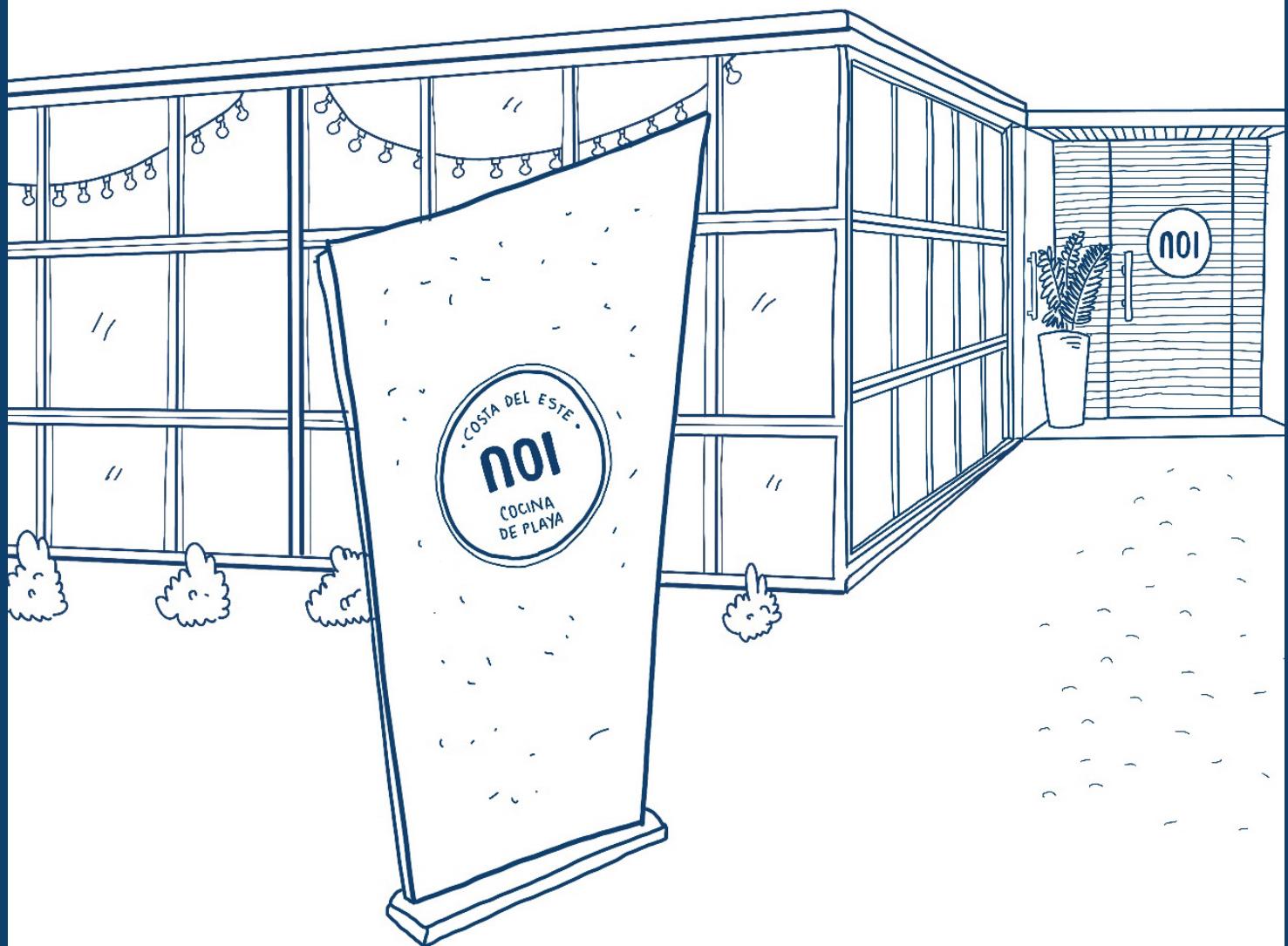


NOI

COCINA DE PLAYA

COSTA DEL ESTE



MENÚ NOCHE



SÁNDWICHES / WRAPS

Acompañados de papas fritas o mix de verdes

Sándwich tostado caprese \$290

Sándwich tostado de jamón y queso \$310

Sándwich de jamón crudo, queso brie, tomates secos y rúcula \$430

Sándwich de bondiola desmenuzada, cebolla caramelizada, bbq y cheddar \$490

Wrap de pollo asado con rúcula, tomates frescos, palta y alioli \$390

Wrap veggie (hojas verdes, zanahoria, palta, emulsión de tomates secos y mix de vegetales) \$350

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas fritas o mix de verdes

Hamburguesa casera con queso provolone \$370

Hamburguesa casera con lechuga, tomate, panceta, cebolla y huevo \$390

Hamburguesa Noi con rúcula, cebolla caramelizada, queso azul y champignones \$380

Doble hamburguesa casera con salsa barbacoa, panceta y queso cheddar \$450

Fish burger con rúcula, cebolla morada y mayonesa tártrara \$390

Hamburguesa vegetariana de garbanzos y lentejas con vegetales asados y mayonesa en pan de remolacha \$340

ENTRADAS

Picada Noi (para dos personas) variedad de quesos, fiambres y aceitunas \$640

Picada de mar (para tres/cuatro personas) rabas, langostinos, cornalitos, mejillones y merluzón apanado con dip de mayonesa de tártrara \$1.200

Bastones de pollo con salsa de mostaza y miel \$330

Gambas al ajillo \$580

Langostinos apanados con alioli \$460

Rabas con mayonesa de tártrara (para compartir) \$590

Canasta de papas fritas \$230

Con salsa cheddar \$290

Con salsa cheddar, panceta y verdeo \$350

