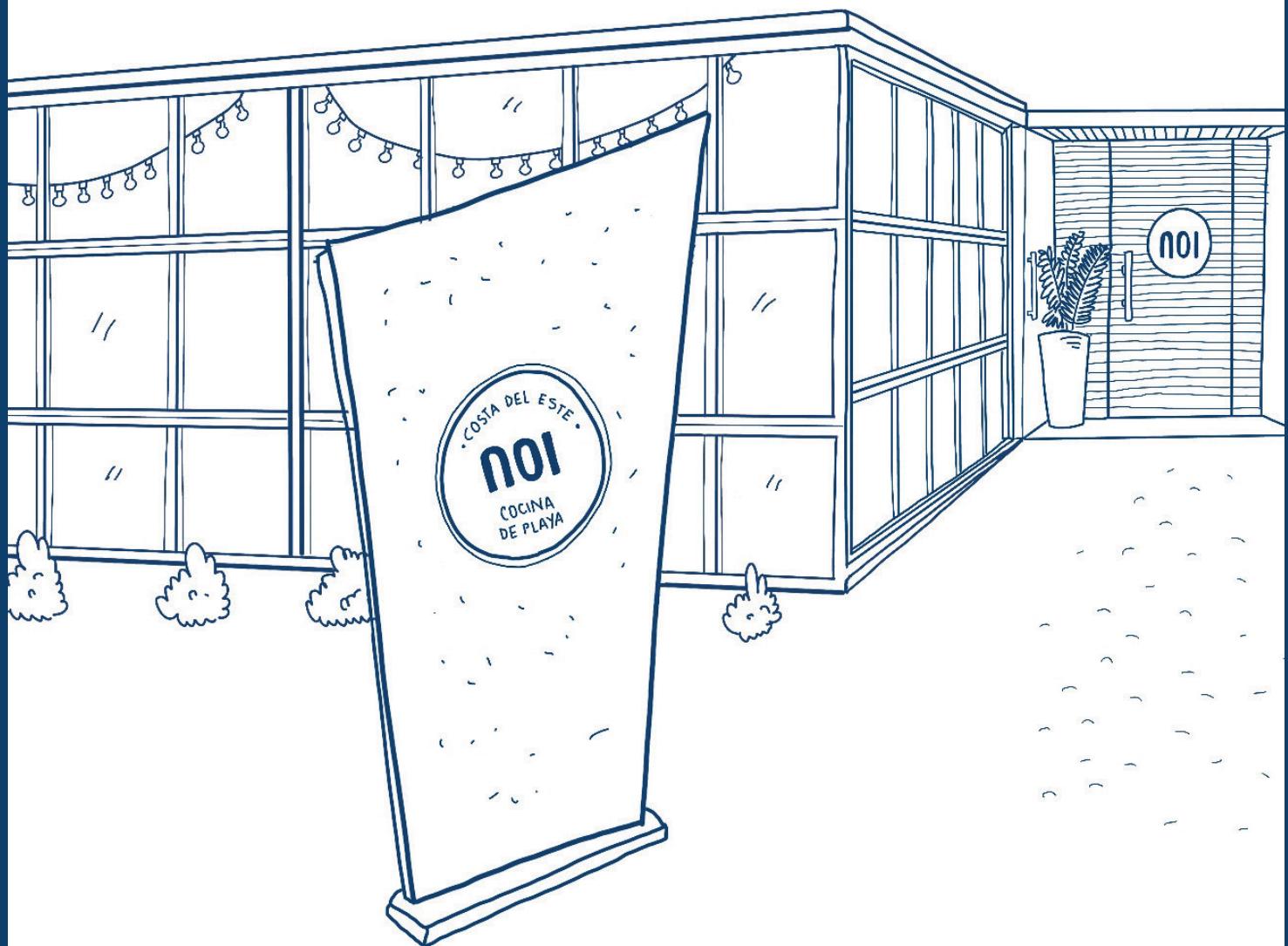


NOI

COCINA DE PLAYA

COSTA DEL ESTE



CARTA NOCHE



SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

Acompañados de papas fritas o mix de verdes

Hamburguesa casera con lechuga, tomate, panceta, provoleta, huevo y salsa Noi \$890

Hamburguesa vegana, medallón de remolacha, lechuga, aderezo ranch y cheddar de cabutia \$900

