

NOA

Restaurant Bar
GRILL





HIER TRIFFT BERN AUF BERN

Man verbringt wieder mehr Zeit miteinander – gute Freunde und Kolleginnen treffen sich wieder vermehrt nach Feierabend. Für einen Drink, für einen kleinen Snack, um gemütlich den Tag Revue passieren zu lassen oder um das Neueste zu erfahren.

WLAN



Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

APERITIF & SPRITZ

Pink Hugo	12
Arancino Spritz aus der Matten Brennerei	13
Italian Spritz 0.0	13
Limoncello Spritz	13
Ingwer Spritz	13
Oolong Bergamot Sparkling Tea 0.0	7.50



Berry Fizz

Matte Gin | Berner Kandt Berry Tonic | Zitrone | Eiweiss | Pinks Pfeffer

17

SIGNATUR COCKTAILS

Arancino Sour

17

Arancino aus der Matte | Zitrone | Sirup | Orange | Eiweiss

Spicy Margerita

17

Mezcal | Cointreau | Limette | Passionsfrucht | Chili

Scharfer Latino

Miss NOA

17

Monkey 47 Sloe Gin | Cointreau | Zitrone | Thymian | Orange | Eiweiss

White Lady neu interpretiert

Hendricks Mule

16

Hendricks Gin | Gurke | Zitrone | Minze | Gingerbeer

der Frische und Coole

Berry Fizz

17

Matte Gin | Berner Kandt Berry Tonic | Zitrone | Eiweiss

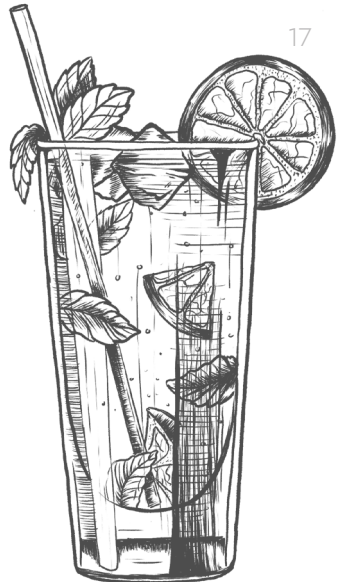
Bern trifft Bern

Swimming Pool

17

Rum | Kokosnuss | Zitrone | Ananas | Blue Curaçao

Summerfeeling



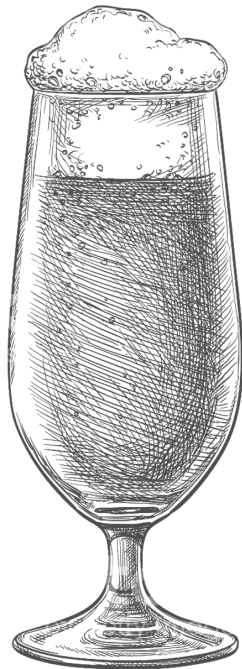
CLASSIC COCKTAILS

Bramble	16
Gin Creme de Mure Limette Sirup Brombeere	
Bern Mule	16
Ingwerlikör Limette Gingerbeer	
Pornstar Martini	18
Vodka Passionsfrucht Zitrone Vanille Spumante	
Negroni	18
Gin roter Matte Wermut Campari	
Negroni Sbagliato	18
roter Matte Wermut Campari Spumante	
Mojito	17
Havanna Rum Rohrzucker Limette Minze Soda	
<i>mit Himbeer und Passionsfrucht erhältlich</i>	
Amaretto Sour	17
Amaretto Zitrone Orange Eiweiss	
Mai Tai	17
Rum Zitrone Cointreau Mandelsirup	
Haselnuss Old Fashioned	17
Frangelico Bourbon Whiskey Angostura Bitter Orange	

COCKTAILS ohne Alkohol

Virgin Ginger	15
Siegfried Wonderleaf Gin Ingwersaft Holunderblüte Zitrone Orange Thymian	
Mojito	15
Captain Morgan 0.0% Spiced Rum Limette Minze Rohrzucker	
<i>auch mit Passionsfrucht erhältlich</i>	
Wonderleaf Mule	15
Siegfried Wonderleaf Gin Zitrone Gurke Minze Gingerbeer	
Virgine Pornstar	16
Siegfried Wonderleaf Gin Passionsfrucht Zitrone Vanille Spumante 0.0%	