Canasta de batatas fritas \$230

Bastoncitos de mozzarella \$330

Empanadas fritas de langostinos (dos unidades) \$350

Empanadas fritas de carne cortada a cuchillo (dos unidades) \$190

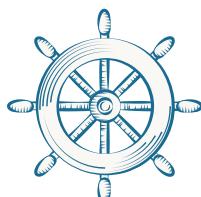
Provoleta con rúcula y tomates secos \$410

Provoleta con jamón crudo y rúcula \$440

Provoleta rellena con jamón cocido, mozzarella y morrón \$480

Tortilla de papa \$290

Berenjena rellena con mix de verdes \$280





ENSALADAS Y TARTAS

Tarta del día con ensalada de hojas verdes	\$290
Ensalada Caesar con hojas verdes, croutons, queso parmesano y panceta	\$340
Con pollo asado	\$370
Con langostinos	\$450
Con salmón grillado	\$480
Ensalada de rúcula, tomates secos, almendras y queso brie	\$440
Ensalada de hojas verdes, peras, queso azul y nueces	\$350
Ensalada caprese	\$330
Con pollo	\$380
Ensalada de 5 ingredientes (lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, queso, huevo, pollo y atún)	\$330
Con langostinos	\$450
Con salmón	\$480
Milanesa de berenjena apanada en mix de semillas con hojas verdes y batata rústica	\$350

WOKS

Con berenjena, zanahoria, zucchini, cebolla morada, morrón, ajo, jengibre y salsa de soja	
Wok de vegetales	\$380
Wok de carne	\$440
Wok de pollo	\$410
Wok de cerdo	\$420
Wok de langostinos	\$540

PIZZAS

Mozzarella, tomates frescos y albahaca	\$350
Cuatro quesos	\$370
Mozzarella, cebollas y queso azul	\$370
Mozzarella, jamón crudo y rúcula	\$410
Mozzarella, panceta y huevo a plancha	\$380
Pizza de vegetales (masa integral, mozzarella, láminas de berenjena, zucchini, tomate y rúcula)	\$360

