

notk

Menu

SOMMELIERS MENU

A menu where the wine comes first and those wines are all of impeccable quality.

We select the wines first and then, together with our chef, come up with matching dishes, dishes not available on the a la carte, created purely to accompany the wine.

This will sometimes result in unconventional dishes, but nonetheless should always be the best match.

Like everything at NOTK, seasonal ingredients are central to the dishes, so we can work as locally as possible with producers and sources that we know and trust.

The menu can be structured differently each time, because the wine is always leading. But it is always a complete and filling meal.

4 WINES 4 DISHES **110**
EXTRA WINE & DISH **27.5**
EXTRA WINE & CHEESE **27.5**

local, sustainable and responsible products are the basis of all our dishes, partly thanks to our amazing partners:

HET KAASATELIER - LANDZICHT
THE GOOD SPICE - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - TA'IM VISSAUS
INTO FISH - CHORO KOJI
CASA REINDERS - 'T WILDHUYS
WILDERLAND - MAN MET BRIL

LET US PICK

Want to eat a la carte but don't feel like choosing yourself? Let us choose for you and make a nice selection. We will serve this in four courses.

A LA CARTE

There is more to life than the perfect pairing. Choose a nice bottle from our extensive wine list or be surprised with some cool wines by the glass. Then just select some dishes below and enjoy!

NOTK SOURDOUGH with salted butter	6.5
MISO POTATOES purslane mayonaise	6.5
BITTERBALLEN veggie or beef, 6 pcs.	8.5
OYSTER zeeuwse creuse	4.5
PLATE OF CLAMS with some confit garlic	14
BRIOCHE GOAT CHEESE from friesland with leek, 2 pcs.	11
LITTLE GEM SALAD lentil and watercress	11
BEETROOT & BALSEMIC with pumpkin seed and koji	12
FOCACCIA GOOSE RILLETTE wild goose	13
SQUID with xo sauce and beetroot	15
SPRING VEGETABLES pomme aligot and cabbage shoots	16
PORK BELLY & RADICCHIO slow cooked with sumac	20
GNOCCHI & MORILLES broad bean and maitake	28
SKINFRIED NORTHSEA FISH with capers, cauliflower and nuts	30
RIBEYE BIESLAND with chickpeas and cabbage	32

DESSERT

FINANCIER yoghurt and granita of citrus	14
68 DEGREE RHUBARB honey icecream and tuile	12
CHEESE plateau of three cheeses	21

WINE - BAR - RESTAURANT

notk

Menu

SOMMELIERS MENU

Een menu waarbij de wijn centraal staat, de wijnen stuk voor stuk van top kwaliteit.

We selecteren eerst de wijnen en bedenken daar vervolgens met onze chef bijpassende gerechten bij, gerechten buiten deze kaart om, gecreëerd puur ter begeleiding van de wijn.

Dit zijn soms onconventionele gerechten, maar daardoor wel telkens de beste match.

Zoals alles bij NOTK staat het seizoen centraal in de gerechten, zo kunnen we zo lokaal mogelijk werken met producenten en bronnen die we vertrouwen en kennen.

Het menu kan telkens anders zijn van opbouw, dit omdat de wijn altijd leidend is. Maar het vormt wel te alle tijden een complete en vullende maaltijd.

4 WIJNEN 4 GERECHTEN **110**
EXTRA WIJN & SPIJS **27.5**
EXTRA WIJN & KAAS **27.5**

lokale, duurzame en verantwoorde producten staan aan de basis van al onze spijzen, mede dankzij:

HET KAASATELIER - LANDZICHT
THE GOOD SPICE - SLAEGE - VELD4
HOEVE BIESLAND - TA'IM VISSAUS
INTO FISH - CHORO KOJI
CASA REINDERS - 'T WILDHUYS
WILDERLAND - MAN MET BRIL

TAFELTJE VOL

Lekker a la carte eten maar echt geen zin om zelf te kiezen? Laat ons je tafeltje vullen met het beste van het seizoen. Wij kiezen voor jou en serveren dit in vier gangen.

A LA CARTE

Er is meer in het leven dan de perfecte pairing. Kies een mooie fles van onze uitgebreide wijnkaart of laat je verrassen met wat gave glazen. Zet je tafel vervolgens vol met lekkers om te delen of juist alleen voor jezelf.

NOTK DESEM BROOD met gezouten boter	6.5
MISO KRIELTJES met postelein mayonaise	6.5
BITTERBALLEN rotterzwam of rundvlees, 6 st.	8.5
OESTER zeeuwse creuse	4.5
BORDJE SCHELLEN met zwarte peper en paprika	14
BRIOCHE GEITENKAAS van Doetie met prei, 2 st.	11
ROMAINE BLAD met frisse linzen en waterkers	11
BIET & BALSAMICO met pompoenpit en koji	11
FOCACCIA met rillette van wilde gans	13
INKTVIS xo saus en biet	15
LENTEGROENTE pomme aligot en koolscheuten	16
BUIKSPEK & ROODLOF zacht gegaard, met sumak	20
GNOCCHI & MORILLES tuinbonen en maitake	28
NOORDZEE VIS kappertjes, bloemkool en walnoot	30
RIB EYE VAN BIESLAND met kikkerewten en kool	32

DESSERT

FINANCIER hangop en kruidige citrusgranita	14
68 GRADEN RABARBER met honingijs en noten-tuile	12
KAAS een plateau met drie kazen	21

WINE - BAR - RESTAURANT