

# NOA food menu

---

## DE VOORGERECHTEN

---

<b>SCAMPI VAN DE CHEF</b> · 6 stuks	<b>18 00</b>
<b>SCAMPI MET LOOK</b> · 6 stuks	<b>18 00</b>
<b>SCAMPI DIABOLIQUE</b>	<b>18 00</b>
<b>GEROOKTE ZALM MET GARNITUUR</b>	<b>19 00</b>
<b>GARNAALKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 1 stuk	<b>9 00</b>
<b>GARNAALKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 2 stuks	<b>17 50</b>
<b>KAASKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 1 stuk	<b>8 50</b>
<b>KAASKROKETTEN VAN HET HUIS</b> · 2 stuks	<b>16 50</b>
<b>DUO VAN KAAS- EN GARNAALKROKETTEN</b>	<b>17 00</b>
<b>FOIE GRAS MET BRIOCHE</b>	<b>22 00</b>

---

## ONZE SLAATJES

---

<b>TOSCAANSE SALADE</b> · rucola, tomaat, mozzarella, parmaham, parmezaanschilfers, verse basilicum, olijfolie en balsamico vinaigrette	<b>19 50</b>
<b>SPECIAL ROC</b> · roquefort, gegrilde spekjes, noten, rozijnen, ei, komkommer, tomaat en klassieke vinaigrette	<b>19 50</b>
<b>KIPPENFILET</b> · gebakken appeltjes en curry	<b>19 50</b>
<b>SALADE NIÇOISE</b> · steak van rode tonijn, olijven, paprika, ansjovis, ei, ui, boontjes	<b>28 50</b>
<b>SALADE VAN GEROOKTE ZALM</b> · warme geitenkaas, acacia honing en pijnboompitjes	<b>22 50</b>
<b>NOA SPECIAL</b> · foie gras, gerookte zalm, scampi, frambozen vinaigrette en sjalotjes	<b>27 50</b>
<b>CAESAR SALADE</b> · kippenwit, broodkorstjes, parmezaan, en vinaigrette met verse kruiden	<b>19 50</b>
<b>CAESAR SALADE MET SCAMPI</b> · broodkorstjes, parmezaan, vinaigrette van olijfolie en balsamico	<b>22 50</b>

## ONZE PASTA'S

PENNE <b>COURGETTE EN WARME GEITENKAAS</b>	<b>21 00</b>
PENNE MET <b>GEDROOGDE TOMATEN, VERSE TOMATEN, BASILICUM EN PARMEZAAN</b>	<b>19 00</b>
LINGUINE MET <b>SCAMPI EN ZACHTE CURRY</b>	<b>26 00</b>
LINGUINE MET <b>SCAMPI, GEDROOGDE TOMATEN EN VERSE SPINAZIE</b>	<b>26 00</b>
LINGUINE MET <b>GEROOKTE EN VERSE ZALM EN ROOMSAUSJE MET BIESLOOK</b>	<b>25 50</b>
<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b>	<b>19 00</b>
<b>PENNE CARBONARA</b>	<b>19 00</b>
<b>PENNE ST-ANNA</b> · <i>kip en verse groentjes</i>	<b>22 50</b>
<b>VEGETARISCHE PASTA</b> · <i>verse groentjes, olijfolie</i>	<b>21 00</b>

---

## HET VLEES

<b>STEAK</b> · <i>met frietjes</i>	<b>21 00</b>
<b>FILET PUR</b> · <i>met frietjes</i>	<b>27 00</b>
<b>ANGUS BEEF</b> · <i>met frietjes</i>	<b>28 50</b>
<b>TAGLIATA VAN RUNDVLEES</b> · <i>roquette en parmezaan</i>	<b>28 50</b>
<b>VLEESBROOD OP GROOTMOEDERS WIJZE</b> · <i>met aardappeltjes</i>	<b>21 50</b>
<b>KIPFILET OP NOA'S WIJZE</b> · <i>getomateerde saus, paddenstoelen, dragon en pastis</i>	<b>21 50</b>
<b>LAMSKOTELETJES VAN NIEUW-ZEELAND MET SAUSJE VAN RODE WIJN EN TIJM EN VERSE GROENTJES</b>	<b>31 00</b>
<b>BALLETJES IN TOMATENSAUS</b>	<b>19 50</b>
<b>HAMMETJE MET MOSTERDSAUS</b> · <i>seizoen</i>	<b>24 00</b>

