



# NOETI

RESTAURANT

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-lam-aardbei)*

Beschikbaar op woensdag, donderdag en tijdens de lunch

### Vier gangen 60

*(gamba-kabeljauw-lam-aardbei)*

### Vijf gangen 70

*(gamba-asperge-kabeljauw-lam-aardbei)*

### Zes gangen 80

*(gamba-asperge-kabeljauw-hoender-lam-aardbei)*

### Zeven gangen 92.5

*(alle gerechten)*

Gelieve allergieën duidelijk te vermelden bij ons!

Aanpassing menu: supplement 5 (Bluefin tonijn 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

---

---

## Bluefin tonijn

*O-toro & Akami, komkommer zoet zuur, zwarte sesam krokant, limoen kosho schuim, enoki, Thaise basilicum emulsie, zeewier munt olie, gerookte sakura vinaigrette*

## Wilde gamba & rendang

*Geplette gamba, rendang, watermeloen tartaar, Tomberry tomaat, kenjoer, zure room crème, kimchi ijs, vinaigrette wilde gamba & rendang*

*Tartelette, gekonfijte gamba, rendang crème, tomaat*

## Witte asperge

*Witte asperge gestoofd, xo saus, gerookte eidooier, daslook puree, aardappel krokant, kropsla, codium olie, dashi beurre blanc*

## Noordzee kabeljauw

*Sous-vide gegaard, kabeljauw farce, hazelnoot, shiitake compote, nori, koji schuim, hatcho miso beurre blanc*

## Zwart poot hoender

*Hoender van de barbecue, ananas sambal, bloemkool kokos crème, kippenhuid chips, pinda saus*

*bao bun, pulled hoender, kerrie, limoenblad, gado gado croûte*

## Hollands lam

*Gepocheerd, lamsnek char siu, barbecue bosui, crème doperwt, 5 spice crumble, shiso chimichurri, lams jus met witte soja*

## Liever Kagoshima Wagyu A5? 125 gram +55

## Aardbeien 'koi style'

*Cheesecake crème, aardbeien compote, yoghurt crumble, mochi gevuld met violet, hangop, sake lychee jus, sorbet van aardbeien violet*

---



# À la carte menu

---

## Koude voorgerechten

### Bluefin tonijn 42.5

*O-toro & Akami, komkommer zoet zuur, zwarte sesam krokant, limoen kosho schuim, enoki, Thaise basilicum emulsie, zeewier munt olie, gerookte sakura vinaigrette*

### Wilde gamba & rendang 26

*Geplette gamba, rendang, watermeloen tartaar, Tomberry tomaat, kenjoer, zure room crème, kimchi ijs, vinaigrette wilde gamba & rendang*

*Tartelette, gekonfijte gamba, rendang crème, tomaat*

## Tussengerechten

### Witte asperge 26.5

*Witte asperge gestoofd, xo saus, gerookte eidooier, daslook puree, aardappel krokant, kropsla, codium olie, dashi beurre blanc*

### Noordzee kabeljauw 29

*Sous-vide gegaard, kabeljauw farce, hazelnoot, shiitake compote, nori, koji schuim, hatcho miso beurre blanc*

---

## Hoofdgerechten

### Zwart poot hoender 36

*Hoender van de barbecue, ananas sambal, bloemkool kokos crème, kippenhuid chips, pinda saus*

*bao bun, pulled hoender, kerrie, limoenblad, gado gado croûte*

### Hollands lam 39

*Gepocheerd, lamsnek char siu, barbecue bosui, crème doperwt, 5 spice crumble, shiso chimichurri, lams jus met witte soja*

### Liever Kagoshima Wagyu A5? 125 gram +55

---

## Nagerecht

### Aardbeien 'koi style' 12.5

*Cheesecake crème, aardbeien compote, yoghurt crumble, mochi gevuld met violet, hangop, sake lychee jus, sorbet van aardbeien violet*

### Koffie compleet 14.5

*koffie naar keuze, drie stuks friandises, likeur*

---

