

ноа

Όλα μας τα πιάτα προορίζονται για να σερβίρονται σε στυλ μεζέ.

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 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.

Καλή Απόλαυση

Σούσι

Ρολά Σούσι

NOA Wagyu Roll 32

Βοδινό Wagyu, μανιτάρια Σιτάκε, τόνος και μαύρη τρούφα

King Crab 39

Βασιλικό καβούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα από μάυρο λάιμ και χαβιάρι σολομού

Σολομός Αβοκάντο 16

Με σπόρους σουσαμιού

Πικάντικος τόνος 16

Ψυλοκομμένος τόνος με κόκκινο τσίλι, φρέσκο κρεμμιδάκι, πικάντικη μαγιονέζα και κράκερ ρυζιού

Yellowtail με Τρούφα 16

Με σπιτική μαγιονέζα τρούφας

Καλιφόρνια 15

Κάβουρας Αρκτικής, αβοκάντο, ιαπωνική μαγιονέζα και μάνγκο

Aburi Toro με Τρούφα 22

Αγγουράκι τουρσί, φρέσκο κρεμμιδάκι, ψυλοκομμένο καψαλισμένο τόνο με σάλτσα τρούφας τεριγιάκι

Χέλι & Μανιτάρι Σιτάκε 15

Με φύκια wakame και καψαλισμένο χέλι

Τραγανό Ρολό Θαλασσινών 15

Γαρίδας τεμπούρα, σέλινο, κρέμα τυριού και καψαλισμένο σολομό.

Χορτοφαγικό Σπέσιαλ 13

Ανάμεικτα λαχανικά με πέστο βασιλικό και αβοκάντο

Γλυκοπατάτα & Αβοκάντο 13

Γλυκοπατάτα, σόγια σως και αβοκάντο

Μίνι Μάκι Ρολά

(τυλιγμένα σε φύκι - ενός συστατικού)

Σολομός 10

Τόνος 10

Αβοκάντο 10

Αγγούρι 10

Νιγίρι

Τόνος Οτόρο με αγιολί από μαύρο λάιμ 14

Πικάνια Wagyu, τσιμιτσούρι 13

Νιγίρι της ημέρας

Βιτρίνα Θαλασσινών

Επιλέξτε φρέσκο ψάρι από την βιτρίνα θαλασσινών και θα σας συνιστήσουμε την κατάλληλη μέθοδο μαγειρεύματος.
Παρακαλούμε όπως σημειώθει πως ο χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται εώς 45 λεπτά.

Ωμά

Ψαρι τις επιλογής σας, κομμένο σε φέτες, ελαφρώς πιο λεπτό από σασίμι

Σε σχάρα στα κάρβουνα

Ολόκληρο ψάρι ψημένο στα κάρβουνα

Σε κρούστα αλατιού

Ψάρι σε κρούστα αλατιού στον ατμό, με γέμιση θυμάρι και σκόρδο

Κρύα & Ωμά

Πιατέλλα Οστρακοειδών 75

2 τεμάχια από το καθένα

Στρείδια Gillardeau, Γαρίδες Τίγρης, Καραβίδες, 125γρ.,
ζεματισμένα κυδώνια

Στρείδια Gillardeau αρ.2 7 (ανά τεμάχιο)

Σερβίρονται σε πάγο με μινιονέτ

King Crab Τάκος 37

Τσίλι, κόλιανδρο και μαγιονέζα από μάυρο λάιμ

Τόνος Ταρτάρ 17

Τσίλι, λάιμ, φρέσκο κρεμμυδάκι σε αφρό αβοκάντο

Σεβίτσε Τσιπούρα & Γαρίδα 14

Κόκκινο κρεμμύδι και ζεματισμένα ντοματίνια

Φαγκρί Σασίμι 20

Λάδι από φύλλο σύκου και νιφάδες αμυγδάλου

Κόκκινες Γαρίδες Καρπάτσιο 42

Σερβίρεται με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών και
μαγιονέζα από σαφράνι

Χταπόδι Καρπάτσιο 15

Με ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο
και χυμό λεμονιού

Βοδινό Wagyu Καρπάτσιο 50

Μαγιονέζα από τρούφα, ρόκα και ξύσμα
παρμεζάνας

Σπιτικά Ντιπς

Ντιπ Καπνιστής Μελιτζάνας 5 Χούμους Ψητής Ντομάτας 5

Λευκός Ταραμάς 7 Ελιές 7

Σαλάτες

Σαλάτα με Μπουράτα & Ντοματίνια 18

Ντοματίνια μαγειρεμένα και κονφί, τσίλι μαρμελάδα και
πέστο από φυστίκι αιγίνης

Ελληνική Σαλάτα 16

Αγγουράκι, ντομάτα, κρεμμύδια, πιπεριές,
φέτα και παξιμάδια

Σαλάτα King Crab 42

Μάραθο, κουλούμπτρα και αγιολί από
φρούτο του πάθους

Σαλάτα με Τόνο & Κινόα 21

Τσιγαρισμένος τόνος, κινόα, λαχανικά ζουλιέν, σπανάκι
και ασιατικό ντρέσινγκ

Πράσινη Σαλάτα ΝΟΑ με Ζάαταρ 16

Ανάμεικτα λαχανικά, *salicornia*, αγγουράκι, πράσινα
φασόλια, αβοκάντο, ντρέσινγκ μελάσα ροδιού

Σαλάτα με Ψητά Παντζάρια &

Κατσικίσιο Τυρί 18
Φακές, ψητό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί και
ξηρούς καρπούς

