

LIBANEES RESTAURANT

Noya

ENJOY A TABLE FULL OF DELICIOUS LEBANESE DISHES.



To enjoy together

SHARED DINING

NOYA DINING **€ 34.50 p.p.**

Mix van koude en warme mezza's. 12 gerechtjes in totaal.
Mix of cold and warm mezzas. 12 dishes in total.
Mischung aus kalten und warmen Mezzas. 12 Gerichte.

NOYA DINING COMPLEET **€ 54.50 p.p.**

Mix van 12 koude en warme mezza's en een mixed grill.
Mix of 12 cold and warm mezzas and a mixed grill.
Mischung aus 12 kalten und warmen Mezzas und ein gemischter Grill.

NOYA DINING MIXED GRILL **€ 36.50 p.p.**

Heerlijke mixed grill met lamskoteletten, Kish Kash, Libanese kipsate en meer!
Delicious mixed grill with lamb chops, Kish Kash, Lebanese chicken satay and more!
Köstlicher mixed Grill mit Lammkoteletts, Kish Kash, libanesisches Satay und mehr!



Onze specialiteit is Shared Dining. Laat u verrassen door onze chef en geniet van een tafel vol met de beste Libanese gerechten. Geserveerd met Libanees platbrood. ***Vanaf 2 personen, prijs per persoon.***

Our specialty is Shared Dining. Let our chef surprise you and enjoy a table full of the best Libanese dishes. Served with Lebanese flatbread. ***Minimum of 2 persons. Prices per person.***

Unsere Spezialität ist Shared Dining. Lassen Sie sich von unserem Chef überraschen und genießen Sie einen Tisch voller bester libanesischer Gerichte. Serviert mit libanesischem Fladenbrot.
Mindestbestellung ab 2 Personen. Preise pro Person.

MEZZA'S

Mezza's zijn kleine gerechtjes die u kunt delen met uw gezelschap. Mezza's kunnen besteld worden als voorgerecht, compleet diner of gewoon lekker bij de borrel. We serveren de mezza's met Libanees platbrood.
Mezzas are small dishes that you can share with your company. Mezzas can be ordered as a starter, a complete dinner, or simply as a snack with drinks. We serve the mezzas with Lebanese flatbread.
Mezzas sind kleine Gerichte, die man mit Freunden und Familie teilen kann. Man kann sie als Vorspeise, als komplettes Abendessen oder einfach als Snack zu Getränken bestellen. Wir servieren die Mezzas mit libanesischem Fladenbrot.

WARM I HOT I WARMES

HUMMUS OSSENHAAS — 18.50
Huisgemaakte hummus met malse ossenhaas
Homemade hummus with tender beef tenderloin
Hausgemachter Hummus mit zartem Rinderfilet

KIBBEH HAMIS (3 stuks) — 16.50
Bulgur gevuld met lamsgehakt, ui en walnoten
Bulgur filled with minced lamb, onion and walnuts
Bulgur mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Walnüsse

KIPPENLEVERTJES — 13.50
Gebakken in ui en knoflook met kruiden
Fried in onion and garlic with herbs
In Zwiebeln und Knoblauch mit Kräutern gebraten

FALAFEL BEIRUT — 14.50
Geserveerd met een saus van sesam en yoghurt
Served with a sesame and yoghurt sauce
Serviert mit einer Sesam-Joghurt-Sauce

ARNABEET — 14.50
Bloemkool met een saus van tahine en walnoten
Cauliflower with a tahini sauce and walnuts
Blumenkohl mit Tahinisauce und Walnüsse

BATINJAN — 17.50
Aubergine met walnoot, met kip, rund of vega
Eggplant with walnuts, with chicken, beef or vegetarian
Auberginen mit Walnüsse, mit Huhn, Rind oder vegetarisch

LIBANESE VEGA TOSTI — 15.50
Libanees brood met kaas, munt en tomaat
Lebanese bread with cheese, mint and tomato
Libanesisches Brot mit Käse, Minze und Tomate

LIBANESE LAMS TOSTI — 17.50
Lamsvlees van de grill met kaas, munt en tomaat
Lamb from the grill with cheese, mint and tomato
Lammfleisch mit Käse, Minze und Tomate

FATTEH — 17.50
Libanees brood met kikkererwten, kip en warme boter
Lebanese bread with chickpeas, chicken, and warm butter
Libanesisches Brot mit Kichererbsen, Hähnchen und Butter