CARNES

Bife de costilla con hueso (450 gr.)	\$520
Lomo a las tres pimientas	\$670
Bondiola braseada con salsa barbacoa (300 gr.)	\$570
Milanesa	\$370
Milanesa napolitana	\$430
Milanesa con mozzarella, rúcula y jamón crudo	\$450
Milanesa a la suiza	\$430
Milanesa Noi con mozzarella, panceta y huevo frito ...	\$430
Suprema de pollo	\$360
Suprema de pollo napolitana	\$410
Suprema de pollo a los cuatro quesos	\$430
Pechuga grillé	\$390
Pechuga al salmoriglio	\$410
Pechuga de pollo a la mostaza	\$410
Bbq Ribs con papa rellena*	\$580

Guarniciones: puré de papas, calabaza o mixto / papas fritas / batatas fritas / hojas verdes y zapallo asado / rúcula y parmesano / vegetales asados. *Sin guarnición





PESCADOS

Fish and chips con mayonesa tártara	\$390
Corvina con salsa de cúrcuma, wok de vegetales y timbal de arroz*	\$480
Roll de pejerrey relleno al horno	\$440
Merluzón al roquefort	\$540
Abadejo a la plancha con crema al limón	\$530
Salmón rosado a la plancha	\$790
Cazuela de mariscos*	\$740
Arroz con mariscos*	\$650
Pesca del día para compartir con 3 guarniciones	\$930

Guarniciones: puré de papas, calabaza o mixto / papas fritas / batatas fritas / hojas verdes y zapallo asado / rúcula y parmesano / vegetales asados. *Sin guarnición.

RISOTTOS

Risotto de rúcula, pollo y láminas de parmesano	\$450
Risotto de hongos	\$450
Risotto de langostinos	\$570

PASTAS

Penne rigate	\$370
Ñoquis cuatro colores	\$370
Ravioles de jamón y queso	\$410
Sorrentinos caprese	\$390
Sorrentinos calabaza y almendras	\$410
Sorrentinos di mare (langostinos y pesca blanca)	\$490
Tagliatelle al huevo con langostinos y zucchinis	\$490

Salsas: Pomodoro / pomodoro y crema / pomodoro y albahaca / crema / crema y parmesano / rúcula, tomates secos y parmesano / cuatro quesos / bolognesa.

MENÚ INFANTIL

Milanesa o suprema con papas fritas o puré de papas

Hamburguesa con queso y papas fritas

Penne rigate con salsa rosa

Incluye:

Bebida sin alcohol y bocha de helado

\$380



POSTRES

Copa NOI	\$290
Flan con dulce de leche y crema	\$230
Ensalada de frutas con helado	\$220
Brownie de chocolate con helado	\$250
Volcán de chocolate con helado (demora aproximada de 20 minutos)	\$310
Volcán de dulce de leche con helado (demora aproximada de 20 minutos)	\$310
Panqueque con dulce de leche	\$200
Mousse de chocolate	\$220
Dos bochas de helado a elección	\$180
Postre vigilante (dulce de membrillo, batata y queso)	\$200
Degustación de cuatro postres a elección del chef	\$470
Adicional: crema, dulce de leche o ganache de chocolate	\$90
Adicional: bocha de helado (chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla)	\$90

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas línea Coca-Cola 600 ml	\$115
Agua con y sin gas	\$105
Aguas saborizadas	\$115
Limonada en jarra	\$230
Citricada en jarra	\$260
Limonada con menta y jengibre	\$250
Frutillada	\$330
Jugo exprimido de naranja	\$180
Licuado de frutas con agua	\$210
Licuado de frutas con leche	\$210

CAFÉ NESPRESSO Y TÉ ORGÁNICO HEREDIA

Café chico	\$105
Café americano	\$115
Café con leche	\$120
Café doble	\$150
Cappuccino	\$150
Submarino	\$180
Té (Earl Grey, negro, Rosa Mosqueta, verde con limón y naranja, menta, cedrón y herby)	\$95





CERVEZAS

Quilmes Cristal porrón	\$140
Stella Artois porrón	\$180
Corona porrón	\$210
Quilmes Cristal litro	\$260
Stella Artois litro	\$360
Stella Artois Noire litro	\$360
Patagonia 740 cm3 (Küne, Amber Lager, Bohemian Pilsener, Weisse, 24.7)	\$395

