

**LIBANEES RESTAURANT**

*Noya*

A top-down view of a rustic wooden table with several plates of Lebanese cuisine. The plates are made of metal with a hammered texture. The dishes include hummus topped with olive oil, pomegranate seeds, and fresh herbs; a salad with sliced salmon, red onions, and pomegranate seeds; and a dish with meat, pomegranate seeds, and fresh vegetables. A large, bold text overlay is centered on the image.

**LAAT U VERRASSEN.  
GENIET VAN EEN TAFEL  
VOL HEERLIJKE  
LIBANESE GERECHTEN**

# *Camen genieten* **SHARED DINING**

Onze specialiteit is Shared Dining. Laat u verrassen door onze chef met de lekkerste mezza's, salades en vleesgerechten.

Geniet van een tafel vol lekkers samen met uw gezelschap.

Minimaal 2 personen. Prijs is per persoon.

## **NOYA DINING 34.50**

Mix van koude en warme mezza's met Libanees platbrood - 12 gerechtjes in totaal

## **NOYA DINING COMPLEET 54.50**

Mix van 12 koude en warme mezza's, salades en een mixed grill met Libanees platbrood

## **NOYA DINING MIXED GRILL 36.50**

Heerlijke mixed grill met lamskoteletten, Kish Kash, Libanese kipsate en meer! Natuurlijk ook geserveerd met Libanees platbrood





# Oosterse tapas **MEZZA'S**

*Onze Oosterse tapas, of zoals wij het noemen mezza's,  
zijn kleine gerechtjes die u kunt delen met uw gezelschap.  
Mezza's kunnen besteld worden als voorgerecht,  
als compleet diner of gewoon lekker bij de borrel.  
We serveren de mezza's met Libanees platbrood,  
wat we elke dag vers voor u bakken. U kunt deze mezza's  
los bestellen, maar u kunt ook kiezen voor Shared Dining,  
waarbij wij onze chef u graag wil verrassen.*

## WARM

|                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>HUMMUS LAM</b><br>Huisgemaakte hummus met lamsgehakt                                                                                                                  | 17.50 |
| <b>KIBBEH HAMIS (3 stuks)</b><br>Bulgur gevuld met gekruid lamsgehakt en ui                                                                                              | 13.50 |
| <b>KIPPENLEVERTJES</b><br>Gebakken in ui en knoflook met kruiden                                                                                                         | 13.50 |
| <b>FALAFEL ALEPPO</b> <br>Geserveerd met een saus van sesam en yoghurt                | 13.50 |
| <b>ARNABEET</b> <br>Bloemkool met een saus van tahine,<br>volgens authentiek recept | 13.50 |
| <b>BATINJAN</b><br>Gegrilde aubergine op houtskoolgrill,<br>keuze uit kip, rund of vega                                                                                  | 17.50 |
| <b>LIBANESE VEGA TOSTI</b> <br>Libanees brood met kaas, munt en tomaat              | 15.50 |
| <b>LIBANESE LAMS TOSTI</b><br>Libanees brood met lamsvlees van de<br>houtskoolgrill met kaas, munt en tomaat                                                             | 17.50 |

