

# notk

Sommeliers  
Menu

*Een menu waarin wijn de hoofdrol speelt.*

Bij NOTK draait alles om wijn. Niet als begeleider van het eten, maar als het uitgangspunt. We selecteren eerst met zorg onze wijnen – stuk voor stuk van uitmuntende kwaliteit, karaktervol en expressief – en creëren daarna samen met onze chef bijpassende gerechten die de wijn naar een hoger niveau tillen.

Deze gerechten vind je niet op onze reguliere kaart. Ze worden speciaal ontwikkeld om naadloos aan te sluiten op de gekozen wijnen. Dat levert soms verrassende en onconventionele combinaties op, maar altijd met als doel: de ultieme harmonie tussen gerecht en glas.

Zoals bij alles wat we doen, speelt het seizoen een sleutelrol. We werken met producten die op dat moment op hun best zijn. Maar ook de wijnen sluiten aan bij het seizoen, de wijnen waar we in deze tijd van het jaar zin in hebben.

Het menu verandert voortdurend, net zoals de wijnen. Geen vaste structuur, geen vaste gangen – de opbouw wordt telkens opnieuw bepaald door de wijnselectie.

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 4 GANGEN ALL IN | 110   |
| 5 GANGEN ALL IN | 137.5 |
| 6 GANGEN ALL IN | 160   |

Ook alcoholvrij te bestellen

# notk à la Carte

## VOORGERECHTEN

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Cœur de Bœuf</b>                   | 14 |
| aubergine en za'atar                  |    |
| <b>Ceviche</b>                        | 20 |
| dorade, karnemelk en botarga          |    |
| <b>Tartaar</b>                        | 21 |
| bavette met kalfshersenen en sherry   |    |
| <b>Langoustine</b>                    | 25 |
| cevenne ui, bergamot en citroentijm   |    |
| <i>sup. gebakken langoustine 7.50</i> |    |

## HOOFDGERECHTEN

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>Gnocchi</b>                      | 28 |
| paddestoelen, sjalot en maitake     |    |
| <b>Snoekbaars</b>                   | 32 |
| fregola, venkel en beurre blanc     |    |
| <b>Flat Iron Steak</b>              | 36 |
| courgette, basilicum en pommes anna |    |

## PERFECT OM TE DELEN

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>Hele Poussin</b>         | 38 |
| ontbeend met jus geserveerd |    |
| <i>sup. truffel 7.5</i>     |    |
| <b>Cote de Bœuf</b>         | 75 |
| MRIJ - 600 gr.              |    |

## BIJGERECHTEN

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>Sanne's Zuurdesem</b>              | 8.5 |
| met verschillende boters              |     |
| <b>Artisjok</b>                       | 9   |
| met romaine, kappertjes en hazelnoten |     |
| <b>Tomaat</b>                         | 9   |
| lavas, aubergine en ricotta           |     |
| <b>Pommes Anna</b>                    | 9.5 |
| met vadouvan mayonaise                |     |

## NAGERECHTEN

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>Aardbei</b>                     | 14 |
| beurre noisette en yoghurtijs      |    |
| <b>Vijg</b>                        | 15 |
| tarte tatin vijgenblad-yoghurt ijs |    |
| <b>Selectie Kaas</b>               | 14 |
| van het kaas atelier               |    |