KOUD I COLD I KALTES

MUHAMMARA — 9.00
Rode peperpasta met granaatappel en walnoot
Red pepper paste with pomegranate and walnut
Rote Paprikapaste mit Granatapfel und Walnuss

HUMMUS — 9.00
Traditionele huisgemaakte hummus
Traditional homemade hummus
Traditioneller hausgemachter Hummus

HUMMUS — 9.50
Rode biet I beetroot I Rote Bete

MUTABAL — 9.50
Gerookte auberginepuree met sesampasta
Smoked eggplant puree with sesame paste
Geräuchertes Auberginenpüree mit Sesampaste

BABA GANOUSH — 8.50
Gerookte aubergine met groenten en granaatappel
Smoked eggplant with vegetables and pomegranate
Geräucherte Aubergine mit Gemüse und Granatapfel

LABNEH — 8.50
Met mediterraanse kruiden met pistache en knoflook
With Mediterranean herbs with pistachio and garlic
Pistazien und Knoblauch mit mediterranen Kräutern

TARTOAR KIP — 9.50
Zachtgegaarde kip met sesampasta, knoflookcrème en olijfolie
Tartare of chicken with sesame paste, garlic and olive oil
Tatar vom Hähnchen mit Sesampaste und Knoblauch

TARTOAR TONIJN — 11.00
Heerlijke tartaar van tonijn op Libanese wijze
Delicious tuna marinated Lebanese style
Köstlicher Thunfisch, mariniert nach libanesischer Art

BURRATA — 16.50
Met rode biet, walnoten en granaatappelsaus
With beetroot, walnuts and pomegranate sauce
Mit Rote Bete, Walnüssen und Granatapfelsauce

HUMMUS BURRATA — 18.50
Burrata met hummus, walnoten, granaatappelsaus en olijven
Burrata with hummus, balsamic syrup and black olive crumble
Burrata mit Hummus, Tomaten, Balsamico-Sirup und Oliven

CHANKLISH — 8.50
Libanese kaas op een bedje van tomaat en ui
Lebanese cheese on a bed of tomato and onion
Libanesischer Käse, Tomaten und Zwiebeln

SALMON NAIHE — 16.50
Gemarineerde zalm, granaatappel en rucola melange
Marinated salmon, pomegranate, arugula melange
Marinierter Lachs, Granatapfel, Rucola-Melange

YALANGI — 8.50
Druivenbladeren met lamsgehakt en rijst
Grape leaves with minced lamb and rice
Weinblätter mit gehacktem Lammfleisch und Reis

OLIJVEN — 8.50
Libanese kruiden I Lebanese herbs I Libanesischen Kräutern

TZATZIKI — 9.00
Met komkommer en Libanese kruiden
Cucumber with Lebanese herbs
Gurke mit libanesischen Kräutern






Heerlijke SALADES

FATOUSH 12.50
Libanese tuinsalade met broodchips
Libanese garden salad with bread chips
Libanesisches Gartensalat mit Brotchips

TABOULEH 12.50
Peterseliesalade met bulgur, tomaat en granaatappel
Parsley salad with bulgur, tomato and pomegranate
Petersiliensalat mit Bulgur, Tomate und Granatapfel

SALADE TAKTAKTAK 10.50
Hummus, tomaat, komkommer, uien, knoflook, peterselie en olijfolie
Hummus, tomato, cucumber, onions, garlic, parsley and olive oil
Hummus, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

ZWARTE LINZEN 10.50
met kruiden, lente ui, munt en pul biber
with herbs, spring onion, mint and pul biber
mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, Minze und Pul Biber

ALERGENEN LIJST

- LACTOSE
- MOSTERD
- SESAM
- TARWE
- EI
- SCHAALDIEREN
- SELDERIJ
- NOTEN
- SCHELPDIEREN
- VIS

Wij bereiden al onze gerechten op de houtskoolgrill, inclusief onze langzaam gegaarde specialiteiten. Hierdoor blijft het vlees mals, sappig en vol van smaak.

We prepare all our dishes on the charcoal grill, including our slow-cooked specialties. This keeps the meat tender, juicy and full of flavor.

Wir bereiten alle unsere Gerichte auf dem Holzkohlegrill zu, einschließlich unserer langsam gegarten Spezialitäten. Dadurch bleibt das Fleisch zart, saftig und voller Geschmack.