# OOSTERSE TAPAS OF ZOALS WIJ HET NOEMEN MEZZA'S, DEELT U MET UW TAFELGENOTEN

|             |                                                                            |       |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>KOUD</b> | <b>MUHAMMARA</b> 🌿                                                         | 9.00  |
|             | Rode peperpasta met granaatappel en walnoot                                |       |
|             | <b>HUMMUS</b> 🌿                                                            | 9.00  |
|             | Traditionele huisgemaakte hummus                                           |       |
|             | <b>HUMMUS VAN RODE BIET</b> 🌿                                              | 9.50  |
|             | <b>MUTABAL</b> 🌿                                                           | 9.50  |
|             | Gerookte auberginepuree met sesampasta                                     |       |
|             | <b>BABA GANOUSH</b> 🌿                                                      | 8.50  |
|             | Gerookte aubergine met groenten en granaatappel                            |       |
|             | <b>LABNEH</b> 🌿                                                            | 8.50  |
|             | Met mediterrane kruiden met pistache en knoflook                           |       |
|             | <b>TARTOAR KIP</b>                                                         | 9.50  |
|             | Tartaar van zachtgegaarde kip met sesampasta<br>knoflookcrème en olijfolie |       |
|             | <b>TARTOAR TONIJN</b>                                                      | 11.00 |
|             | heerlijke tartaar van tonijn op Libanese wijze                             |       |
|             | <b>BURRATA</b> 🌿                                                           | 16.50 |
|             | Met rode bit, walnoten en granaatappelsaus                                 |       |
|             | <b>CHANKLISH</b> 🌿                                                         | 8.50  |
|             | Libanese kaas op een bedje van tomaat en ui                                |       |
|             | <b>SALMON NAIHE</b>                                                        | 16.50 |
|             | Gemarineerde zalm, granaatappel, rucola melange                            |       |

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>YALANGI</b>                    | 8.50 |
| Druivenbladeren met rijst         |      |
| <b>OLIJVEN</b> 🌿                  | 8.50 |
| met Libanese kruiden              |      |
| <b>TZATZIKI</b> 🌿                 | 9.00 |
| met komkommer en Libanese kruiden |      |

## Heerlijke SALADES

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FATOUSH</b> 🌿                                                           | 12.50 |
| Syrische tuinsalade met broodchips                                         |       |
| <b>TABOULEH</b> 🌿                                                          | 12.50 |
| Peterseliesalade met bulgur, tomaat en granaatappel                        |       |
| <b>SALADE NAFI</b> 🌿                                                       | 10.50 |
| Fijngesneden tomaat, komkommer, uien,<br>knoflook, peterselie en olijfolie |       |
| <b>ZWARTE LINZEN</b> 🌿                                                     | 10.50 |
| Heerlijke salade met kruiden, lente ui, munt en pul biber                  |       |

