

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



Birnetini

Gin | hausgemachtes Birnen Cordial | Spumante | Rosmarin

16

SIGNATUR COCKTAILS

Birnetini 16

Gin | hausgemachtes Birnen Cordial | Spumante | Rosmarin

Smoked Monkey 17

Whisky | Orangensaft | Rosmarin Sirup | Zitronensaft | Angostura Bitter

Spicy Margerita 16

Tequila | Cointreau | Limette | Passionsfrucht | Chili

Miss NOA 16

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

Hendricks Mule 16

Hendricks Gin | Gurke | Zitronensaft | Minze | Gingerbeer

Tiramisu Martini 16

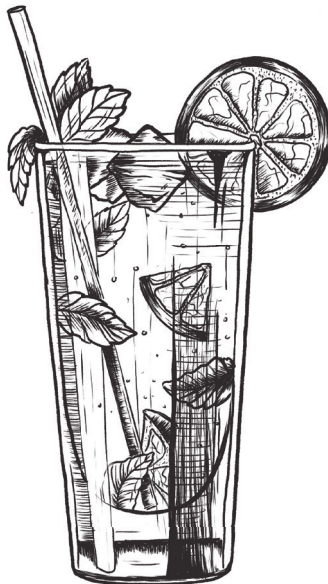
Espresso | Kahlúa | Baileys | Amaretto | Rum

Flamingo 16

Sarti | Vodka | Sirup | Zitrone

Marmelo 16

Gin | Zitrone | Quittensirup | Eiweiss | Zimt



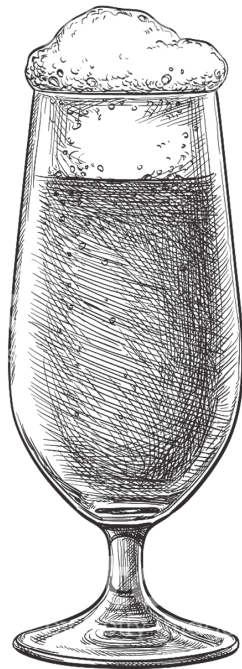
CLASSIC COCKTAILS

Moscow Mule	15
Ingwerer Limette Gingerbeer	
Bees Knees	16
Gin Honig Zitrone Orange	
Pornstar Martini	17
Vodka Passionsfrucht Zitrone Vanille Spumante	
Coffee Negroni	17
Gin roter Matte Wermut Kaffee infused Campari	
Negroni Sbagliato	17
roter Matte Wermut Campari Spumante	
Mojito	16
Havanna Rum Rohrzucker Limette Minze	
Amaretto Sour	16
Amaretto Zitrone Orange Eiweiss	
White Russian	16
Vodka Khalua Milch	
Irish Coffee	16
Whiskey Rahm Espresso Zuckersirup	

COCKTAILS ohne Alkohol

Quitte zero	15
Siegfried Wonderleaf Zitrone Quittensirup Zimt	
Mojito	14
Captain Morgan 0.0% Spiced Rum Limette Minze Rohrzucker auch mit Passionsfrucht erhältlich	
Wonderleaf Mule	14
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	4.80/6.70
Schneider Weisse	50cl	8.30
Peggy zero Golden Ale alkoholfrei <i>Wirt Lohnbrauerei Bern</i>	30cl	5.80
Schuum Nachbar's Red IPA naturtrübes, obergäriges berner Qualitätsbier	33cl	7.80
NOA Märzen bernsteinfarbig, leicht süsslich	33cl	6.30
Simmentaler Sarine IPA gebraut mit Hopfen aus dem Saanenland	33cl	6.80



WEIN

Weisswein

N No.3 – *frische und lebendige Säure* 7.80

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

Riesling trocken – *spritzig frisch* 7.50

Bergdolt & Nett, Pfalz, D | Riesling

Blanca Barricada – *Passionsfrucht aus dem Barrique* 8.90

Hacienda El Ternero, Rioja, E | Viura

Rosé

Gertrud – *Sommer im Glas* 7.90

Yannick & Raphi, Wallis | Gamay, Pinot Noir

Rotwein

N No.2 – *harmonisch, ausgewogen und elegant* 8.30

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

Gallinita Ciega – *Brombeer, Taback, Zwetschge* 8.20

Bodegas Arrocal, Ribera del Duero, E | Tempranillo

Cuvée No.1 – *kräuterwürzig, naturnah* 9.70

Tobler & Sohn, Côtes du Rhône, F | Syrah, Grenache, Mourvèdre

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 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
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>		
Dictador 12 anos 40%	4cl	15
Ophimus 15 anos 38%	4cl	14
Ophimus 18 anos 38%	4cl	15
Ophimus 25 anos 38%	4cl	16
Zacapa Gran Reserva 40%	4cl	13
Zacapa XO 40%	4cl	18

MINERAL

Eptinger mit / ohne	33cl 100cl	4.50 9.50
Coca Cola Cola Zero	33cl	5
Rivella rot blau	33cl	5
Eistee hausgemacht	30cl 50cl	5 6.70
Kant Tonic <i>das Berner Tonic</i>	20cl	6.50
Fever Tree Tonic	20cl	5.20
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	3.80

Auswahl an Sirups vom Sirupier de Berne

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

SNACKS

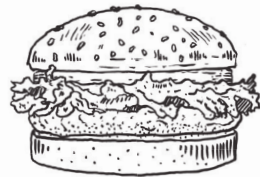
- Bitzli von allem** 24
Assortiertes Plättli
Rohessspeck, Zebuwurst, Gruyère Moléson, Oliven
- Berkel Plättli** 22
Fladenbrot, Serrano Schinken, Frischkäse, Ruccola
- Oliven & Serrano Schinken** 18
Fladenbrot, Serrano Schinken, marinierte Oliven

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
- Rindshuftdeckel Tagliata** 39
Chimichurri



#noarestaurantbargrill



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