NOA'S
EMPFEHLUNG



Schuum - Red IPA

7.80

naturtrübes, obergäriges berner Qualitätsbier

frisches, süffiges zitrus-toffee-caramel-ipa

6%

BIER

Valaisanne Lager offen	30/50cl	5.10/7.80
Peggy Lager	33cl	5.90
<i>Wirt Lohnbrauerei Bern</i>		
Peggy zero Golden Ale alkoholfrei	33cl	5.80
<i>Wirt Lohnbrauerei Bern</i>		
Schuum Nachbar's Red IPA	33cl	7.80
naturtrübes, obergäriges berner Qualitätsbier		
NOA Märzen	33cl	6.90
bernsteinfarbig, leicht süsslich		
Simmentaler Sarine IPA	33cl	7.40
gebraut mit Hopfen aus dem Saanenland		
Schneider Weisse	50cl	8.80



WEIN

Weisswein 1dl

N No.3 – *frische und lebendige Säure* 8.20

Christian Crittin, Wallis, CH | Chasselas, Petit Arvine, Sauvignin Blanc

Pinot Blanc – *Zitrus und Schiefer* 9.60

Weingut Hämmerli, Ins, CH | Pinot Blanc

Viognier Madame d'Ust – *reifes Obst & Lychee* 7.90

D. du Bois de Saint Jean, Côte du Rhone, F | Viognier

Rosé

Gertrud – *Frühling im Glas* 7.90

Yannick & Raphi, Wallis, CH | Gamay, Pinot Noir

Rotwein

N No.2 – *harmonisch, ausgewogen und elegant* 8.50

Tenimento dell'Ör, Arzo, Tessin | Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret

L'Aione Sesto Toscano – *Himbeere & enorme Frische* 9.80

Tenuta Aione, Toscana, I | Sangiovese

The Flower and The Bee – *Schwarzkirsch & Vanille* 8.20

Coto de Gomariz, Galicien, E | Souson

Frage nach dem aktuellen saisonalen Offenwein.

SCHAUMWEIN

N No. 1

9

Contessa Doria

Vino Spumante Brut

Lombardei, I

Oolong Bergamot Sparkling Tea 0.0 *alkoholfrei*

7.50

Pettersson & Munthe, Schweden

PORTWEIN

Porto POCAS LBV 2013 19.5%

9

Pocas Junior, Douro

Porto POCAS White 20%

9

Pocas Junior, Douro



NOA'S EMPFEHLUNG



Hausgemachter Vermouth weiss

4cl

9

LIQUEURS & VERMOUTH

Baileys 17%	4cl	7
Amaretto dell' Abbazia BIO 40%	4cl	7
Ingwerer aus der Lorraine 24%	4cl	7
Frangelico 20%	4cl	7
Limonello aus Sardinien 28%	4cl	8
Aprikosenlikör Destillerie Studer 20%	4cl	12
Vermouth Bianco 16%	4cl	9
Wermut weiss hausgemacht 15%	4cl	9
Wermut rot Matte Brennerei 16%	4cl	9
Campari 23%	4cl	6
Cynar 16,5%	4cl	6
Ramazotti 30%	4cl	6
Averna 29%	4cl	6
Appenzeller 29%	4cl	6
Pastis 45%	4cl	6

GIN TONIC

Lumberjack - *Basler Gin, verfeinert mit kanadischem Ahornsirup*

serviert mit *le tribute* Tonic, Wachholder

41% vol, 4 cl

18

Elephants Gin - *inspiriert von Afrika*

serviert mit *Fever Tree* Tonic, Apfel & Thymian

45% vol, 4 cl

17

Matte Dry Gin - *berner Qualität*

serviert mit *Fever Tree* Tonic, Wachholder & Zitrone

45% vol, 4 cl

17

Botanist Gin - *Herz und Seele der schottischen Insel Islay*

serviert mit *Kant* Tonic, Kräuter & Zitronenzeste

46% vol, 4 cl

15

Old Tom - *aus dem Hause Studer mit schweizer Brombeeren*

serviert mit *le tribute* Tonic, Rosmarin & Zitronenzeste

42.7% vol, 4cl

17

Monkey 47 - *Klassiker aus dem Schwarzwald*

serviert mit *Fever Tree* Tonic, Zitrone

42.7% vol, 4cl

17

Turicum Reserve - *Wood Barreled Gin aus Zürich*

serviert mit *Kant* Tonic und getrockneter Orange

41.5% vol, 4cl

17

Swiss Gold Gin - *mit 24 Karat Goldflitter*

serviert mit *Kant* Tonic

42.7% vol, 4cl

19

WHISKY

Laguvulin — Islay, 16 years 43%	4cl	14
Laphroaig — Islay, 10 years 48%	4cl	16
Bruichladdich Port Charlotte — Islay 50%	4cl	16
Auchentoshan — Lowland, 12 years 43%	4cl	14
Glen Garioch — Highlands 48%	4cl	16
Mortlach — Highlands 43%	4cl	16
anCnoc — Highlands, 12 years 40%	4cl	17
anCnoc peatheart — Highlands, 46%	4cl	19
Aberlour a' Bunadh Cask strength — Speyside 61%	4cl	17
Benromach — Speyside Single Malt, 10 years 43 %	4cl	16