**ONZE HOOFDGERECHTEN  
WORDEN BEREID OP  
ONZE HOUTSKOOLGRILL.  
DIT ZORGT VOOR DIE  
SPECIFIEKE SMAAK.**



# Hoofdgerechten VAN DE GRILL

## VLEES EN VIS VAN DE GRILL

### TOURNEDOS 32.00

Boterzachte ossenhaas,  
heerlijk van de grill met pepersaus

### PIEPKUIKEN 24.50

Met spitskool, pijnboompitten en  
huisgemaakte salsa verde

### LAMSKOTELETEN 34.50

Verse koteletten met heerlijke Baharat kruiden

### GEGRILDE DORADE 28.50

Met warme citroen van de grill en kappertjes

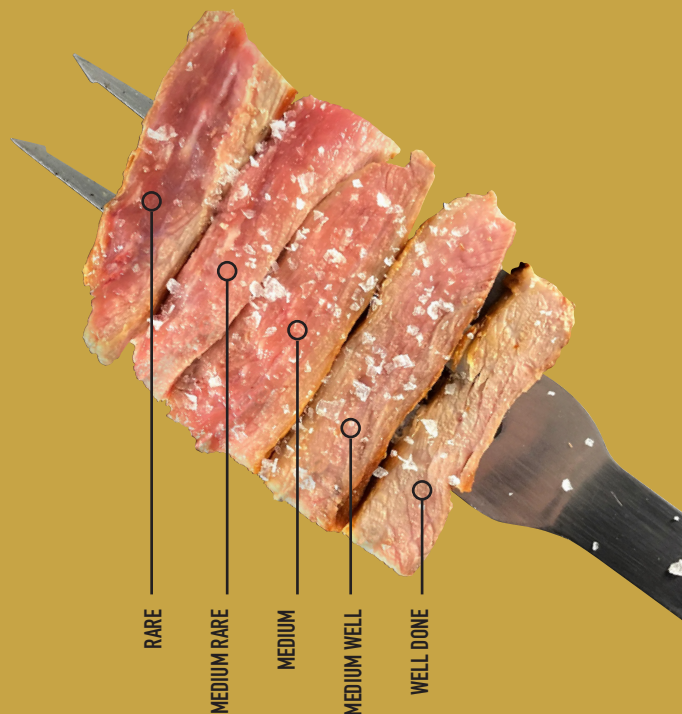
### GAMBA'S 26.50

Gepeld, lekker pittig met knoflook en kruiden

### LAMSSCHENKEL 34.50

Lamsvlees met ratatouille van groenten  
en ras el hanout

*Al onze hoofdgerechten serveren wij standaard met witte rijst.  
Friet is apart te bestellen a 3.50 per portie*



## SPIEZEN VAN DE GRILL

### KISH KASH 23.50

Op Oosterse wijze gekruid lamsvlees

### KIPPENVLEUGELTJES 20.50

Met tomaten en ui van de grill

### LIBANESE KIPSATE 'SISH TAOUK' 22.50

Op houtskool gegrilde gesneden kipfilet  
met spicy kruiden

### SPIES ALEPPO 24.50

Gekruid lamsvlees met ui, paprika en tomaat (bevat noten)

### KIPGEHAKT SPIES 20.50

Op houtskool gegrild kippengehakt  
met ui, knoflook en tomaten



**SLUIT UW DINER  
HEERLIJK AF  
MET ONZE  
DESSERTS**

# Heerlijke DESSERTS

## NOYA DESSERTS

(PRIJZEN ZIJN WISSELEND)

Ons team komt na het diner langs met een dienblad vol mini desserts met o.a. huisgemaakte cheesecake met Oreo, traditioneel ijs uit Aleppo en nog veel meer. Er is altijd wel iets wat u lekker vindt, maar als u niet kunt kiezen, mag u er ook best twee pakken.

## BAKLAVA

Huisgemaakt, 3 stuks

9.50

# Shake it COCKTAILS

SEX ON THE BEACH 9.50

een fruitige zomercocktail met  
vodka en perzik

PORNSTAR MARTINI 9.50

een elegante cocktail  
met vanille vodka en passievrucht

ESPRESSO MARTINI 9.50

een classy cocktail met vodka en espresso



# Lekker NA HET ETEN

|                  |      |
|------------------|------|
| KOFFIE           | 3.25 |
| KOFFIE VERKEERD  | 3.75 |
| CAPPUCCINO       | 3.50 |
| ESPRESSO         | 3.25 |
| LATTE MACCHIATO  | 3.75 |
| GEWONE THEE      | 2.75 |
| VERSE MUNTTHEE   | 3.50 |
| VERSE GEMBERTHEE | 3.50 |

|            |      |
|------------|------|
| BAILEY'S   | 4.50 |
| LICOR 43   | 4.50 |
| LIMONCELLO | 4.50 |
| AMARETTO   | 4.50 |
| TIA MARIA  | 4.50 |
| WHISKEY    | 5.50 |
| COGNAC     | 5.50 |



# Drankenkaart

## DRANKENKAART

### WARME DRANKEN

|                  |      |
|------------------|------|
| KOFFIE           | 3.25 |
| KOFFIE VERKEERD  | 3.75 |
| CAPPUCCINO       | 3.50 |
| ESPRESSO         | 3.25 |
| DUBBELE ESPRESSO | 3.75 |
| LATTE MACCHIATO  | 3.75 |
| GEWONE THEE      | 2.75 |
| VERSE MUNTTHEE   | 3.50 |
| VERSE GEMBERTHEE | 3.50 |

