

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
Aperol Spritz	12
Port Tonic	13
Pimm's No 1 Cup	12



Cupido

Blutorange | Gin | Campari | Zitronensaft | Pink Pfeffer | Eiweiss

16

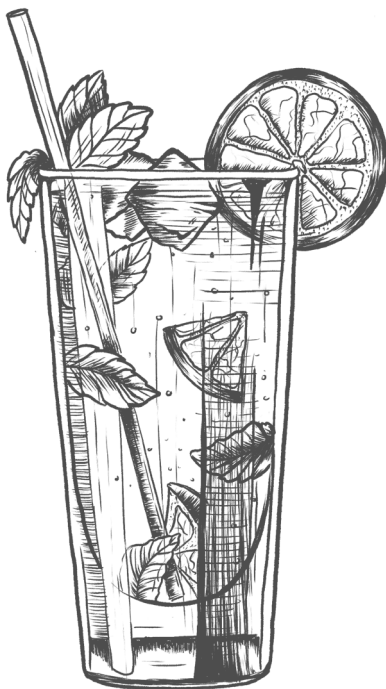
COCKTAILS

Cupido	16
Blutorange Gin Campari Zitronensaft Pink Pfeffer Eiweiss	
Cucumber Martini	16
Hendricks Gin Gurke Zitrone Holunderblüte	
Spicy Margerita	16
Tequila Cointreau Limette Passionsfrucht Chili	
Negroni	16
Campari roter Vermouth Gin	
Miss NOA	16
Monkey 47 Sloe Gin Cointreau Zitrone Thymian	
Bern Mule	15
Ingwerer Limette Gingerbeer	
Pornstar Martini	17
Vodka Passionsfrucht Zitrone Vanille Spumante	
Rhuby Rhuby	16
Vodka Rhabarber Cointreau Zitrone	
Bee's Poison	16
Honig Whisky Zitrone Orange	
Espresso Martini	16
Vodka Kahlúa Espresso	

COCKTAILS ohne Alkohol

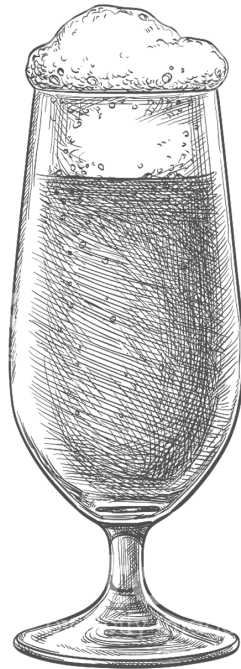
Mojito Passionsfrucht	13
Limette Minze Passionsfrucht Ginger Ale	
Lemon GROVE	11
Siegfried Wonderleaf Bitterlemon	
Wonderleaf Mule	14
Siegfried Wonderleaf Zitrone Gurke Minze Gingerbeer	

NOA'S
EMPFEHLUNG



Rhuby Rhuby
Vodka | Rhabarber | Cointreau | Zitrone

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
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* 7.50
Christian Crittin, Wallis, CH | Chasselas, Petit Arvine, Sauvignon Blanc

Château Lestrille Capmartin – *vollmundig, kräftig, 6 Mt. Barrique* 7.90
Château Lestrille, Bordeaux, F | Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

Riesling trocken – *samtig, kräftig mit Vanille Note* 7.90
Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, D | Riesling

Rosé

Gertrud – *Sommer im Glas* 7.50
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

Cuvelier Bordeaux – *Cassis & Pflaumen* 8.40
H. Cuvelier & Fils, Bordeaux, F | Merlot, Cabernet Sauvignon

Marcuzzo – *mineralisch, intentiv ohne Holz* 7.90
Az.Ac. Di Ubaldo, Abruzzen, I | Montepulicano

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
Limoncello 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 ohne Alkohol	4cl	9
Campari 23%	4cl	6
Cynar 16,5%	4cl	6
Ramazotti 30%	4cl	6
Averna 29%	4cl	6
Pastis 45%	4cl	6

GIN

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

Jodhpur Reserve - *aus dem Eichenfass*

serviert mit *le tribute* Tonic, Orangenzeste & Kardamon

43% vol, 4 cl

18

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

serviert mit *Fentimans* Tonic, Kräuter & Zitronenzeste

46% vol, 4 cl

15

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

serviert mit *Gents* 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

TSCHIN - *starke Persönlichkeit von Käfers Schloss*

serviert mit *Gents* Tonic und getrockneter Zitrone

42.7% vol, 4cl

18

Turicum - *eine Prise Zürich*

serviert mit *Gents* Tonic, Salbei & Orangenzeste

42.7% vol, 4cl

17

WHISKY

Laguavulin – Islay, 16 years 43%	4cl	14
Laphroaig – Islay, 10 years 48%	4cl	16
Bruichladdich Port Charlotte – Islay 50%	4cl	16
Ardbeg Wee Beastie - Islay 47%	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 – Highlands, 18 years 46%	4cl	24

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	21
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

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P. 40%	2cl	10
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
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
Aprikosebrand Käsers Schloss 40%	2cl	14
Auti Aprikose Mostchopf 37%	2cl	11
Vieille Prune Vielle Williams Matters 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

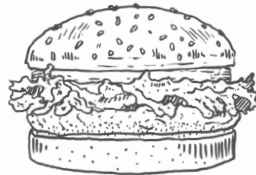
Eptinger mit / ohne	33cl 100cl	4.50 9.50
Coca Cola Cola Zero	33cl	5
Rivella rot blau	33cl	5
Cucumis, Gurkenlimonade	33cl	6.20
Eistee hausgemacht	30cl 50cl	5 6.70
Kant Tonic <i>das Berner Tonic</i>	20cl	6.50
Gents Tonic	20cl	5.20
Fever Tree Tonic	20cl	5.20
Le Tribute Tonic	20 cl	6.50
Fever Tree Ginger Beer	20cl	5.20
Gents Bitter Lemon	20cl	5.20
Sanbitter	10cl	5.50
Grodino	17.5cl	7
Saisonsirup	30cl	3.80
Auswahl an Sirups vom Sirupier de Berne		
Orangensaft	20cl	6.50
Tomatensaft	20cl	6.50
Hirschbirne, Retter Direktsaft	10cl	5.80

SNACKS

- Bitzli von allem** 24
Assortiertes Plättli
Speck, 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



#noarestaurantbargrill

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