



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

(Ikan pepesan-rund-carrot cake)

Beschikbaar op woensdag, donderdag en tijdens de lunch

Vier gangen 60

(Ikan pepesan-asperge-rund-carrot cake)

Vijf gangen 70

(Ikan pepesan-asperge-schol-rund-carrot cake)

Zes gangen 80

(Ikan pepesan-gamba-asperge-schol-carrot cake)

Zeven gangen 92.5

(alle gerechten)

Gelieve allergieën duidelijk te vermelden bij ons!

Aanpassing menu: supplement 5 (Presa Iberico 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

Ikan pepesan

*Makreel gebrand & tartaar, pepesan lak, gerookte karnemelk, kefir rasp
radijs zoet zuur, limoen gel, soja meringue, jus van makreel dashi*

Wilde gamba & pata negra

*Gamba gekonfijt, pata negra, mango, rode peper zoet zuur, komkommer,
rettich, krokante noodles, vinaigrette van mango kosho*

Rendang van witte asperge

*spitskool, wortel creme, koriander olie, shanghai paksoi, kokos sereh
saus, dim sum van asperge*

Gebrande schol

*Gerookte Paling, seizoenspaddenstoelen, gestoofde spinazie, mizuna,
unagi gel, nori olie, enoki, saus van bbq cantherellen*

BBQ Presa Iberico

*Gegaard op de Konro grill, jasmijn schuim, creme van Japanse mosterd,
wilde rijst krokant, yuzu kalfs jus, vinaigrette xo*

Crushi rib finger, sesam, nori, katsuboshi

Black Angus rund

*Gelakte short rib 48u gegaard, witte ui, gepofte quinoa,
vadouvan hollandaise, aardappel gember mousseline, basilicum,
Javaanse kenjoer jus*

Carrot cake

*Citrus bereidingen, passievrucht, mousse van mascarpone, geelwortel
Napoleon krokant, sake sabayon, limoenblad roomijs*



À la carte menu

Koude voorgerechten

Ikan pepesan 25

Makreel gebrand & tartaar, pepesan lak, gerookte karnemelk, kefir rasp, radijs zoet zuur, limoen gel, soja meringue, jus van makreel dashi

Wilde gamba & pata negra 32

Gamba gekonfijt, pata negra, mango, rode peper zoet zuur, komkommer, rettich, krokante noodles, vinaigrette van mango kosho

Tussengerechten

BBQ Presa Iberico 38

Gegaard op de Konro grill, jasmijn schuim, creme van Japanse mosterd, wilde rijst krokant, yuzu kalfs jus, vinaigrette xo

Crushi rib finger, sesam, nori, katsuboshi

Rendang van witte asperge 25

spitskool, wortel creme, koriander olie, shanghai paksoi, kokos sereh saus, dim sum van asperge

Hoofdgerechten

Krokante zeebaars 28

Gerookte Paling, seizoens paddenstoelen, gestoofde spinazie, mizuna, unagi gel, furikake olie, enoki, saus van bbq cantherellen

Black Angus rund 36

Gelakte short rib 48u gegaard, witte ui, gepofte quinoa, vadouvan hollandaise, aardappel gember mousseline, basilicum, Javaanse kenjoer jus

Nagerecht

Carrot cake 12.5

Citrus bereidingen, passievrucht, mousse van mascarpone, Napoleon krokant, geelwortel sake sabayon, limoenblad roomijs

Koffie compleet 14.5

koffie naar keuze, drie stuks friandises, likeur