### KOUDE DRANKEN

|                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| COCA COLA REGULAR & ZERO                                                                                                      | 3.25 |
| FANTA, CASSIS, SPRITE, TONIC,<br>BITTER LEMON, LIPTON ICE TEA GREEN<br>LIPTON ICE TEA SPARKLING<br>FRISTI, CHOCOMEL, APPELSAP |      |
| RED BULL REGULAR                                                                                                              | 3.75 |
| CHAUDFONTAINE 250 ML                                                                                                          | 3.25 |
| 750 ML                                                                                                                        | 5.50 |
| NOYA LIMONADE                                                                                                                 | 5.50 |
| Huisgemaakt met vers fruit                                                                                                    |      |

### BIEREN

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| VAN DE TAP: HERTOOG JAN (25cl) | 3.40 |
| HERTOOG JAN (45cl)             | 6.00 |
| FLES: HERTOOG JAN 0.0 (30cl)   | 3.50 |
| CORONA (33cl)                  | 5.50 |

### OVERIG

|                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| VODKA, BACARDI, Jenever,<br>Vieux, Jägermeister, Gin,<br>Port en Martini (wit / rood),<br><br>Bailey's, Bruine Rum, Licor 43,<br>Limoncello, Amaretto, Tia Maria | 4.50 |
| Whiskey                                                                                                                                                          | 5.50 |
| Whisky 'Ana Beirut' Blended Malt                                                                                                                                 | 6.50 |
| Arak Mijana Cristal Premium                                                                                                                                      | 6.50 |
| Cognac                                                                                                                                                           | 5.50 |

**VERSE**  
*Shakes*

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| BANAAN<br>MET MELK, PISTACHE, HONING EN BANAAN | 10.50 |
| AARDBEI<br>MET MELK, AARDBEI EN HONING         | 9.50  |



# Wijnkaart

## WIJNKAART

### WIT

OUMSIYAT BLANC DE BLANC 5.50 / 24.50  
Libanon | Bekaa Vallei  
Fris | Citrus | Elegant | Perzik | Fruitig

ORIGINI PINOT GRIGIO DELLE VENETIË 6.00 / 30.00  
Italië | Veneto  
Bloesem | Appel | Peer

RUTINI WINES COLECCION CHARDONNAY 45.00  
Argentinië | Mendoza  
Complex | Vanille | Boter | Citrus | Eik

### ROSE

OUMSIYAT SOUPIR ROSE 5.50 / 24.50  
Libanon | Bekaa Vallei  
Fruitig | Zacht rood fruit | Verfijnd | Sappig

VIGNES LA MADRAGUE 45.00  
Frankrijk | Provence | AOP Cote de Provence  
Verfijnd | Perzik | Framboos | Aardbei

### ROOD

OUMSIYAT ROUGE DESIR 5.50 / 24.50  
Libanon | Bekaa Vallei  
Toegankelijk | Krachtig | Soepel | Licht kruidig

PELASSA MARIO ROSSO 6.00 / 30.00  
Italië | Piëmonte  
Rozen | Specerijen | Zoete Tannines

RUTINI WINES COLECCION CABERNET 45.00  
Malbec Argentinië | Mendoza  
Gegrilde paprika | Eikenhout | Rijp fruit

### MOUSSEREND

BELLISCO CAVA BRUT 6.50 / 32.50  
Spanje | Penedes  
Elegant | Fruitig | Fris

Libanees restaurant NOYA is ook af te huren voor feesten en partijen. U kunt het zo uitgebreid mogelijk maken. Ook kunnen wij een catering op locatie verzorgen, bijvoorbeeld bij u thuis of op de zaak. Vraag ons naar de mogelijkheden.





