notk

Sommeliers Menu

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.

LUNCH

3 GANGEN LUNCHMENU 45

4 GANGEN & 4 WIJNEN 115
halve glazen of alcoholvrij 95

DINER

5 GANGEN & 5 WIJNEN 142.5
halve glazen of alcoholvrij 115

6 GANGEN & 6 WIJNEN 165
halve glazen of alcoholvrij 130

SIGNATUUR VAN BJORN 55
Elk menu kan worden uitgebreid met een klassieke top combinatie uit onze keuken.

A5 Wagyu van de Hibachi met prei, knolselderij en sambai. Gecombineerd met een glas Aalto 2023.

notk

VOORGERECHTEN

Witte Asperge 19
ei en kombu

Horsmakreel 21
curry, sinaasappel en basilicum

Terrine van Eendenlever 25
sjalot en madeira

Wagyu A5 35
50 gr. met sambai, prei en knol

HOOFDGERECHTEN

Tortelloni Aligot 26
gebrande uien bouillon en cheddar

Kalfsmuis 30
met cepes, morielje en tuinboon

Beekforel 32
umeboshi, beurre blanc en venkel

Hele Poussin 38
ontbeend met jus geserveerd
sup. zomertruffel 5g. 15,-

T-Bone Steak 99
MRIJ - 800 gr. perfect om te delen

BIJGERECHTEN

Sanne's Zuurdesem 8.5
met boter van dupont

Salade van Little Gem 9
met veldsla, feta en peultjes

Pommes Anna 9.5
met vadouvan mayonaise

NAGERECHTEN

Gâteau Opéra 18
chocolade sorbet, koffie en cassis

Omelette Sibérienne 20
rode wijn parfait en meringue

Lambada Aardbei 17
asperge ijs, munt en citrus

Twentse Buchette 16
met artisjok en aardbei

notk

Sommeliers Menu

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.

LUNCH

3 COURSE LUNCHMENU 45

4 COURSES & 4 WINES 115
half glasses or alcohol free 95

DINER

5 COURSES & 5 WINES 142.5
half glasses or alcohol free 115

6 COURSES & 6 WINES 165
half glasses or alcohol free 130

SIGNATURE BY BJORN 55
A classic top combination from our cuisine, that can be added to any menu

A5 Wagyu from the Hibachi grill, served with leek, celeriac and sambai. With a glass of Aalto '23

notk

STARTERS

White Asparagus 19
egg and kombu

Horse Mackerel 21
curry, orange and basil

Terrine of Duckliver 25
shallots and madeira

Wagyu A5 35
50 gr. with sambai, leek and celeriac

MAINS

Tortelloni Aligot 26
burned onion broth and chorizo

Roast Veal 30
with cepes, morels and broadbeans

River Trout 32
umeboshi, beurre blanc and fennel

Whole Poussin 38
deboned and served with jus
sup. truffle 5g. 15,-

T-Bone Steak 99
dutch beef - 800 gr. perfect to share

SIDES

Sanne's Sourdough 8.5
with butter by dupont

Side Salad 9
with feta, snaps and little gem

Pommes Anna 9.5
with vadouvan curried mayo

DESSERTS

Gâteau Opéra 18
chocolate sorbet, coffee and cassis

Omelette Sibérienne 20
red wine parfait and meringue

Lambada Strawberry 17
asparagus sorbet, mint and citrus

Dutch Goat Cheese 16
safron and artichoke