Delicious
FROM OUR GRILL

VLEES & VIS I MEAT & FISH I FLEISCH & FISCH

SARDINES 19.50
Sardientjes, rode peper, knoflook en peterselie
Grilled sardines, red bell pepper, garlic and parsley
Sardinen, Paprika, Knoblauch und Petersilie

TOURNEDOS 32.00
Boterzachte ossenhaas van de grill met pepersaus
Tenderloin from the grill with pepper sauce
Butterzartes Filet, lecker vom Grill mit Pfeffersauce

PIEPKUIKEN 24.50
Piepkuiken met spitskool, pijnboompitten
en huisgemaakte salsa verde
Spring Chicken with cabbage, pine nuts
and homemade salsa verde
MaisHahnchen mit Spitzkohl, Pinienkernen
und hausgemachte Salsa Verde

KOTELETTEN I CHOPS I KOTELETTS 34.50
Verse lamskoteletten met heerlijke Baharat kruiden
Fresh lamb chops with delicious Baharat herbs
Lammkoteletts mit köstlichen Baharat-Kräutern

DORADE 32.50
Met warme citroen van de grill en kappertjes
With warm lemon from the grill and capers
Mit warmer Zitrone vom Grill und Kapern

GAMBA'S I PRAWNS I GARNELEN 26.50
Gepeld, lekker pittig met knoflook en kruiden
Peeled, deliciously spicy with garlic and herbs
Geschält, Würzig mit Knoblauch und Kräutern

SCHENKEL I SHANK I HAXE 34.50
Lamsvlees met ratatouille van groenten
Lamb with vegetable ratatouille
Lammfleisch mit Gemüse-Ratatouille

KONIJNENBOUT 29.50
Gestoofde konijnenbout met groentenratatouille
Braised rabbit leg with vegetable ratatouille
Geschmorte Kaninchenkeule mit
Gemüse-Ratatouille

Al onze hoofdgerechten serveren wij standaard met witte rijst. Friet (€ 3.50) is apart bij te bestellen. I We serve all our main courses with white rice as standard. Fries (€ 3.50) can be ordered separately. I Wir servieren alle unsere Hauptgerichte mit Reis. Pommes (€ 3.50) können separat bestellt werden.

SPIEZEN I SKEWERS I SPIESSE

KISH KASH 23.50
Op Oosterse wijze gekruid lamsvlees
Orientally seasoned lamb meat
Orientalisch gewürztes Lammfleisch

CHICKEN WINGS BEIRUT 20.50
Met tomaten en ui van de grill
With grilled tomatoes and onions
Mit Tomaten und Zwiebeln vom Grill

LIBANESE KIPSATE 'SISH TAOUK' 22.50
Gegrilde gesneden kipfilet met spicy kruiden
Grilled chicken fillet with spicy herbs
Gegrilltes Hähnchenfilet mit würziger Marinade

SPIES BEIRUT 24.50
Gekruid lamsvlees met ui, paprika en tomaat
Seasoned lamb, onion, bell pepper and tomato
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten

KIPGEHAKT 20.50
Gegrild kippengehakt, ui, knoflook en tomaat
Grilled minced chicken, onion, garlic and tomatoes
Gegrilltes Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln,
Knoblauch und Tomaten

Delicious DESSERTS

NOYA DESSERTS

Ons team komt na het diner langs met diverse desserts zoals o.a. huisgemaakte cheesecake met Oreo, traditioneel ijs uit Aleppo en nog veel meer (prijs is wisselend)

Our team will visit your table after dinner with a selection of desserts, including homemade Oreo cheesecake, traditional ice cream from Aleppo, and many more. (Prices may vary)

Unser Team kommt nach dem Abendessen mit einer Auswahl verschiedener Desserts zu Ihnen, darunter hausgemachter Oreo-Cheesecake, traditionelles Eis aus Aleppo und vieles mehr. (Preise variieren)



BAKLAVA
Huisgemaakt, 3 stuks
Homemade, 3 pieces
Hausgemacht, 3 Stück

9.50

Shake it COCKTAILS

Geniet van onze heerlijke cocktails, vers bereid met smaakvolle ingrediënten en een perfecte mix van klassiek en zomers fris.
Enjoy our delicious cocktails, freshly prepared with flavorful ingredients and a perfect mix of classic and refreshing summer vibes.
Genießen Sie unsere köstlichen Cocktails, frisch zubereitet mit aromatischen Zutaten und einer perfekten Mischung aus Klassik und sommerlicher Frische.