# Oriental tapas

## MEZZA'S

*Our Oriental tapas, or as we call them mezzas,  
are small dishes that you can share with your group.*

*Mezzas can be ordered as a starter, as a complete dinner  
or simply delicious with a few drinks.*

*We serve the mezzas with fresh baked Lebanese flatbread.*

*You can order these mezzas separately, but you can also  
opt for Shared Dining, where our chef would like to  
surprise you.*

### HOT

**HUMMUS LAMB** 17.50

Homemade hummus with minced lamb

**KIBBEH HAMIS (3 pieces)** 13.50

Bulgur filled with seasoned minced lamb and onion

**CHICKEN LIVERS** 13.50

Fried in onion and garlic with herbs

**FALAFEL ALEPPPO**  13.50

Served with a sesame and yoghurt sauce

**ARNABEET**  13.50

Cauliflower with a tahini sauce,  
according to authentic recipe

**BATINJAN** 17.50

Grilled eggplant on charcoal grill,  
choice of chicken, beef or vegetarian

**LIBANESE VEGA TOASTED SANDWICH**  15.50

Lebanese bread with cheese, mint and tomato

**LIBANESE TOASTED LAMB SANDWICH** 17.50

Lebanese bread with lamb from the  
charcoal grill with cheese, mint and tomato



# ORIENTAL TAPAS OR AS WE CALL THEM MEZZAS, YOU SHARE WITH YOUR TABLE COMPANIONS

## COLD

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MUHAMMARA</b> 🌿<br>Red pepper paste with pomegranate and walnut                   | 9.00  |
| <b>HUMMUS</b> 🌿<br>Traditional homemade hummus                                       | 9.00  |
| <b>HUMMUS BEETROOT</b> 🌿                                                             | 9.50  |
| <b>MUTABAL</b> 🌿<br>Smoked eggplant puree with sesame paste                          | 9.50  |
| <b>BABA GANOUSH</b> 🌿<br>Smoked eggplant with vegetables and pomegranate             | 8.50  |
| <b>LABNEH</b> 🌿<br>With Mediterranean herbs with pistachio and garlic                | 8.50  |
| <b>TARTOAR CHICKEN</b><br>Tartare of chicken with sesame paste, garlic and olive oil | 9.50  |
| <b>TARTOAR TUNA</b><br>delicious tuna marinated Lebanese style                       | 11.00 |
| <b>BURRATA</b> 🌿<br>With a trio of tomatoes, balsamic syrup and black olive crumble  | 16.50 |
| <b>CHANKLISH</b> 🌿<br>Lebanese cheese on a bed of tomato and onion                   | 8.50  |
| <b>SALMON NAIHE</b><br>Marinated salmon, pomegranate, arugula melange                | 16.50 |

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| <b>YALANGI</b><br>Grape leaves with minced lamb and rice | 8.50 |
| <b>OLIVES</b> 🌿<br>With Lebanese herbs                   | 8.50 |
| <b>TZATZIKI</b> 🌿<br>Cucumber with Lebanese herbs        | 9.00 |

## *Delicious* **SALADS**

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FATTOUSH</b> 🌿<br>Syrian garden salad with bread chips                       | 12.50 |
| <b>TABOULEH</b> 🌿<br>Parsley salad with bulgur, tomato and pomegranate          | 12.50 |
| <b>SALADE NAFI</b> 🌿<br>Tomato, cucumber, onions, garlic, parsley and olive oil | 10.50 |
| <b>BLACK LENTILS</b> 🌿<br>with herbs, spring onion, mint and pul biber          | 10.50 |



# *To enjoy together* **SHARED DINING**

Our specialty is Shared Dining. Be surprised by our chef with the tastiest mezzas, salads and meat dishes.

Enjoy a table full of goodies together with your group.

The prices are per person. Minimum of 2 persons.

## **NOYA DINING**

**34.50**

Mix of cold and warm mezzas  
with Lebanese flatbread – 12 dishes in total

## **NOYA DINING COMPLEET**

**54.50**

Mix of 12 cold and warm mezzas,  
salads and a mixed grill with Lebanese flatbread

## **NOYA DINING MIXED GRILL**

**36.50**

Delicious mixed grill with lamb chops,  
Kish Kash, Lebanese chicken satay and more!  
Of course also served with Lebanese flatbread



*You can also order Mezza's as a starter or as a small snack with a drink.*

# Main courses OF THE GRILL

We prepare all our dishes on the charcoal grill.  
Even all slowly cooked dishes. This keeps the meat  
nice and tender and full of flavor.

