

G

noa

Menu



Όλα τα πιάτα μας προορίζονται για να μοιράζονται.

Η γευστική εμπειρία NOA θα σας ταξιδέψει σε ένα όμορφο γαστρονομικό ταξίδι, ξεκινώντας με φρέσκα και ωμά πιάτα συνδυασμένα με τις πιο φρέσκες μεσογειακές γεύσεις.

Η γευστική εμπειρία συνεχίζεται με μικρά πιάτα σε στυλ μεζέ, όλα δημιουργημένα με ακρίβεια και φροντίδα, που ποτέ δεν επισκιάζουν τα κύρια συστατικά.

Ολοκληρώστε την γαστρονομική διαδρομή με γεύσεις και αρώματα κατευθείαν από την κουζίνα μας, είτε εάν αυτό είναι ένα φρέσκο ψάρι, είτε ένα εξαιρετικό μοσχαρίσιο φιλέτο.

Ο NOA είναι ένας τρόπος ζωής, γεννημένο μέσα από 3 γενιές και με την πάροδο του χρόνου έχει γίνει ένα θρυλικό σημείο συνάντησης για ανθρώπους από όλες τις διαδρομές της ζωής.

Ο NOA γίνεται μέρος της ζωής σου και εσύ μέρος της δικής μας ζωής.

Απολαύστε, NOA in your life.



Sushi Menu

Σ Π Ε Σ Ι Α Λ Ρ Ο Λ Α Σ Ο Υ Σ Ι

NOA Wagyu Καψαλισμένο βοδινό στέκι wagyu,μανιτάρια σιτάκε,τόνος και μαύρη τρούφα	32
King Crab Άγριο είδος Βασιλικό καβούρι,αβοκάντο,μαγιονέζα μαύρου λάιμ γαρνιρισμένα με χαβιάρι σολομού	29
Σολομός Αβοκάντο Σολομός,αβοκάντο με σπόρους σουσαμιού	13
Πικάντικος τόνος Ψιλοκομμένος τόνος με κόκκινο τσίλι,φρέσκο κρεμμυδάκι,πικάντικη μαγιονέζα και κράκερ ρυζιού	15
Yellowtail με τρούφα Ψιλοκομμένο yellowtail με σπιτική μαγιονέζα τρούφας	15
Καλιφόρνια Κάβουρας Αρκτικής και αβοκάντο με ιαπωνική μαγιονέζα,κομμένο μάνγκο και αυγοτάραχο χελιδονόψαρου	15
Aburi Toro Τρούφα Αγγουράκι τουρσί,φρέσκο κρεμμυδάκι και ψιλοκομμένος καψαλισμένος τόνος σε σάλτσα τρούφας περιγιάκι	22
Χέλι και μανιτάρι σιτάκε Ρολό μανιταριών σιτάκε,φύκια wakame και χέλι μπάρμπεκκιου	14
Τραγανό ρολό θαλασσινών Ρολό γαρίδας τεμπούρα,κρέμα τυριού με καψαλισμένο σολομό.Σερβίρεται με σάλτσα καμπαγιάκι	14
Χορτοφαγικό σπέσιαλ Ανάμεικτα λαχανικά με πέστο βασιλικού και αβοκάντο	12
Γλυκοπατάτα και αβοκάντο Γλυκοπατάτα μαγειρεμένη σε γλυκιά σόγια και αβοκάντο	12

Α Π Λ Α Ρ Ο Λ Α Τ Υ Λ Ι Γ Μ Ε Ν Α Σ Ε Φ Υ Κ Ι (ενός συστατικού)

Σολωμός	10
Τόνος	10
Αβοκάντο	8
Αγγούρι	8

N I G I R I

Λιπαρός τόνος με αγιολί από μαύρο λάιμ	14
Πικάνια,βοδινό στέκι wagyu,τσιμιτσούρι	13
Νιγκίρι της ημέρας	

Μενι

Ν Τ Ι Π & Ε Λ Ι Ε Σ

Ελιές Καλαμάτας, Τσακιστές και μικρές μαύρες ελιές	7
Ντιπ καπνιστής, πικάντικης μελιτζάνας	5
Χούμους ψητής ντομάτας	5
Λευκό μους ταραμά	7
Ροζ ταραμοσαλάτα	5

