

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.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

WLAN: gast PW: Archenoa143

APERITIF

Pink Hugo	12
Arancino Spritz aus der Matten Brennerei	13
Lyre's Italian Spritz <i>alkoholfrei</i>	12
Port Tonic	13
Limoncello Spritz	13



Midnight Root

Mezcal | Randensaft | Zitronensaft | Orangensaft | Honig

17

SIGNATUR COCKTAILS

Midnight Root Mezcal Rande Zitrone Orange Honig	17
Tangerina Matte Gin Mandarine Vanille Zitrone Eiweiss	17
After Burner Bourbon Whisky Apfelsaft Zitrone Ahorn Sirup Angostura Bitter	17
Spicy Margerita Tequila Cointreau Limette Passionsfrucht Chili	17
Miss NOA Monkey 47 Sloe Gin Cointreau Zitrone Thymian Orange Eiweiss	17
Hendricks Mule Hendricks Gin Gurke Zitrone Minze Gingerbeer	16
Tiramisu Martini Espresso Kahlúa Baileys Amaretto Rum	17
Flamingo Sartí Vodka Sirup Zitrone Spumante	17
Marmelo Gin Zitrone Quitte Eiweiss Zimt	17



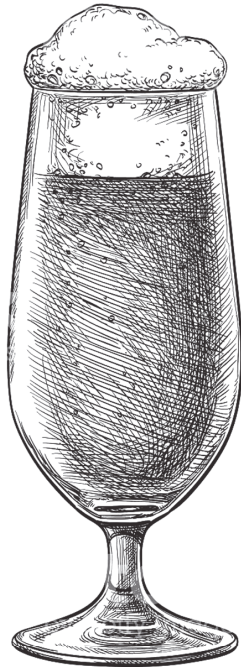
CLASSIC COCKTAILS

Bern Mule	16
Ingwerer Limette Gingerbeer	
Bees Knees	17
Gin Honig Zitrone Orange	
Pornstar Martini	18
Vodka Passionsfrucht Zitrone Vanille Spumante	
Coffee Negroni	18
Gin roter Matte Wermut Kaffee infused Campari	
Negroni Sbagliato	18
roter Matte Wermut Campari Spumante	
Mojito	17
Havanna Rum Rohrzucker Limette Minze Soda	
Amaretto Sour	17
Amaretto Zitrone Orange Eiweiss	
White Russian	17
Vodka Khalua Rahm	

COCKTAILS ohne Alkohol

Tangerina zero	15
Siegfried Wonderleaf Mandarine Vanille Zitrone Eiweiss	
Marmelo zero	15
Siegfried Wonderleaf Zitrone Quitte Zimt	
Midnight Root zero	15
Captain Morgan 0.0% Spiced Rum Rande Zitrone Orange Honig	
Mojito	15
Captain Morgan 0.0% Spiced Rum Limette Minze Rohrzucker <i>auch mit Passionsfrucht erhältlich</i>	
Wonderleaf Mule	15
Siegfried Wonderleaf Zitrone Gurke Minze Gingerbeer	

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

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

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

Chasselas Non-filtré – *natürliche Trübe | edition limitée* 7.90

Domanie Grisoni, Neuenburg, CH | Chasselas

Gewürztraminer trocken – *Passionsfrucht aus dem Barrique* 8.20

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, DE | Gewürztraminer

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

Pepe Nero Rosso di Puglia – *Brombeer, Kirsche* 7.90

Cignomoro, Apulien, I | Primitivo, Negroamaro, Malvasia NEro

Cabernet Franc "Le Palin" – *18Mt Barrique, Jhg. 2017* 10.20

Domaine Grillette, Neuenburg, CH | Cabernet Franc

SCHAUMWEIN

N No. 1

9

Contessa Doria

Vino Spumante Brut

Lombardei, I

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
Vermouth Bianco L'Osteria Bio 16%	4cl	9
Wermut weiss hausgemacht 15%	4cl	9
Wermut rot Matte Brennerei 16%	4cl	9
Wermut SI-Off <i>alkoholfrei</i>	4cl	9
Campari 23%	4cl	6
Cynar 16,5%	4cl	6
Ramazotti 30%	4cl	6
Averna 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 Goldfitter*

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	18
The Story of the Spaniard 43 %	4cl	14
The Flaming Heart 49 %	4cl	22
Artist #11 Pentalogy Generosity 51.9%	4cl	19
Artist #11 Pentalogy Wisdom 50.1%	4cl	19
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 Sito Moresco Gaja 42%	2cl	16
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	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	14
Ophimus 18 anos 38%	4cl	15
Zacapa Gran Reserva 40%	4cl	13
Zacapa XO 40%	4cl	18

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
--------	-------------	----------

hausgemacht mit Tee aus der Längasse

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
Gelber Muskateller	10cl	6.20
Wild Quitte Obsthof Retter	10cl	10.20

SNACKS

Bitzli von allem 24

Assortiertes Plättli

Rohessspeck, Zebuwurst, Gruyère Moléson, Oliven

Berkel Plättli 22

Fladenbrot, Serrano Schinken, Frischkäse, Ruccola

Oliven & Serrano Schinken 18

Fladenbrot, Serrano Schinken, marinierte Oliven

VOM GRILL ab 18.30 Uhr

Roof Top Burger "Black Angus" 32

Rosa grilliert im Briochebun

Speckmarmelade, Himbeer-Gin BBQ, Gruyère
fermentierter Chabis, Pommes Frites

NOA Pommes 12

Parmesan, Gartenkräuter

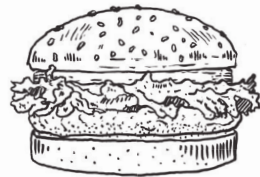
Himbeer Gin BBQ

Rinds Enrecôte "Black Angus" Tagliata 39

Chimichurri



#noarestaurantbargrill



NOA Restaurant Bar Grill, Murtenstrasse 143a, 3008 Bern

031 381 07 60, info@noa-restaurant.ch, www.noa-restaurant.ch