## MEAT AND FISH FROM THE GRILL

### TOURNEDOS 32.00

Buttery tender tenderloin,  
delicious from the grill with pepper sauce

### SPRING CHICK 24.50

With pointed cabbage, pine nuts and  
homemade salsa verde

### LAMB CHOPS 34.50

Fresh cutlets with delicious Baharat herbs

### GRILLED DORADE 28.50

With warm lemon from the grill and capers

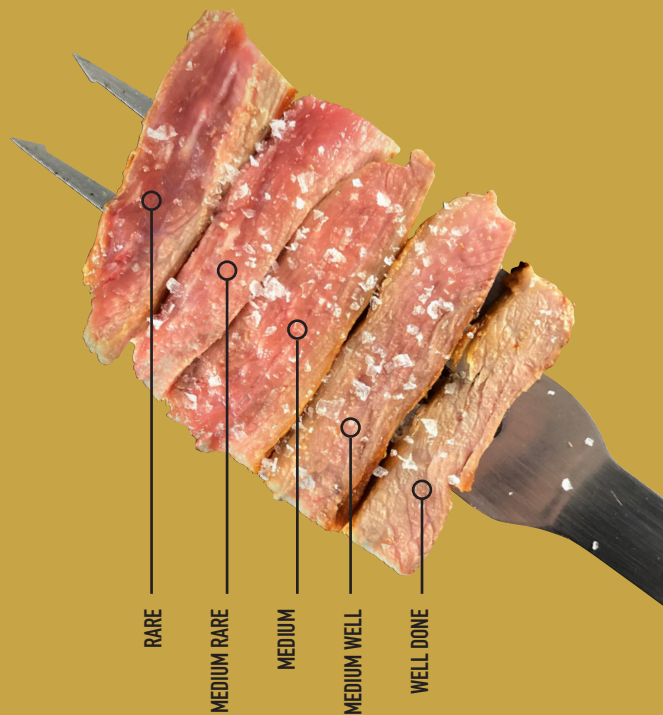
### PRAWNS 26.50

Peeled, deliciously spicy with garlic and herbs

### LAMB SHANK 34.50

Lamb with vegetable ratatouille  
and ras el hanout

*We serve all our main courses with white rice as standard.  
Fries can be ordered separately at €3.50 per portion*



## SKEWERS FROM THE GRILL

### KISH KASH 23.50

Oriental seasoned lamb

### CHICKEN WINGS 20.50

With tomatoes and onion from the grill

### LIBANESE CHICKEN SATAY 'SISH TAOUK' 22.50

Sliced chicken fillet grilled on charcoal with spicy herbs

### ALEPPO SKEWER 24.50

Seasoned lamb with onion, pepper and tomato (contains nuts)

### MINCED CHICKEN SKEWERS 20.50

Charcoal-grilled minced chicken with onion, garlic and tomatoes

*Did you know we can also host the best parties at Noya? Ask our staff for the possibilities*



## *Orientalische Tapas* **MEZZA'S**

*Unsere orientalischen Tapas, oder wie wir sie Mezzas nennen, sind kleine Gerichte, die Sie mit Ihrer Gruppe teilen können. Mezzas können als Vorspeise, als komplettes Abendessen oder einfach köstlich mit ein paar Getränken bestellt werden.*

*Zu den Mezzas servieren wir frisch gebackenes Libanesisches Fladenbrot. Sie können diese Mezzas separat bestellen, aber Sie können sich auch für Shared Dining entscheiden, wo unser Küchenchef gerne dabei wäre Überrasche dich.*