SAUZEN <b>BEARNAISE</b> · <b>GROENE PEPER</b> · <b>ARCHIDUC</b> · <b>ROQUEFORT</b>	<b>3 00</b>
--	-------------

GEMENGDE <b>SLA</b>	<b>3 50</b>
---------------------	-------------

---

## ONZE ITALIAANSE KLASSIEKERS

<b>ESCALOPE VAN KIP</b> OP Z'N ITALIAANS EN LINGUINE · <i>kaviaar van aubergine, tomaat, mozzarella en gratineerde parmezaan</i>	<b>26 00</b>
<b>PICCATA LOMBARDA</b> · <i>kalfsvlees met sausje van witte wijn en citroen, linguine</i>	<b>28 50</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> · <i>kalfsvlees met italiaanse ham sausje op basis van salie, linguine</i>	<b>29 50</b>

## DE VIS

<b>KABELJAUWRUG</b> OP Z'N OOSTENDS	<b>29 50</b>
<b>KABELJAUWRUG OP NOA'S WIJZE</b> · <i>mosterdsaus en spekjes</i>	<b>29 50</b>
<b>PAVÉ VAN ZALM MET BÉARNAISE</b> EN GEBAKKEN AARDAPPELTJES	<b>25 00</b>
<b>PAVÉ VAN ZALMFILET MET HONING</b> , LIMOEN EN SEIZOENSGROENTEN	<b>25 00</b>
<b>TAGLIATA VAN RODE TONIJN</b> MET GEBAKKEN SEIZOENSGROENTEN	<b>28 50</b>
<b>SCAMPIS</b> · VAN DE CHEF <i>getomateerde saus met dragon en pastis</i> · LOOK · DIABOLIQUE <i>getomateerde saus met rode pepers</i> · 10 stuks	<b>28 50</b>

*Al onze schotels worden geserveerd met frietjes, kroketten, pasta of gebakken aardappelen.*

## ONZE TARTAARS

<b>AMÉRICAIN</b> MET FRIETJES	<b>21 00</b>
<b>ZALMTARTAAR</b> MET APPELTJES EN VERSE DILLE	<b>26 00</b>
<b>TARTAAR OP Z'N ITALIAANS</b> · <i>rundvlees, olijfolie, parmezaan en basilicum, gebakken aardappeltjes in olijfolie</i>	<b>22 00</b>
<b>TARTAAR VAN RODE TONIJN</b>	<b>27 00</b>
<b>TARTAAR VAN AVOCADO</b> , SNEETJE <b>GEROOKTE ZALM</b> EN <b>GRIJZE GARNALEN</b>	<b>27 00</b>
<b>TARTAAR VAN RUND</b> EN <b>FOIE GRAS</b> · <i>truffelolie</i>	<b>28 00</b>

## KIDS

<b>PENNE MET TOMATENSAUS</b>	<b>12 00</b>
<b>PENNE CARBONARA</b>	<b>12 00</b>
<b>BALLETJES IN TOMATENSAUS MET FRIETJES</b>	<b>12 00</b>
<b>CHICKEN NUGGETS MET FRIETJES</b>	<b>12 00</b>

BIJKOMENDE PORTIES **FRIETJES, PASTA, GEBAKKEN AARDAPPELEN** EN **SAUZEN** WORDEN AANGEREKEND AAN **3 00**

*Supplement mayonaise/ketchup*

**0 50**

*Al onze schotels kunnen in takeaway besteld worden.*

# Drinks

## ONZE BIEREN

JUPILER 25cl	3 20
CARLSBERG 0.0% 25cl	3 50
CARLSBERG	3 50
VEDETT 33cl	4 00
WITTE VAN HOEGAARDEN 25cl	3 00
LEFFE BLOND · BRUIN 33cl	4 50
DUVEL 33cl	4 50
KRIEK LINDEMANS 25cl	3 50
GEUZE LINDEMANS CUVÉE RENÉ 37,5cl	8 00
WESTMALLE DUBBEL 33cl	5 50
WESTMALLE TRIPEL 33cl	5 50
ORVAL 33cl	6 00
CHIMAY BLEU	5 00
KARMELIET	5 50

---

## ONZE SOFT DRINKS

COLA	3 20
COLA ZERO	3 20
FANTA	3 20
SPRITE	3 20
ICE TEA	3 50
ICE TEA GREEN	3 50
FUZE TEA PEACH HIBISCUS	3 50
NORDIC TONIC	3 20
PLAT WATER · SPUIT WATER · 33cl	3 00
PLAT WATER · SPUIT WATER · 75cl	5 00
SAN PELLEGRINO · 1/2L	6 50
LOOZA SINAAS	3 20
LOOZA APPEL	3 20
LOOZA ANANAS	3 20
SUPPLEMENT : GRENADINE	0 40