Πιάτα για τη Μέση

Αρνίσια Παϊδάκια 23
Σερβίρεται με ταμπουλέ

Μοσχαρίσια Παϊδάκια Wagyu 35
Κομμένο σε κορεάτικο στυλ

Χταπόδι στη Σχάρα 21
Με πουρέ φάρας, μαυρομάτικα φασόλια και λαδολέμονο

Γαρίδα Σαγανάκι 24
Με ντομάτα, φέτα και ούζο

Κολοκυθοκεφτέδες 13
Με κρέμα από φέτα

Σουπιές 18
Σερβιρισμένες σε σάλτσα από μελάνι σουπιάς, ξινή κρέμα και καρότο και σελινόριζα τουρσί

Μπούτι Κοτόπουλου 14
Στη σχάρα μαριναρισμένο σε λάιμ, τσίλι και ρόδι

Καλαμάρι 16
Αγιολί γλυκοπατάτας

Πικάντικες Κροκέτες 16
Από κάβουρα και μπακαλιάρο, με τσίλι πορτοκαλιού

Μπαρμπούνι Φιλέτο 20
Με σως μπισκ

USDA Black Angus Βοδινό κοντοσούβλι 27
Με πουρέ σελινόριζας και κρεμμυδάκια τουρσί

Καλαμάρι στη Σχάρα 14
Με σάλτσα μαϊντανού και κινόα

Γαρίδες στη Σχάρα 24
Μαριναρισμένες σε λάδι μαϊντανού

Σπαράγγια 14
Με ταχίνι verde και μίσο αιόλι

Ζυμαρικά

Σπαγκέτι με Κόκκινη Γαρίδα 48
Μπισκ και ταρτάρ Gamberro rosso

Λινγουίνι με Αστακό 14 / 100g
Ντοματίνια, σκόρδο, μαϊντανό

Λιγκουίνι Βόνγκολε 27
Κυδώνια, αυγοτάραχο, σκόρδο και τσίλι πεπεροντσίνο

Γαριδομακαρονάδα 28
Ταλιατέλες με γαρίδες σε πικάντικη μπισκ ντομάτας

Κριθαράκι με Καραβίδες 32
Ντομάτα, γαρίδες, καραβίδες

Ριζότο με Γαρίδες & Σαφράνι 28
Τσιπ από γαρίδα και πιπεριά Espelette

Κυρίως Πιάτα & Ψητά Σχάρας

Black Angus Tomahawk 13 / 100γρ
800-1500γρ., πουρές καπνιστής πατάτας, ροδέλες κρεμμυδιού

Χοιρινή Μπριζόλα Josper 26
με τηγανιτές πατάτες και ψιλοκομμένη σαλάτα

Prime Rib Eye Ταλιάτα (350γρ) 50
Σερβίρεται με πουρέ καπνιστής πατάτας και σπόρους μουστάρδας τουρσί

Black Angus Βοδινό Φιλέτο (250γρ) 57
Σερβιρισμένο με πουρέ σελινόριζας, ροδέλες κρεμμυδιού και μανιτάρια

Black Angus Βοδινό Μπέργκερ 22
(σερβίρετε μέτρια ψημένο)
Σαλάτα, σπιτικό τουρσί, μαγιονέζα από μπέικον.
Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες
Προσθέστε τυρί ή μπέικον ανά τεμάχιο 1

Φιλέτο Κοτόπουλου 28
Πουρές καπνιστής πατάτας, μανιτάρια Σιτάκε και καραμελωμένο κουνουπίδι

Χταπόδι 34
Πουρέ φάρας, μαυρομάτικα φασόλια, λαδολέμονο με ρίγανη

Σφυρίδα Μπαλοτίνα με Τρούφα 30
Σερβίρεται με σάλτσα μαϊντανού, μανιτάρια σιτάκε και πατάτες Άννα

Φιλέτο Σολομού 27
Σερβίρεται με κρύο πουρέ από κουνουπίδι, κόκκινα φασόλια και σαλάτα από κόλιανδρο

Λαβράκι Butterflied στη Σχάρα 34
Κους κους, ξηροί καρποί, κομμάτια εσπεριδοειδών, ντρέσινγκ μελάσα ροδιού

Συνοδευτικά

Λαχανικά στη Σχάρα 7 Πράσινη Σαλάτα 5 Τηγανιτές Πατάτες Αρωματισμένες με Βότανα 5

Κουνουπίδη Ψητό 7 Καπνιστός Πουρές Πατάτας 9

Μεζές Θαλασσινών 35 ανά άτομο

Για δύο ή περισσότερα άτομα. Σερβίρεται μεταξύ 12:30 - 16:30

Ελληνική Σαλάτα
Σπιτικά Ντιπ
Λαβράκι Ταρτάρ

Καλαμάρι
Διάφορα Τηγανιτά Ψάρια

Χταπόδι και Σουπιές στη Σχάρα

Γαρίδες και Μύδια Σαγανάκι
Γεμιστό Καλαμάρι

Λαβράκι Φρικασέ
Τηγανιτές Πατάτες

Για τους μικρούς μας

Μπέργκερ & Τηγανιτές Πατάτες 12
Σπιτικό μπέργκερ σε ψωμάκι brioche

Κοτομπουκιές & Τηγανιτές Πατάτες 12
Κοτόπουλο με φριγανιά. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες, ντομάτα και αγγουράκι σε φέτες

Καλαμάρι 12
Τηγανιτό καλαμάρι. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες, ντομάτα και αγγουράκι σε φέτες

Μακαρόνια Πέννες ή Σπαγκέτι 10
Μπολονέζ ή Ναπολίταν ή Απλά μακαρόνια. Σερβίρεται με νιφάδες παρμεζάνας

Τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα.

Παρακαλώ συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας εάν χρειάζεται.

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλώ μιλήστε με ένα μέλος του προσωπικού.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις



noa in your life

noa
o

noa.com.cy