



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

(Gamba-short rib-tom kha kai)

Beschikbaar op woensdag, donderdag en tijdens de lunch

Vier gangen 65

(Gamba-takoyaki-short rib-tom kha kai)

Vijf gangen 75

(Gamba-takoyaki-hoender-short rib-tom kha kai)

Zes gangen 85

(Gamba-takoyaki-hoender-kabeljauw-short rib-tom kha kai)

Zeven gangen 97.5

(alle gerechten)

Gelieve allergieën duidelijk te vermelden bij ons!

Aanpassing menu: supplement 5

(Hamachi & paling 7.5)

Wijnarrangement

Drie glazen	28.5	Halve glazen	19.5
Vier glazen	38	Halve glazen	26
Vijf glazen	47,5	Halve glazen	32,5
Zes glazen	57	Halve glazen	39
Zeven glazen	66,5	Halve glazen	45,5

Gamba bumbu Bali

Wilde gamba, radijs, Thaise basilicum crème, Tomberry tomaat, Gebrande suikersla schuim, pittige kokos olie, Bumbu bali consommé

Hamachi & paling

Oosterschelde paling, avocado, wasabi, zeewier krokant, limoen gel, zilte groenten, gerookte paling vinaigrette

Takoyaki

Duxelles, akker paddestoel, paddestoel miso crème, coduim olie, paddestoel consommé, truffel kombu beurre blanc

Zwart poot hoender

Gestoofd in massala, muskaat pompoen bereidingen, gochujang gado gado, jus van tamari, jus van tamari, ijs van kokos pinda

Noordzee kabeljauw

Gepekeld & gestoomd, paksoi crème, katsuobushi, black bean olie, ikura, gerookte boter dashi saus

Short rib XO

Koshihikari rijst, gomasio, knolselderij, gember kosho, sambai jus, xo beurre blanc

Gyoza short rib xo

Supplement ganzenlever +

Tom kha kai

Mousse kokos sereh, kefir limoen, yuzu wortel tuille, kippenhuid crumble, gesuikerde bospeen, gedroogde tom kha kai jus & ijs



À la carte menu

Koude voorgerechten

Gamba bambu bali 24

Wilde gamba, radijs, Thaise basilicum crème, tomberry tomaat, gebrande suikersla schuim, pittige kokos olie, bumbu Bali consommé

Tussengerechten

Takoyaki 19,5

Duxelles, akker paddestoel, paddestoel miso crème, codium olie, paddestoel consommé, truffel kombu beurre blanc

Hamachi & paling 28,5

Oosterschelde paling, avocado, wasabi, zeewier krokant, limoen gel, zilte groenten, gerookte paling vinaigrette

Zwart poot hoender 28

Gestoofd in massala, muskaat pompoen bereidingen, gochujang, gado gado, jus van tamari, ijs van kokos pinda

Hoofdgerechten

Noordzee kabeljauw 35

Gepekeld & gestoomd, paksoi crème, katsuobushi, black bean olie, ikura, gerookte boter dashi saus

Short rib XO 36

koshihikari rijst, gomasio, knolselderij, gember kosho, sambai jus, xo beurre blanc
Gyoza short rib xo

Supplement ganzenlever +

Nagerecht

Tom kha kai 12,5

Mousse kokos sereh, kefir limoen, yuzu wortel tulle, kippenhuid crumble, gesuikerde bospeen, gedroogde tom kha kai jus & ijs

Koffie compleet 14.5

koffie naar keuze, drie stuks friandises, likeur

