – Bosui	12
<b>‘Thai salad’</b> – Cashew – Haricots verts – Paksoi – Rode peper	8,50