

BY NOA

RESTAURANT | COFFEE & WINE LOUNGE

DINER

VOORGERECHTEN

Oesters (per stuk)

Mignonette 4
Zwarte boon en caramel 4,5

Bisque

Kreeften bisque, kokkels, zeekraal en bieslook 17

Steak Tartare MRIJ (Signatuur)

Klassiek 14,5
Pittig 15

Eend

Rilette, linzen, bieten, zwarte wasabi, krokant van eend 13

Paddestoelen

Paddestoelen mousse, gelei van sherry, shimeji, desem 16,5

Buikspek (Signatuur)

Venkel, snijbonen, aardappel, tomaat en dragon 18,5

Marbré

Gerookte ribeye, eendenlever, pompoen, brioche, knolselderij

DESSERTS

Chocolade

Millionaire's shortbread, mousse, ijs, kokos 9

Koffie

Koffie crème brûlée, ananas compote, dulce de leche ijs 9

Wortel (Signatuur)

Wortels sponge, roomkaas, wortelsnoepjes, walnoot en gember 10

Selectie van kazen

12,5

HOOFDGERECHTEN

Kingfish

Groenten zoet-zuur, cime di rape, boekweit, tobiko 29

Zalm

Linguine, rode ui, paddestoelen, tomaten fondue, essence van schaaldieren, kruiden 24

Entrecôte MRIJ 250 gram

Ratatouille, artisjok, jus met gerookte mnerg 29,5

Parelhoen

Knolselderij, spitskool, paddestoelen, specerijen jus 25

Pompoen risotto

Pompoen, pistache, Gorgonzola, snijboon en rucola 21

Asperge

Asperge, linzen, zoet-zure aubergine, rode kool 22

CHEF'S MENU

3 gangen 37,5

4 gangen 49,5

5 gangen 62,5

By Noa