Κ Ρ Υ Α & Ω Μ Α

Στρείδια Gillardeau αρ.2	7 each
Σερβίρονται σε πάγο με μινιονέτ	
King Crab Τάκος	37
Τραχανά τάκος με γέμιση από καβούρι, τσίλι, κόλιανδρο και μαύρη μαγιονέζα σκόρδου	
Τόνος Ταρτάρ	16
Ψιλοκομμένο τσίλι, λάιμ, φρέσκο κρεμμυδάκι και αγουράκι brunnoise. Σερβίρεται σε αφρό αβοκάντο	
Σεβίτσε Τσιπούρας & Γαρίδας	14
Μαριναρισμένα σε Leche de Tigre. Σερβίρεται με κόκκινο κρεμμύδι ζουλιέν και ζεματισμένα ντοματίνια	
Σαλάτα King Crab	39
Τραχανή σαλάτα με μάραθο, γογγύλι, κόλιανδρο και σως αγιολί από φρούτο του πάθους	
Κόκκινες Γαρίδες Καρπάτσιο	30
Κόκκινες γαρίδες, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών, θαλασσινό αλάτι, μαύρο πιπέρι και μαγιονέζα καραβίδας	
Χταπόδι Καρπάτσιο	14
Χταποδάκι κομμένο σε λεπτές φέτες σερβιρισμένο με μούρα κάπαρης, ελαφρύ ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού	
Βοδινό Wagyu Καρπάτσιο	50
Βοδινό καρπάτσιο με μαγιονέζα τρούφας, ρόκα και ξύσμα παρμεζάνας	
Σασίμι ολόκληρου ψαριού	
Επιλέξτε από την βιτρίνα ψαριών μας	

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Μπουράτα & ντοματίνια κονφί	16
Φρέσκια μπουράτα, ανάμεικτα ντοματίνια κονφί και μαρμελάδα τσίλι	
Ελληνική Σαλάτα	14
Αγγουράκι, ντομάτα, κρεμμύδια, πιπεριές, φέτα και κριθαρένιο παξιμάδι	
Σαλάτα με ντομάτα, κάπαρη & κόκκινο κρεμμύδι	14
Ντοματίνια, κρεμμύδι, δυόσμος, ξηρή αναρή, και παξιμάδια	
Σαλάτα πικάντικου τόνου & κινόα	18
Τσιγαρισμένος τόνος, κινόα, λαχανικά ζουλιέν, αβοκάντο, φύκια και ασιατικό ντρέσινγκ	
Πράσινη Σαλάτα ΝΟΑ με ζάαταρ	14
Ανάμεικτα λαχανικά, σπανάκι, salicornia, αγγουράκια, πράσινα φασόλια, 1/2 αβοκάντο, λάδολέμονο και ντρέσινγκ μελάσα ροδιού	
Σαλάτα με ψητά παντζάρια & κατσικίσιο τυρί	16
Φακές, ψητό παντζάρι, ξηροί καρποί και μους κατσικίσιου τυριού	

Γ Ι Α Τ Η Π Α Ρ Ε Α

Αρνίσια παϊδάκια σερβίρεται πάνω σε ταμπουλέ	17
Μοσχαρίσια παϊδάκια Wagyu κορεάτικου στυλ, ψημένα στα κάρβουνα	35
Χταπόδι στη σχάρα με πουρέ φάβας, μαυρομάτικα φασόλια, ρίγανη και σάλτσα λεμονιού	19
Γαρίδα Σαγανάκι με ντομάτα, φέτα & ούζο	16
Κολοκυθοκεφτέδες με κρέμα από φέτα	11
Σουπιές σερβιρισμένες σε σάλτσα από μελάني σουπιάς, ξινή κρέμα, καρότο τουρσί και σελινόριζα	18
Μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα μαριναρισμένο σε λάιμ τσίλι και μελάσα ροδιού	12
Καλαμάρι ελαφρά επικαλυμμένο με κορν φλάουρ και σπιτικό αγιολί γλυκοπατάτας	14
Πικάντικες κροκέτες από κάβουρα και μπακαλιάρο, σερβιρισμένοι με τσίλι πορτοκαλιού	15
Φιλετάκια μπαρμπούνι με σως μπισκ	17
USDA Black Angus Βοδινό κοντοσούβλι με πουρέ σελινόριζας και κρεμμυδάκια τουρσί	18
Καλαμάρι στη σχάρα με σάλτσα μαϊντανού	14
Γαρίδες στη σχάρα μαριναρισμένες σε λάδι μαϊντανού	18
Σπαράγγια με Chorizo Hollandaise	14
Κυδώνια φλαμπέ με τσίλι, τζίντζερ, λεμονόχορτο και κρέμα καρύδας	18

Ζ Υ Μ Α Ρ Ι Κ Α

Χταπόδι Ταλιολίνι	18
Ταλιολίνι με μελάني σουπιάς, σάλτσα χταποδιού, τουρσί καρότα brunnoise και χταπόδι σε λεπτές φέτες	
Λιγκουίνι Βόνγκολε	23
Φρέσκα Ελληνικά κυδώνια σε ελαφριά κλασική σάλτσα σκόρδου και τσίλι πεπεροντσίνο	
Γαριδομακαρονάδα	22
Ταλιατέλες με γαρίδες σε ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ντομάτας μπισκ εμπνευσμένη από Ελλάδα	
Κριθαράκι με Καραβίδες	27
Μπισκ καραβίδας, ντοματίνια κονφί και γαρίδες	
Ριζότο με Γαρίδες & Σαφράνι	25
Ποιοτικό ρύζι Ιταλίας Βιαλόνε Νάνο με Ελληνικό σαφράνι Κοζάνης	
Βοδινό Μπολονέζ Ταλιατέλες	22
100% μοσχαρίσιο μπολονέζ με φρέσκα ιταλικά ζυμαρικά παπαρδέλες	