### **WARM**

|                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>HUMMUS LAMB</b><br>Hausgemachter Hummus mit Lammfleisch                                                                                                              | 17.50 |
| <b>KIBBEH HAMIS (3 Stück)</b><br>Bulgur mit Lammhackfleisch und Zwiebeln                                                                                                | 13.50 |
| <b>HÜHNERLEBER</b><br>In Zwiebeln und Knoblauch mit Kräutern gebraten                                                                                                   | 13.50 |
| <b>FALAFEL ALEPPO</b> <br>Serviert mit einer Sesam-Joghurt-Sauce                     | 13.50 |
| <b>ARNABEET</b> <br>Blumenkohl mit Tahinisauce,<br>nach authentischem Rezept       | 13.50 |
| <b>BATINJAN</b><br>Gegrillte Auberginen auf Holzkohlegrill,<br>(Wahlweise Huhn, Rind oder vegetarisch)                                                                  | 17.50 |
| <b>VEGA GETOASTETES SANDWICH</b> <br>Libanesisches Brot mit Käse, Minze und Tomate | 15.50 |
| <b>GETOASTETES SANDWICH</b><br>Libanesisches Brot mit Lammfleisch aus der<br>Holzkohlegrill mit Käse, Minze und Tomate                                                  | 17.50 |

# ORIENTALISCHE TAPAS ODER WIE WIR SIE MEZZAS NENNEN, SIE TEILEN ES MIT IHREN TISCHNACHBARN

## KALT

**MUHAMMARA**  9.00  
Rote Paprikapaste mit Granatapfel und Walnuss

**HUMMUS**  9.00  
Traditioneller hausgemachter Hummus

**HUMMUS ROTE BETE**  9.50

**MUTABAL**  9.50  
Geräuchertes Auberginenpüree mit Sesampaste

**BABA GANOUSH**  8.50  
Geräucherte Aubergine mit Gemüse und Granatapfel

**LABNEH**  8.50  
Pistazien und Knoblauch mit mediterranen Kräutern

**TARTOAR CHICKEN** 9.50  
Tatar vom Hähnchen mit Sesampaste und Knoblauch

**TARTOAR TUNA** 11.00  
delicious tuna marinated Lebanese style

**BURRATA**  16.50  
Mit Tomaten, Balsamico-Sirup und Oliven

**CHANKLISH**  8.50  
Libanesischer Käse, Tomaten und Zwiebeln

**SALMON NAIHE** 16.50  
Marinierter Lachs, Granatapfel, Rucola-Melange

**YALANGI** 8.50  
Weinblätter mit gehacktem Lammfleisch und Reis

**OLIVES**  8.50  
Mit libanesischen Kräutern

**TZATZIKI**  9.00  
Gurke mit libanesischen Kräutern

## Leckere SALATE

**FATTOUSH**  12.50  
Syrischer Gartensalat mit Brotchips

**TABOULEH**  12.50  
Petersiliensalat mit Bulgur, Tomate und Granatapfel

**SALADE NAFI**  10.50  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

**BLACK LENTILS**  10.50  
mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Minze und Pul Biber



# *Gemeinsam genießen* **SHARED DINING**

Unsere Spezialität ist Shared Dining. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef mit den köstlichsten Mezzes, Salaten und Fleischgerichten überraschen. Genießen Sie gemeinsam mit Ihrer Gruppe einen Tisch voller Leckereien. Preise pro Person. Mindestanzahl: 2 Personen.

**NOYA DINING** 34.50

Mischung aus kalten und warmen Mezzas  
mit libanesischem Fladenbrot – insgesamt 12 Gerichte

**NOYA DINING COMPLEET** 54.50

Mischung aus 12 kalten und warmen Mezzas,  
Salate und ein gemischter Grill mit libanesischem Fladenbrot

**NOYA DINING MIXED GRILL** 36.50

Köstlicher gemischter Grill mit Lammkoteletts,  
Kish Kash, libanesisches Chicken Satay und mehr!  
Natürlich auch mit libanesischem Fladenbrot serviert



*Bestellen Sie Ihre Mezza als Shared Dining, Vorspeise oder als kleinen Snack zum Getränk.*



# Hauptgerichte DES GRILLS

Wir bereiten alle unsere Gerichte auf dem Holzkohlegrill zu.  
Sogar alle langsam gegarten Gerichte. Dadurch bleibt das  
Fleisch schön zart und voller Geschmack.

