



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 47.5

(kalf-eend-oriental)

Beschikbaar op woensdag, donderdag en tijdens de lunch

Vier gangen 57.5

(kalf-knolraap-eend-oriental)

Vijf gangen 67.5

(kalf-knolraap-beekridder-eend-oriental)

Zes gangen 77.5

(coquille-kalf-knolraap-beekridder-eend-oriental)

Zeven gangen 90

(alle gerechten)

Gelieve allergieën duidelijk te vermelden bij ons!

Aanpassing menu: supplement 5 (Wagyu A5 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

Schelp coquilles

in kombu gepekeld, limoen koshi lak, gepofte quinoa, oesterblad, sake gel, zwarte knoflook mayonaise, ingelegde komkommer, umami vinaigrette

Steak tartaar 'Hollands kalf'

gado gado cremaeux, koenjit curry creme, rode ui, rettich, pastille kalamansi & korianderwortel rasp, jus van klassieke rendang

mini bao bun, spitskool rendang, ghoa

Beekridder

zacht gegaard 45°C, gerookte boter, dashi, krokante groene rijst, papaya, Thaise basilicum olie, ikura, wasabi beurre blanc

Millefeuille knolraap

bataat, teriyaki gember, rode kool zoet zuur, lombok olie, gomasio crumble, milde kokos masala saus

Wagyu A5 'Korean bbq style'

short rib blado, little gem, knolselderij creme, hazelnoot, kastanje champignon, wagyu vinaigrette, cantharel miso saus

Eend 'XO'

wortel curry, chantenay wortel, Shanghai paksoi, gyoza bout & xo, gember, jus van sakura sambai, xo beurre blanc

+ gebakken eendenlever 12.5

Oriental

yuzu manderijn cremaeux, soja caramel, pandan cake, kokos, sesam kletskep, gula djawa, matcha roomijs



À la carte menu

Koude voorgerechten

Schelp coquilles 29

in kombu gepekeld, limoen koshi lak, gepofte quinoa, oesterblad, sake gel, zwarte knoflook mayonaise, ingelegde komkommer, umami vinaigrette

Steak tartaar 'Hollands kalf' 26

gado gado cremaeux, koenjit curry creme, rode ui, rettich, pastille kalamansi & korianderwortel rasp, jus van klassieke rendang

mini bao bun, spitskool rendang, ghoe

Tussengerechten

Wagyu A5 'Korean bbq style' 42.5

short rib blado, little gem, knolselderij creme, hazelnoot, kastanje champignon, wagyu vinaigrette, cantharel miso saus

Millefeuille knolraap 24

bataat, teriyaki gember, rode kool zoet zuur, lombok olie, gomasio crumble, milde kokos masala saus

Hoofdgerechten

Beekridder 36

zacht gegaard 45°C, gerookte boter, dashi, krokante groene rijst, papaya, Thaise basilicum olie, ikura, wasabi beurre blanc

Eend 'XO' 39

wortel curry, chantenay wortel, Shanghai paksoi, gyoza bout & xo, gember, jus van sakura sambai, xo beurre blanc

+ gebakken eendenlever 12.5

Nagerecht

Oriental 12.5

yuzu manderijn cremaeux, soja caramel, pandan cake, kokos, sesam kletskep, gula djawa, matcha roomijs

Koffie compleet 14.5

koffie naar keuze, drie stuks friandises, likeur