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Canasta de papas fritas \$650

Con salsa cheddar \$750

Carpaccio de remolachas cocidas a la sal, mousse de ricota, avellanas tostadas, chutney de remolacha y ensalada de berro \$1100

Bocconcinos con cherrys rotos, gremolata, rúcula, oliva, vinagre de durazno y lima \$1100

Croquetas de langostinos acompañadas de alioli de lima a vivo y mix de verdes \$1100

Rabas con mayonesa de tártara (para compartir) \$1500

Ceviche de pesca blanca con leche de tigre maracuyá, chips de plátano, maíz cancha y cilantro \$2200

Picada de mar: rabas, langostinos, cornalitos, merluzón apanado y papas fritas con dip de mayonesa de tártara \$3100

ENSALADAS Y TARTAS

Ensalada Caesar con hojas verdes, croutons, queso parmesano y panceta \$800
Con pollo asado \$975

Ensalada de duraznos a la chapa, trigo burgol, queso azul, chauchas avellanadas y rabanitos \$950

Ensalada de espinacas, cherrys caramelizados, boconccinos, nueces tostadas y vinagreta de ajos asados \$1150

CARNES & PESCADOS

Milanesa de ternera \$1100

Milanesa de ternera napolitana \$1300

Pechuga grillé \$1100

Bondiola barbacoa, cremoso de batata y paraliné de almendras, chutney de zanahorias \$1700

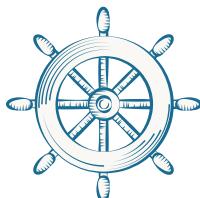
Ojo de bife acompañado de papines andinos, pickles de cebolla morada, espárragos y alioli de chimichurri verde \$2100

Brótola con crema ahumada de eneldo, espárragos y echalote glaceado \$1900

Corvina negra, puré de remolacha y maní, salsa frutti di mare, puerro crocante \$2700

Pesca del día con 3 guarniciones, para compartir \$3300

Guarniciones: puré de papas / papas fritas / rucula y parmesano / vegetales asados* Sin guarnición.





NOI

PASTAS & RISOTTOS

Penne rigate	\$950
Ravioles de jamón y queso	\$990
Ravioles nero di sepias, musseline de salmón ahumado, manteca de salvia y eneldo	\$1700
Sorrentinos de calabaza y mozzarella	\$1150
Agnolotti de langostinos, mascarpone zeste de limón acompañados de crema de cajú y espárragos grillé	\$1950
Malfatti con ragú di funghi	\$1250
Risotto de hongos	\$1300

Salsas: Pomodoro / pomodoro y crema/ crema / crema y parmesano

MENÚ INFANTIL

Milanesa con papas fritas o puré de papas

Hamburguesa con queso y papas fritas

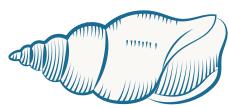
Penne rigatti con salsa rosa

Incluye:

Bebida sin alcohol y bocha de helado.

Menú hasta 12 años.

\$890





POSTRES

Dos bochas de helado a elección	\$530
Flan con dulce de leche y crema	\$550
Brownie de chocolate con helado	\$570
Volcán de chocolate o dulce de leche con helado (demora aprox. de 20 minutos)	\$690
Copa NOI: Dos bochas de helado, colchón de dulce de leche, almendras, crumble, ganache de chocolate y crema.	\$710
Degustación de cuatro postres a elección del chef	\$1100
<i>Adicional: crema, dulce de leche o ganache de chocolate</i>	\$170
<i>Adicional: bocha de helado (chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla)</i>	\$250

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua con y sin gas	\$200
Gaseosas línea Coca-Cola 500 ml	\$220
Aguas saborizadas	\$220
Jugo exprimido de naranja	\$400
Licuado de frutas con agua	\$550
Limonada en jarra	\$570
Licuado de frutas con leche	\$570
Citricada en jarra	\$670
Limonada con menta y jengibre	\$670

CAFÉ NESPRESSO Y TÉ ORGÁNICO HEREDIA

Café chico	\$250
Café americano	\$250
Submarino	\$250
Té (Earl Grey, negro, Rosa Mosqueta, verde con limón y naranja, menta, cedrón y herby)	\$250
Café con leche	\$350
Café doble	\$410
Cappuccino	\$450