## ONZE APERITIEVEN

---

<b>APERITIEF VAN HET HUIS</b> MOJITO MET KRIEK LINDEMANS	<b>10 00</b>
<b>MOJITO</b>	<b>9 50</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b>	<b>7 50</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>9 50</b>
<b>NOA DA BAHIA</b> · caipirinha + ananas sap	<b>11 50</b>
<b>CAIPIRINHA</b> · cachaça + limoen + rietsuiker	<b>9 50</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>9 00</b>
<b>APEROL SPRITZ 0.0%</b>	<b>7 50</b>
<b>MARTINI ROYALE</b> · BIANCO · ROSATO	<b>8 50</b>
<b>MARTINI FLOREALE &amp; TONIC</b> · alcoholvrij	<b>7 50</b>
<b>ROYALE</b> · BIANCO · ROSATO	<b>8 50</b>
<b>LILLET &amp; TONIC</b>	<b>8 00</b>
<b>LA VITA E BELLA</b> · witte martini & fentimans rose lemonade	<b>9 00</b>
<b>RUM &amp; TONIC</b> · aged rum met mediterranean tonic	<b>13 00</b>
<b>PORTO</b> · ROOD · WIT	<b>6 50</b>
<b>MARTINI</b> · ROOD · WIT · FIERO	<b>7 00</b>
<b>SHERRY</b>	<b>6 50</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>7 00</b>
<b>MALIBU</b>	<b>7 00</b>
<b>PISANG</b>	<b>7 00</b>
<b>RICARD</b>	<b>7 00</b>
<b>KIRR</b>	<b>6 00</b>
<b>KIRR ROYAL</b>	<b>11 50</b>
<b>PICON WITTE WIJN</b>	<b>6 50</b>
<b>PINEAU</b>	<b>6 00</b>
<b>VODKA ERISTOFF</b>	<b>7 50</b>
<b>BACARDI RESERVA</b>	<b>7 50</b>
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b>	<b>7 50</b>
<b>WHISKY J&amp;B</b>	<b>7 50</b>
<b>SUPPLEMENT SOFT</b>	<b>2 00</b>

---

## ONZE GINS & TONIC

---

<b>HENDRICK'S</b>	<b>13 00</b>
<b>MARE</b>	<b>14 00</b>
<b>LINDEMANS</b> · CLEAR · RED	<b>13 00</b>

---

## ONZE BUBBELS

---

<b>CAVA</b>	<b>6 00</b>
<b>FLES CAVA</b>	<b>30 00</b>
<b>CHAMPAGNE AUTRÉAU</b>	<b>10 50</b>
<b>CHAMPAGNE AUTRÉAU 1ER CRU RÉSERVE 75CL</b>	<b>60 00</b>

## ONZE HUISWIJN

---

GLAS	4 80
1/4 LITER	9 50
1/2 LITER	18 00
FLES	22 00

---

## ONZE DIGESTIEVEN

---

AMARETTO	8 00
COGNAC	9 00
COINTREAU	9 00
GRAPPA	9 00
POIRE	9 00
LIMONCELLO	8 00
BAILEYS	9 00
CALVADOS	9 00
SAMBUCA	9 00
NIKKA FROM THE BARREL WISKY · JAPAN	13 00

---

## ONZE DESSERTEN

---

TARTE TATIN MET BOLLETJE VANILLE IJS	11 50
CHOCOLADEMOSSE	9 00
TIRAMISU VAN HET HUIS MET SPECULOOS	9 00
DAME BLANCHE	10 00
COUPE BRÉSILIENNE	10 00
LUIKSE KOFFIE	9 00
SORBET	9 00
VANILLE IJS MET ADVOCAAT	10 00
IRISH · FRENCH · ITALIAN · HASSELTSE KOFFIE	11 00
CRÈME BRÛLÉE	10 00
WARMER CHOCOLADETAART · <i>met een bolletje vanille ijs</i>	11 50
VERWENBORDJE MET KOFFIE OF THEE <i>supplement van 0,50€ indien verse munt thee</i>	12 00

---

## ONZE WARME DRANKEN

---

KOFFIE	3 50
DECA	3 50
ESPRESSO	3 00
CAPUCCINO	4 50
KOFFIE VERKEERD	4 50
THEE ASSORTIMENT	4 00
VERSE MUNTTHEE	5 00