Blended Scotch Whisky by Compass Box

Orchard House 46 %	4cl	13
The Circle 46 %	4cl	17
Nectarosity 46 %	4cl	16
The Story of the Spaniard 43 %	4cl	16
Brulée Royal 43 %	4cl	17
The Flaming Heart 49 %	4cl	24
Artist #11 Pentalogy Generosity 51.9%	4cl	21
Artist #11 Pentalogy Wisdom 50.1%	4cl	21

Basil Hayden's Bourbon — Kentucky 40%	4cl	14
Bulleit Bourbon — Kentucky straight, 10 years 45 %	4cl	13
Hudson Manhattan RYE — New York 46 %	4cl	18
Teeling BRABAZON BOTTLING — Irland 49.5 %	4cl	16

COGNAC

Remy Martin VSPO 40%	2cl	13
Remy Martin XO 40%	2cl	19
Ferrand 10 Générations 1er Cru de Cognac 46%	2cl	12

BRAND

Grappa Sabbionera di Moscato 43%	2cl	9
Grappa Sabbionera di Amarone 43%	2cl	9
Grappa Sabbionera di Barbera 42%	2cl	9
Grappa Berta Tre Soli Tre, Nebbiolo 45%	2cl	19
Grappa Berta Paolo, Nebbiolo und Barbera 45%	2cl	24
Grappa Tignanello, Sangiovese, CS, CF 42%	2cl	16
Tresterbrand Vinars Reserva, Pinot Noir 43%	2cl	11
Marc Heida 43%	2cl	10
Marc Chambleau 43%	2cl	15
Humbel Quitte 43%	2cl	9
Humbel Roter Williams 43%	2cl	9
Humbel Löhrpflaume 43%	2cl	9
Humbel Sauerkirsche 43%	2cl	9
Vieille Prune Vielle Williams Fassbind 40%	2cl	8
Oak & Smoke Studer		
Vieille Prune Vielle Williams 40%	2cl	12
Vieille Apricot 40%	2cl	14
Calvados Château du breuil 15 ans 41%	2cl	8

RUM

Summa Summarum 40%	4cl	15
<i>würziger Zuckerrübenbrand aus der Matte</i>		
Ophimus 15 anos 38%	4cl	15
Ophimus 25 anos 38%	4cl	21
Zacapa Gran Reserva 40%	4cl	14
Zacapa XO 40%	4cl	21

MINERAL

Adelbodner mit / ohne	40cl 80cl	5 8.80
Coca Cola Cola Zero	33cl	5.5
Rivella rot blau	33cl	5.5

Eistee	30cl 50cl	5 6.70
<i>hausgemacht mit Tee aus der Längasse</i>		

Kant Tonic	20cl	6.50
Kant Berry Tonic	20cl	6.90

die Berner Originale von Kai and Ilmo

Fever Tree Tonic	20cl	5.50
Le Tribute Tonic	20 cl	6.50
Fever Tree Ginger Beer	20cl	5.20
Gents Bitter Lemon	20cl	5.20

Sanbitter	10cl	5.50
Crodino	17.5cl	7
Saisonsirup	30cl	4.80

Auswahl an Sirups vom Sirupier de Berne

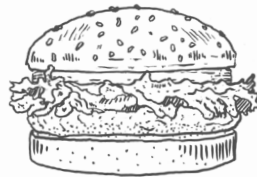
Orangensaft	20cl	6.50
Tomatensaft	20cl	6.50
Flein Gelber Muskateller	10cl	6.20

SNACKS

Weinplättli kleiner Happen auf dem Glas Serrano Schinken, Gruyère Moléson, Oliven	8
Bitzli von allem Assortiertes Plättli Pastrami, Zebuwurst, Gruyère Moléson, Oliven	24
Berkel Plättli Fladenbrot, Serrano Schinken, Frischkäse, Ruccola	22
Stracciatella Sauerteigbrot, Olivenöl, Basilikum	16

VOM GRILL ab 18.30 Uhr

Roof Top Burger "Black Angus" Rosa grilliert im Briochebun Speckmarmelade, Himbeer-Gin BBQ, Gruyère fermentierter Chabis, Pommes Frites	32
NOA Pommes Parmesan, Gartenkräuter Himbeer Gin BBQ	12
Rinds Enrecôte "Black Angus" Tagliata Chimichurri	39



#noarestaurantbargrill

NOA Restaurant Bar Grill | Murtenstrasse 143a | 3008 Bern
031 381 07 60 | info@noa-restaurant.ch | www.noa-restaurant.ch