

notk

Sommeliers
Menu

"Een menu waarin wijn de hoofdrol speelt."

Bij NOTK begint alles bij de wijn. We selecteren met grote zorg wijnen die uitblinken in karakter, expressie en balans. Pas daarna creëren we samen met onze chef gerechten die niet zomaar begeleiden, maar de gekozen wijn optillen, verdiepen en in een nieuw licht zetten.

Elke selectie levert nieuwe en soms verrassende combinaties op, waarbij we steeds zoeken naar de ultieme harmonie tussen gerecht en glas.

4 GANGEN & 4 WIJNEN	110
halve glazen of alcoholvrij	90
5 GANGEN & 5 WIJNEN	137.5
halve glazen of alcoholvrij	110
6 GANGEN & 6 WIJNEN	160
halve glazen of alcoholvrij	125
SIGNATUUR VAN BJORN	39.5
Elk menu kan worden uitgebreid met een klassieke top combinatie uit onze keuken.	
Piemontese Gnvocchi & Winter Truffel	
Cascina del Monastero Barolo	

notk

à la Carte

VOORGERECHTEN	
Spitskool	16
hazelnoot, beurre noisette en boerenkool	
Coquille	24
rauw met spinazie en zee-eik sup. kaviaar 5g. 15,-	
Heilbot	26
coco de paimpol en jus de veaux	
HOOFDGERECHTEN	
Gnocchi	30
cepes, knolselderij en maitake	
Eend	34
pompoe, harissa en chipotle	
Hele Poussin	38
ontbeend met jus geserveerd sup. truffel 5g. 12,5	
Cote de Bœuf	85
MRIJ - 600 gr. perfect om te delen	
BIJGERECHTEN	
Sanne's Zuurdesem	8.5
met verschillende boters	
Kropsla	9
met wortel, gember en verveine	
Brandade	12
kabeljauw en cevenne ui	
Pommes Anna	9.5
met vadouvan mayonaise	
NAGERECHTEN	
Île Flottante	16
citroen, nashipeer en crème anglaise	
Blanc Manger	18
amandel, citrus en tonkabonen	
Fleur de Wolverlei	15
geitenkaas met bloemen en pastinaak	

notk

Sommeliers
Menu

"A menu in which wine plays the leading role."

At NOTK it all starts with the wine. We select, with great care, wines that excel in character, expression and balance.

Only then we, together with our chef, create dishes that do not just accompany, but lift up, deepen and put the chosen wine in a new light.

Each selection yields new and sometimes surprising combinations, always looking for the ultimate harmony between dish and glass.

4 COURSES & 4 WINES	110
half glasses or alcohol free	90
5 COURSES & 5 WINES	137.5
half glasses or alcohol free	110
6 COURSES & 6 WINES	160
half glasses or alcohol free	125
SIGNATURE BY BJORN	39.5
A classic top combination from our cuisine, that can be added to any menu	
Piemontese Gnocchi & Winter Truffle	
Cascina del Monastero Barolo	

notk

à la Carte

STARTERS	
Hispi Cabbage	16
hazelnut, beurre noisette and kale	
Scallops	24
raw, with spinach and seaweed sup. caviar 5g. 15,-	
Halibut	26
coco de paimpol and jus de veaux	
MAINS	
Gnocchi	28
cepes, celeriac and maitake	
Duck	34
pumpkin, chipotle and harissa	
Whole Poussin	38
deboned and served with jus sup. truffe 5g. 12,5	
Cote de Bœuf	85
dutch beef - 600 gr. perfect to share	
SIDES	
Sanne's Sourdough	8.5
with different butters	
Lettuce	9
with ginger, carrots and verbena	
Brandade	12
cod and cevenne onion	
Pommes Anna	9.5
with vadouvan curried mayo	
DESSERTS	
Île Flottante	16
lemon, nashi pear, crème anglaise	
Blanc Manger	18
almond, citrus and tonka bean	
Fleur de Wolverlei	15
goat cheese with flowers and parsnip	