NOI

CERVEZAS

Quilmes Cristal porrón	\$350
Stella Artois porrón	\$420
Corona porrón	\$420
Quilmes Cristal litro	\$600
Stella Artois 710 cm ³	\$700
Stella Artois Noire litro	\$700
Patagonia 730 cm ³ (Küne, Amber Lager, 24.7)	\$700

COCKTAILS

Campari con naranja	\$450
Fernet con cola	\$450
Cuba libre	\$450
Gancia batido	\$450
Gin tonic	\$550
Caipiroska / Caipirinha	\$550
Mojito	\$550
Daiquiri de frutas	\$550
Aperol Spritz	\$650
Johnnie Walker Black Label	\$700

VINOS

Copa de vino clásica	\$400
Copa de vino reserva	\$600

BLANCOS SECOS

Alma Mora Chardonnay Finca Las Moras	\$890
Manos Negras Chardonnay Bodega Manos Negras	\$1320
Alamos Chardonnay Bodega Alamos	\$1500
Salentein Sauvignon Blanc Bodega Salentein	\$1500
Alma Negra Chardonnay Ernesto Catena	\$1800
Saint Felicien Chardonnay Bodega Catena Zapata	\$2200
El Esteco Blanc de Noir Bodega El Esteco	\$1920
DV Catena Chardonnay Bodega Catena Zapata	\$2900

BLANCOS DULCES

Dilema Dulce Natural Estancia Mendoza	\$950
------------------------------------------------	-------





TINTOS MALBEC

Bravio Malbec Bodega Uxmal	\$800
Alma Mora Malbec Finca Las Moras	\$950
Jorge Rubio Malbec Finca Gabriel	\$950
Tinto Negro Mendoza 2016 Malbec Bodega Tinto Negro	\$1300
Padrillos Malbec Bodega Ernesto Catena Vineyards	\$1300
Ruca Malen Malbec Bodega Ruca Malen	\$1500
Fond de Cave Malbec Bodega Trapiche	\$1450
Alamos Malbec Bodega Alamos	\$1500
Trumpeter Malbec Bodega Rutini Wines	\$1800
Nicasia Vineyards Red Blend Malbec Bodega Catena Zapata	\$2000
Ángelica Zapata Malbec Bodega Catena Zapata	\$6100

TINTOS PINOT NOIR & SYRAH

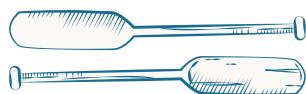
Manos Negras Pinot Manos Negras	\$1450
Saint Felicien Syrah Bodega Catena Zapata	\$1850

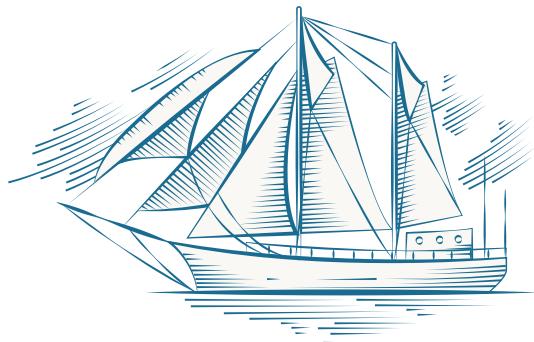
TINTOS CABERNET

Bravio Cabernet Sauvignon Bodega Uxmal	\$850
Jorge Rubio Cabernet Finca Gabriel	\$870
Alma Mora Cabernet Finca Las Moras	\$950
Alamos Cabernet Bodega Alamos	\$1300
Anko Flor de Cardón Cabernet Estancia Los Cardones	\$1400
La Linda Cabernet Bodega Luigi Bosca	\$1550
Tinto Negro Cabernet Franc Tunuyán Valle de Uco Bodega Tinto Negro	\$1800
Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc Bodega Catena Zapata	\$2100

ROSADOS Y ESPUMANTES

Chandon 187 Bodega Chandon	\$800
Alma Mora Rosado Finca Las Moras	\$900
Dadá Espumante Rosado Finca Las Moras	\$1050
Jardín Echante Rosado By Ernesto Catena	\$1150
Manos Negras Brut Nature Manos Negras	\$1250
Uxmal Extra Brut Bodega Uxmal	\$1400
Chandon Extra Brut Bodega Chandon	\$1700
Nicasia Bulle Doux Bodega Catena Zapata	\$1900





"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.