SEX ON THE BEACH 12.50
een fruitige zomercocktail met vodka en perzik
a fruity summer cocktail with vodka and peach
ein fruchtiger Sommercocktail mit Wodka und Pfirsich

PORNSTAR MARTINI 12.50
een elegante cocktail met vanille vodka en passievrucht
an elegant cocktail with vanilla vodka and passion fruit
ein eleganter Cocktail mit Vanille-Wodka und Passionsfrucht

ESPRESSO MARTINI 12.50
een classy cocktail met vodka en espresso
a classy cocktail with vodka and espresso
ein klassischer Cocktail mit Wodka und Espresso

STRAWBERRY DAQUIRI 12.50
een frisse, fruitige cocktail met aardbei, rum en limoen
a fresh, fruity cocktail with strawberry, rum and lime
ein frischer, fruchtiger Cocktail mit Erdbeere, Rum und Limette

MOJITO 12.50
een verfrissende cocktail gemaakt met witte rum en verse munt
a refreshing cocktail made with white rum and fresh mint
ein erfrischender Cocktail aus weißem Rum und frischer Minze

NOYA *Specialties*

HOMEMADE LEMONADE

5.50

Verfrissende huisgemaakte limonade, bereid met vers fruit voor een natuurlijke en fruitige smaak.

Refreshing homemade lemonade, made with fresh fruit for a natural and fruity taste.

Erfrischende hausgemachte Limonade, zubereitet mit frischem Obst für einen natürlichen und fruchtigen Geschmack.

ARABIC *tea or coffee*



Traditionele Arabische koffie of thee.
Licht, smaakvol en aromatisch.

Traditional Arabic coffee or tea.
Light, flavorful and aromatic.

Traditioneller arabischer Kaffee oder Tee.
Leicht, geschmackvoll und aromatisch.

3.75



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	3.25
Verse muntthee	3.50
Verse gemberthee	3.50

KOUDE DRANKEN

Coca Cola, Regular & Zero Fanta, Cassis, Sprite, Tonic, Bitter Lemon, Lipton Ice Tea Green, Fristi, Chocomel, appelsap		3.75
Red Bull Regular		3.75
Chaudfontaine water	250 ml	3.25
	750 ml	5.50

BIEREN

Van de tap:	Hertog Jan (25cl)	4.00
	Hertog Jan (45cl)	7.00
Fles:	Hertog Jan 0.0 (30cl)	6.00
	Corona (33cl)	6.00
	Radler	7.00

OVERIG

Vodka, Bacardi, jenever, Vieux, Jägermeister, Gin, port en Martini (wit / rood),	4.50
Bailey's, Bruine rum, Licor 43, 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





ROSE

OUMSIYAT SOUPIR ROSE 5.50 / 24.50
Libanon I Bekaa Vallei
Fruitige en zachte rosé met verfijnd karakter en sappige stijl. Rood fruit zoals aardbei en framboos. Licht en elegant met een frisse, toegankelijke afdronk. I Fruity and soft rosé with refined character and juicy style. Red fruits like strawberry and raspberry. Light and elegant with a fresh approachable finish. I Fruchtiger und weicher Rosé mit feinem Charakter und saftigem Stil. Rote Früchte wie Erdbeere und Himbeere, leicht und elegant mit frischem zugänglichem Abgang.

VIGNES LA MADRAGUE 45.00
Frankrijk I Provence I AOP Côtes de Provence
Verfijnde Provence rosé met elegant karakter. Aroma's van perzik, framboos en aardbei met frisse en zachte structuur. Licht, droog en zeer stijlvol. I Refined Provence rosé with elegant character. Notes of peach, raspberry and strawberry with a fresh and soft structure. Light, dry and very stylish. I Feiner Provence Rosé mit elegantem Charakter. Aromen von Pfirsich, Himbeere und Erdbeere mit frischer und weicher Struktur. Leicht, trocken und sehr stilvoll.