COCKTAILS

Campari con naranja	\$240
Fernet con cola	\$240
Cuba libre	\$240
Gancia batido	\$240
Gin tonic	\$240
Aperol Spritz	\$290
Caipiroska / Caipirinha	\$260
Mojito	\$260
Daiquiri de frutas	\$260
Johnnie Walker Black Label	\$420
Jarra de clericó	\$610
Jarra de Campari	\$610

VINOS

Copa de vino clásica	\$180
Copa de vino reserva	\$230

BLANCOS SECOS

Bravio Sauvignon Blanc - Bodega Uxmal	\$360
Alma Mora Chardonnay - Finca Las Moras	\$360
Uxmal Chardonnay - Bodega Uxmal	\$420
Alamos Chardonnay - Bodega Alamos	\$690

BLANCOS DULCES

Alma Mora Dulce Viognier - Finca Las Moras	\$360
Dada Honey - Finca Las Moras	\$370
Finca Gabriel Cosecha Tardía - Bodega Jorge Rubio ...	\$400
Alamos Dulce Natural - Bodega Alamos	\$690

TINTOS MALBEC

Alma Mora Malbec - Finca Las Moras	\$330
Padrillos Malbec - Bodega Ernesto Catena Vineyards	\$530
Alamos Malbec - Bodega Alamos	\$690
Nicasia Vineyards Red Blend Malbec - Bodega Catena Zapata	\$820
Angelica Zapata Malbec - Bodega Catena Zapata	\$2.800





TINTOS PINOT NOIR & SYRAH

Padrillos Pinot Noir - Bodega Ernesto Catena Vineyards \$550

Alma Mora Syrah - Finca Las Moras \$400

TINTOS CABERNET

Alma Mora Cabernet - Finca Las Moras \$340

Bravio Cabernet Sauvignon - Bodega Uxmal \$350

Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc -
Bodega Catena Zapata \$820

TINTOS PRIVADO RESERVA

Privado Jorge Rubio Reserva Malbec (Roble) -
Bodega Jorge Rubio \$680

ROSADOS Y ESPUMANTES

Chandon 187 - Bodega Chandon \$280

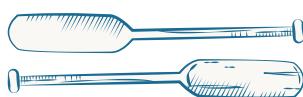
Alma Mora Rosado - Finca Las Moras \$370

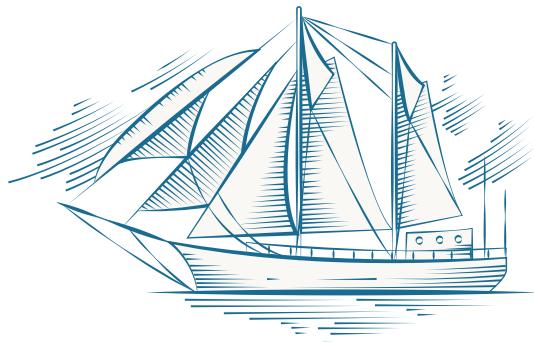
Dada N° 7 Rosado - Finca Las Moras \$510

Dada N° 7 Espumante Dulce Natural -
Finca Las Moras \$510

Uxmal Extra Brut - Bodega Uxmal \$580

Chandon Extra Brut - Bodega Chandon \$890





"Noi" significa "nosotros" en italiano y, fieles a nuestra cultura del buen comer, buscamos ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable.

Para lograrlo contamos con un equipo dedicado a crear platos sabrosos con materia prima seleccionada y enfocado a brindar un servicio amable y atento.

Nuestro objetivo es que los clientes se sientan como en casa mientras disfrutan de platos de primera calidad.

Con esto en mente, en lugar de cobrar servicio de mesa preferimos que evalúes la experiencia de nuestro servicio.

Muchas gracias por elegirnos,

SIAMO NOI. SOMOS NOI.