



*Menus*





# Welcome at Restaurant Kita

Op het menu staan voornamelijk internationale gerechten. We werken alleen met verse en hoogwaardige ingrediënten. Dit is essentieel voor een pure smaak "Met de naam verklappen we al dat we ook geïnspireerd zijn door de Japanse keuken. De prachtig uitgebalanceerde gerechten zijn niet alleen mooi, maar ook de smaak biedt een pallet dat onze westerse keuken verrast. Veel gerechten worden geserveerd om te delen. Het menu is samengesteld door 2 chefs met een indrukwekkende staat van dienst: Barry van Wilgenburg (Executive Chef/ Managing Partner) Bas Stoopman (chef de cuisine)

Het keukenteam staat onder leiding van Barry van Wilgenburg (Executive Chef/ Managing Partner) en Bas Stoopman (chef de cuisine). De bediening staat onder leiding van Peter de Ruiter. Hij werkte al enkele jaren voor de Willaerts Groep in restaurant Le Barrage in Alblasterdam. Hij zal de bekende gastvrijheid van de Willaerts Groep voortzetten in KITA.





## Amuses

<b>Watermeloen</b> Basilicum   Komkommer	5
<b>Tomato salsa</b> Pata Negra   Parmezaan schuim	6
<b>Taco Chicken</b> Unagi   Gepofte rijst	6
<b>Steak tartaar</b> Brioche   Truffel	7
<b>Zalm Tostada</b> Dill Creme Fraiche	7
<b>Oesterij</b> Gember sorbet   Sereh	7
<b>Pani Puri</b> Aziatische tonijn	7

*Voorafgaand aan het diner kunnen we enkele amuses serveren. De prijzen zijn per persoon. U kunt maximaal 3 verschillende amuses per gezelschap kiezen.*



# Three course menu

46,<sup>50</sup> p.p

DIT MENU IS VANAF 11 PERSONEN

## STARTER

KIES UIT:

### Carpaccio

Truffel | Rucola | Parmezaan

OF

### Tuna Tataki

Dille Soya | Passievrucht | Furikake

## MAIN COURSE

KIES UIT:

### Doradefilet

Unami | Ponzu | Beurre blanc

OF

### Housesteak

Seizoensgroenten | Rode wijnjus

## DESSERT

### Chef's dessert

Laat de chef u verrassen!

## STARTER

KIES UIT:

### Steak Tartaar

Oosters | Gerookte Bavette

OF

### Coquille

Kimchi | Cheddar

## FIRST COURSE

### Bisque

Kreeftensoep

## MAIN COURSE

KIES UIT:

### Gegrilde Tonijn

Noodles | Bundelzwam | Bok Choy

OF

### Picanha

Seizoensgroenten | Rode wijnjus

## DESSERT

### Chef's dessert

Laat de chef u verrassen!

# Four course menu

**56,<sup>50</sup> p.p**

DIT MENU IS VANAF 11 PERSONEN





# Five course menu

66,<sup>50</sup> p.p

DIT MENU IS VANAF 11 PERSONEN

## STARTER

KIES UIT:

### Steak Tartaar

Oosters | Gerookte Bavette

OF

### Ceviche Hamachi

Gele biet | Passievrucht | Aji Amarillo

## FIRST COURSE

### Bisque

Kreeftensoep

## SECOND COURSE

### Coquille

Kimchi | Cheddar

## MAIN COURSE

KIES UIT:

### Kabeljauw

Venkel | Asperge | Yuzu Beurre Blanc

OF

### Housesteak

Seizoensgroenten | Rode wijnjus

## DESSERT

### Chef's dessert

Laat de chef u verrassen!



# Kita sharing menu

67,00 P.P

DIT MENU IS VANAF 11 PERSONEN

Met het 'Kita Sharing Menu' kunnen uw gasten genieten van de gerechten van Restaurant Kita. Alle gerechten worden geserveerd om te delen. Kies uit **vier voorgerechten** en **vier hoofdgerechten**.

## STARTERS

Kies vier voorgerechten

Vegan Tartaar	Tomaat   Watermeloen
Beef Skewer	Unagi   Kimchi
Gamba's	Tempura   Kimchi mayo
Pani Puri	Asian Tuna
Pulled Chicken Taco	Unagi   Gepofte maïs
Chicken Karaage	Gefrituurde kip   Koreaanse chili
Beef Tataki	Soja   Gepofte zwarte rijst   Knoflook
Chicken Gyoza	Spicy Mayo

## MAIN COURSES

Kies vier hoofdgerechten

Iberico Ribs	Maïsschuim   Chilipopcorn   Radijs
Housesteak	Seizoensgroenten   Rode wijnjus
Gamba Piri Piri	Knoflook olie   Rode peper
Gegrilde Tonijn	Noodles   Bundelzwam   Bok Choy
Redefine beef	Bok Choy   Curry   Cepes   Soya
Ha Kou	Garnaal   Gele curry   Kokos
Loaded Fries	Truffle   Parmesan
Edamame	Salty   Spicy

## DESSERT

Chef's dessert	Laat de chef u verrassen!
----------------	---------------------------



# Walking Dinner

Het 'Walking Dinner' laat uw gasten op een meer ontspannen manier genieten van de gerechten van Restaurant Kita. De gerechten worden uit de hand van de bediening geserveerd, zodat de gasten kunnen zitten en staan waar ze willen in de daarvoor bestemde ruimte. We hebben drie soorten walking dinner's samengesteld. U kunt kiezen uit walking dinner één, twee of drie. **Deze menu's zijn beschikbaar vanaf 15 personen.**

## WALKING DINNER N°1 **49,<sup>50</sup> p.p**

Chicken Gyoza	Spicy Mayo
Beef Tataki	Sesam dressing   Knoflook   Daikon
Avocado Taco	Chipotle   Feta
Iberico Ribs	Maïsschuim   Chilipopcorn   Radijs
Loaded Fries	Truffel   Parmezaanse kaas
Chef's dessert	Laat de chef u verrassen!

## WALKING DINNER N°2 **59,<sup>50</sup> p.p**

Chicken Gyoza	Spicy Mayo
Steak Tartaar	Oosters   Gerookte bavette
Salmon Torch Roll	Zalm   Spicy Mayo   Jalapeño   Unagi
Beef Skewer	Unagi   Kimchi
Gegrilde Tonijn	Noodles   Bundelzwam   Bok Choy
Housesteak	Seizoensgroenten   Rode wijnjus
Chef's dessert	Laat de chef u verrassen!

## WALKING DINNER N°3 **69,<sup>50</sup> p.p**

Pulled Chicken Taco	Unagi   Gepofte maïs
Dragon Tuna Roll	Tonijn   Komkommer   Ebi   Spicy Mayo
Coquille	Kimchi   Cheddar
Beef Skewer	Unagi   Kimchi
Salmon	Miso
Housesteak	Seizoensgroenten   Rode wijnjus
Spicy Fries	Wasabi Nori Crackers
Chef's dessert	Laat de chef u verrassen!





De wijnkaart

Er zit veel liefde, zorg en toewijding in deze wijnkaart. Op de kaart een aantal bekende namen, grote namen, maar ook onbekende schatten waar we ontzettend enthousiast over zijn. We hopen je hiermee een mooie selectie te bieden, passend bij onze internationale gerechten. We adviseren je graag.

Namens het sommelierteam,

*Gerrit de Groot*







RESTAURANT KITA  
DE NOORDKADE 4. 3341 SZ HENDRIK IDO AMBACHT

E: [INFO@RESTAURANTKITA.NL](mailto:INFO@RESTAURANTKITA.NL)  
T. 078 762 09 06