MOUSSEREND I SPARKLING I SCHAUMWEIN

BELLISCO CAVA BRUT 6.50 / 32.50
Spanje I Penedes
Mousserende wijn volgens traditionele methode met frisse mediterrane stijl. Strak, fris en elegant met fijne bubbels. Citrus, groene appel en lichte toast. Droog en verfijnd. I Sparkling wine made in traditional method with fresh Mediterranean style. Crisp, fresh and elegant with fine bubbles. Citrus, green apple and light toast. Dry and refined. I Schaumwein nach traditioneller Methode mit frischem mediterranem Stil. Knackig, frisch und elegant mit feiner Perlage. Zitrus, grüner Apfel und leichte Toastnoten. Trocken und fein.

WIT I WHITE I WEISS

OUMSIYAT BLANC DE BLANCS 5.50 / 24.50
Libanon I Bekaa Vallei
Frisse elegante witte wijn met lichtheid en fruit. Citrus, rijp wit fruit en florale toets. Iets rijper dan strakke Europese stijl. I Fresh elegant white wine with lightness and fruit. Citrus, ripe white fruit and floral notes. Slightly riper than very tight European style. I Frischer eleganter Weißwein mit Leichtigkeit und Frucht. Zitrus, reife weiße Früchte und florale Noten. Etwas reifer als sehr straffer europäischer Stil.

ORIGINI PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE 6.00 / 30.00
Italië I Veneto
Klassieke frisse Pinot Grigio uit Noord-Italië, eenvoudig en elegant. Appel, peer en witte bloesem. Zuiver, licht aromatisch en verfrissend drinkbaar. I Classic fresh Pinot Grigio from Northern Italy, simple and elegant. Apple, pear and white blossom. Clean, lightly aromatic and refreshing. I Klassischer frischer Pinot Grigio aus Norditalien, schlicht und elegant. Apfel, Birne und weiße Blüten. Sauber, leicht aromatisch und erfrischend.

RUTINI WINES COLECCIÓN
CHARDONNAY 45.00
Argentinië I Mendoza
Rijk en complex met vanille, boter, rijpe citrus en eikenhout. Ook tropisch fruit zoals ananas en rijpe perzik. Medium tot volle body met zachte, ronde stijl door hout. I Rich and complex with vanilla, butter, ripe citrus and oak. Also tropical fruit like pineapple and ripe peach. Medium to full body with soft rounded oak style. I Reich und komplex mit Vanille, Butter, reifen Zitrusfrüchten und Eiche. Auch tropische Früchte wie Ananas und reifer Pfirsich. Mittlerer bis voller Körper mit weicher runder Holznote.

ROOD I RED I ROT

OUMSIYAT ROUGE DÉSIR 5.50 / 24.50
Libanon I Bekaa Vallei
Soepele toegankelijke rode wijn met warmte en kruidigheid. Rijp rood fruit, lichte specerijen en zachte ronde structuur. Blijft vooral soepel en makkelijk drinkbaar. I Smooth approachable red wine with warmth and spice. Ripe red fruit, light spices and soft rounded structure. Remains easy and very drinkable. I Weicher zugänglicher Rotwein mit Wärme und Würze. Reife rote Früchte, leichte Gewürze und weiche runde Struktur. Bleibt leicht und sehr trinkbar.

PELASSA MARIO ROSSO 6.00 / 30.00
Italië I Piëmonte
Karaktervolle wijn uit Piëmonte met elegante aromatische stijl. Florale tonen van rozen, specerijen en rood fruit. Zachte zoete tannines met rijpe structuur. I Characterful wine from Piedmont with elegant aromatic style. Floral rose notes, spices and red fruit. Soft sweet tannins with ripe structure. I Charaktervoller Wein aus Piemont mit eleganter aromatischer Stilistik. Florale Rosennoten, Gewürze und rote Früchte. Weiche süße Tannine mit reifer Struktur.

Rutini Wines Colección Cabernet Malbec 45.00
Argentinië I Mendoza
Rijp donker fruit met gegrilde paprika en eikenhout. Cabernet/Malbec combinatie geeft structuur en sappigheid. Volle body, rijpe tannines en warme kruidige afdronk. I Ripe dark fruit with grilled pepper and oak. Cabernet/Malbec blend gives structure and juiciness. Full body, ripe tannins and warm spicy finish. I Reife dunkle Früchte mit gegrillter Paprika und Eiche. Cabernet/Malbec Cuvée gibt Struktur und Saftigkeit. Voller Körper, reife Tannine und warmer würziger Abgang.



LIBANEES RESTAURANT

Noya

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

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 naar de mogelijkheden.