Ψ Η Τ Α Σ Χ Α Ρ Α Σ Σ Τ Α Κ Α Ρ Β Ο Υ Ν Α

Φιλέτο κοτόπουλου Κρεμώδης πουρές καπνιστής πατάτας, μανιτάρια σιτάκε και καραμελωμένο κουνουπίδι	23
Χοιρινή Μπριζόλα Josper Κλασική τοπική χοιρινή μπριζόλα με τηγανιτές πατάτες και ψιλοκομμένη σαλάτα	22
Black Angus Rib Eye Ταλιάτα (350gr) Σερβίρεται κομμένο σε λωρίδες με πουρέ καπνιστής πατάτας και σπόρους μουστάρδας τουρσί	45
Βοδινό φιλέτο USDA Black Angus (250gr) Ποιοτικό φιλέτο σχάρας σερβιρισμένο με πουρέ σελινόριζας και ροδέλες κρεμμυδιού	50
Λαβράκι γεμιστό Φρέσκο λαβράκι γεμιστό με κουσκούς, ξηρούς καρπούς και κομμάτια εσπεριδοειδών	28
Χταπόδι Πουρέ φάβας, λαδολέμονο ρίγανης, μικρο-βότανα και τραγανά μαυρομάτικα φασόλια	29

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Π Ι Α Τ Α

Μπαλοτίνα Σφυρίδα με τρούφα Σερβίρεται με σάλτσα μαϊντανού, μανιτάρια σιτάκε και καραμελωμένες baby πατάτες	28
Φιλέτο σολομού Σερβίρεται σε κρύο πουρέ από κουνουπίδι, κόκκινα φασόλια και σαλάτα από κόλιανδρο	24
Βοδινό Μπέργκερ NOA & Τηγανιτές πατάτες (σερβίρεται μέτριο) 100% Βοδινό Black Angus, ψωμάκι brioche, σαλάτα, ντομάτα, σπιτικό τουρσί και σάλτσα μαγιονέζα από μπέικον (προσθέστε τυρί ή μπέικον €1)	20

Σ Υ Ν Ο Δ Ε Υ Τ Ι Κ Α

Βραστά & σωτέ λαχανικά	5
Πράσινη σαλάτα	5
Herb Seasoned French Fries	5

Α Ν Α Γ Ρ Α Μ Μ Α Ρ Ι Ο

(ανά 100 γραμμάρια)

Φαγκρί*, Σφυρίδα*, Μπαρμπούι	9
Καραβίδες, Γαρίδες, Αστακός	15
USDA Black Angus Tomahawk	13
USDA Black Angus Cote de Boeuf	14
Βασιλικά Καβουροπόδαρα	32

* Τρόπος μαγειρέματος ψαριού: σε κρούστα αλατιού ή σε σχάρα στα κάρβουνα

** Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή μεθόδου μαγειρέματος

Μ Ε Ζ Ε Δ Ε Σ Θ Α Λ Α Σ Σ Ι Ν Ω Ν

35

Ελληνική σαλάτα, σπιτικά ντιπ, ταρτάρ λευκού ψαριού, τηγανητό καλαμάρι, χταπόδι στη σχάρα, σουπιές, γεμιστό καλαμάρι, σαγανάκι με γαρίδες και μύδια, ποικιλία τηγανητών τοπικών ψαριών, φρικασέ φιλέτο λαβράκι

***Ελάχιστη παραγγελία για 2 άτομα. Σερβίρεται από τις 12:30 - 16:30 καθημερινά

Ε Π Ι Δ Ο Ρ Π Ι Α

Παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης, περιχυμένο με βιολογικό λάδι κολοκύθας και τραγανά καραμελωμένα πιστάσιος	9
Σπιτική πορτοκαλόπιτα, σερβιρισμένη με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	12
Παγωτό Πιστάσιο, σερβιρισμένο σε τραγανό φύλλο κρούστας πασπαλισμένο με γλυκές ελιές Καλαμάτας και θρυμματισμένα πιστάσιος	15
Πανακότα από Ελληνικό γιαούρτι, σερβιρισμένο με σάλτσα μούρων, κηρήθρα και λάδι μέντας	12
Μους σοκολάτας, συνοδευμένο με παντεσπάνι ανάμεικτων μούρων, σκόνη μούρων και τζελ πορτοκαλιού	13
Πιατέλα με φρούτα	12
Σορμπέ Επιλογή από Λεμόνι / Φρούτα του δάσους / Μάνγκο	5
Παγωτό Επιλογή από Βανίλια / Φράουλα / Σοκολάτα	3

ανά σκουπ

Τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα. Παρακαλώ συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας εάν χρειάζεται. Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ μιλήστε με ένα μέλος του προσωπικού.

+357 25 324 056
office@noa.com.cy
2 Promachon Eleftherias Street, Limassol
@noa_beach