## FLEISCH UND FISCH VOM GRILL

**TOURNEDOS** 32.00  
Butterzartes Filet, lecker vom Grill mit Pfeffersauce

**SPRING CHICK** 24.50  
Mit Spitzkohl, Pinienkernen und  
hausgemachte Salsa Verde

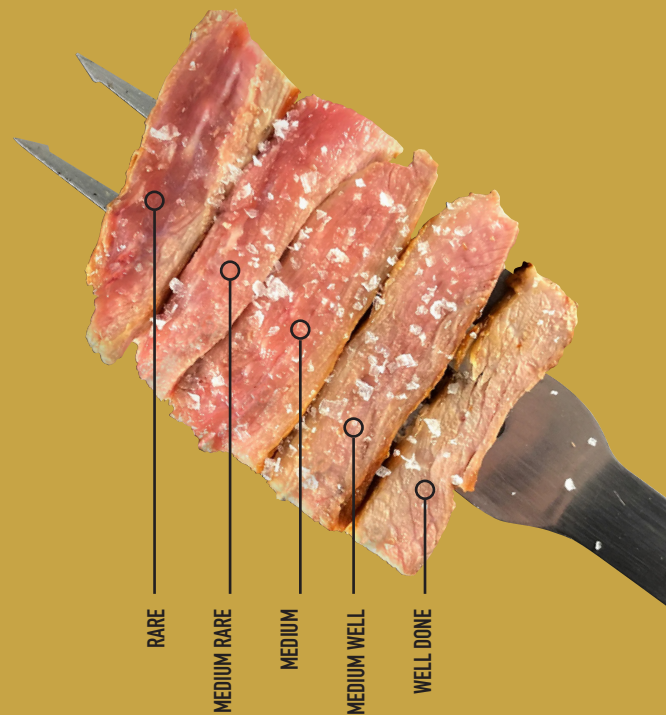
**LAMB CHOPS** 34.50  
Frische Schnitzel mit köstlichen Baharat-Kräutern

**GRILLED DORADE** 28.50  
Mit warmer Zitrone vom Grill und Kapern

**PRAWNS** 26.50  
Geschält, köstlich würzig mit Knoblauch und Kräutern

**LAMB SHANK** 34.50  
Lammfleisch mit Gemüse-Ratatouille  
und Ras el-Hanout

*Wir servieren alle unsere Hauptgerichte mit Reis. Pommes  
können separat für 3,50 € pro Portion bestellt werden.*



## SPIESSE VOM GRILL

**KISH KASH** 23.50  
Orientalisch gewürztes Lammfleisch

**HÜHNERFLÜGEL** 20.50  
Mit Tomaten und Zwiebeln vom Grill

**LIBANESISCHER HÜHNER SATAY 'SISH TAOUK'** 22.50  
Auf Holzkohle gegrilltes Hähnchenfilet in Scheiben  
geschnitten mit würzigen Kräutern

**ALEPPO-SPIESS** 24.50  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten (enthält Nüsse)

**GEHACKTE HÄHNCHENSPIESSE** 20.50  
Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten

*Wussten Sie, dass wir in Noya auch die besten Partys veranstalten können?*



Libanees Restaurant Noya is het enige restaurant  
in de regio waar het Midden-Oosten en het Westen  
op een culinaire manier samenkomen...  
Where East meets West.

Volg ons op onze socials,  
zodat u altijd op de hoogte bent  
van alle nieuwtjes omtrent ons restaurant.

[www.noyazandvoort.nl](http://www.noyazandvoort.nl)