



Geachte gast,

Welkom bij Noeti. Laat je verrassen door Julian, die met passie en precisie verfijnde gerechten creëert. Geniet van een onvergetelijke ervaring in de wereld van Oosterse elegantie, waar smaak en beleving samengaan.

Met restaurant Noeti zetten wij de culinaire inspiratie van onze moeder voort, die vroeger een afhaaltoko voor Indonesisch eten had.

Joshua en Julian

# Omakase menu

---

## **Omakase お任せ**

[uitspraak: o-ma-ka-se]

1. Japanse term, letterlijk "ik laat het aan u over", Een culinaire ervaring waarbij de chef de volledige vrijheid heeft om unieke gerechten te creëren met de beste ingrediënten van de dag.

---

## **Drie gangen 50**

*(Tonijn-rendang-mango)*

Beschikbaar op woensdag, donderdag en tijdens de lunch

## **Vier gangen 65**

*(Tonijn-ui-rendang-mango)*

## **Vijf gangen 75**

*(Tonijn-ui-inktvis-rendang-mango)*

## **Zes gangen 85**

*(Tonijn-beef salade-ui-inktvis-rendang-mango)*

## **Zeven gangen 97.5**

*(alle gerechten)*

Gelieve allergieën duidelijk te vermelden bij ons!

Aanpassing menu: supplement 5

(Langoustine & babi ketjap 7.5)

---

## **Wijnarrangement**

Drie glazen 28.5

Halve glazen 19.5

Vier glazen 38

Halve glazen 26

Vijf glazen 46

Halve glazen 31

Zes glazen 54

Halve glazen 36

Zeven glazen 61

Halve glazen 40

---

---

## Tonijn

*Gepekeld, tataki, radijs, wasabi crème, furikake, gerookte sakura boullion, shiso beurre blanc ijs*

*Tartaar, daikon, kervel, bonito tonkaboon vinaigrette*

## Thaise beef salade

*Dun gesneden, basilicum crème, suikersla, rode ui, groene peper olie, Thai curry hollandaise, frisse kruiden, Thaise vinaigrette*

## Bumbu & ui

*Chevenne ui gepoft, terong smoor, lotus krokant, bumbu schuim, krachtige ui bouillon*

*Wonton ui, zwarte knoflook, bumbu crème*

## Inktvis noodles

*Xo soba, szechuanpeper, umeboshi, kippenhuid bros, citroengras olie, kippen dashi boullion,*

## Langoustine & babi ketjap

*Gegaard op de Konro grill, bospeen, paksoi, gele rijst krokant, langoustine vinaigrette, yuzu kosho beurre blanc*

## Rendang

*Aardappel in wagyu vet, paddestoel crème, mizuna, zwarte quinoa, chanterelle schuim, tamarinde vinaigrette, rendang jus*

## Mango & sambal

*Cremeaux kokos, mango lamelle, ketjap mouse, sambal chips, passievrucht, katjang pedis, rijst sereh ijs, mango jus*



# À la carte menu

---

## Koude voorgerechten

### Tonijn 32

*Gepekeld, tataki, radijs, wasabi crème, furikake, gerookte sakura boullion, shiso beurre blanc ijs*

*Tartaar, daikon, kervel, bonito tonkaboon vinaigrette*

### Thaise beef salade 25

*Dun gesneden, basilicum crème, suikersla, rode ui, groene peper olie, Thai curry hollandaise, frisse kruiden, Thaise vinaigrette*

## Tussengerechten

### Bumbu & ui 25

*Chevenne ui gepoft, terong smoor, lotus krokant, bumbu schuim, krachtige ui bouillon*

*Wonton ui, zwarte knoflook, bumbu crème*

### Inktvis noodles 26

*Xo soba, szechuanpeper, umeboshi, kippenhuid bros, citroengras olie, kippen dashi boullion,*

---

## Hoofdgerechten

### Langoustine & babi ketjap 38

*Gegaard op de Konro grill, bospeen, paksoi, gele rijst krokant, langoustine vinaigrette, yuzu kosho beurre blanc*

### Rendang 38

*Aardappel in wagyu vet, paddestoel crème, mizuna, zwarte quinoa, chanterelle schuim, tamarinde vinaigrette, rendang jus*

---

## Nagerecht

### Mango & sambal 12.5

*Crèmeaux kokos, mango lamelle, ketjap mouse, sambal chips, passievrucht, katjang pedis, rijst sereh ijs, mango jus*

### Koffie compleet 14.5

*koffie naar keuze, drie stuks friandises, likeur*

---

