



NOYA

Share the food, share the love!

Goldene Abendsonne durchflutet den Raum, wir tanzen, lachen, teilen Essen. Freunde und Familie erzählen und hören zu – im Glas die besten Cocktails der Stadt. Dieses warme Flirren der Freundschaft passt besonders gut zur Küche der Levante, denn in allen Ländern um das östliche Mittelmeer ist Gastfreundschaft eine Säule der Gemeinschaft.

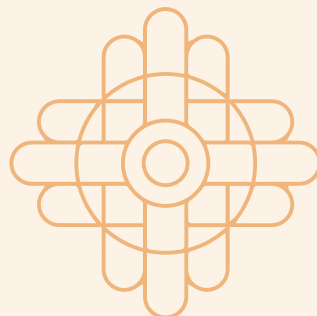
Die Kultur der kleinen Vorspeisen - Meze - entspringt dieser Lust am Teilen und gemeinsam Genießen. Ob Hummus, gegrillte Auberginen oder Lachs mit Za'atar und Granatapfelkernen: Wir machen die besten Meze und geteilt schmecken sie sicher noch besser!

.....

Natürlich kochen wir euch auch aromatische Hauptgänge mit viel Gemüse oder erlesenem Fleisch und Fisch. Am Wochenende geben wir dem großen NOYA-Brunch einen frischen Levante-Twist. Von Montag bis Freitag könnt ihr unser Frühstücksbuffet mit hausgemachtem Labneh und Sesamkringeln genießen – kombiniert mit den besten regionalen Marmeladen, Spezialitäten aus Bio-Eiern und kleinen Kunstwerken von Brot & Sinne.

Und mittags servieren wir euch den NOYA-Lunch mit täglich wechselnden Spezialitäten aus unserer Küche.

MEZZE TO START



Kichererbse und Tomate 🍷 Salat mit knackiger Gartengurke gelbe Paprika Staudensellerie (H O L)	€ 5,9
Kohlrabi und schwarze Oliven 🍷 Salat mit Pinienkernen Pesto Balsamico (E O 13)	€ 5,9
Tabouleh 🌿 Bulgursalat mit gerösteten Mandeln und Sultaninen Tomaten Gurken Petersilie Joghurt (A E G L O)	€ 6,5
Rote Beete und Feta 🌿 Zitrone Tomate Minze Pinienkerne frische Kräuter (E G)	€ 9,0
Labneh 🌿 Drei Frischkäsekugeln pikantes Auberginenragout Sesam Petersilie Sumach (G N)	€ 5,9
Za'atar Lachs hausgebeizter Lachs und hausgemachte Za'atar Gewürze mit Zitrone Granatapfel Kirschtomaten Minze Koriander Olivenöl (D G N)	€ 10,9

BREAD

Alle Backwaren werden für uns von Brot & Sinne mit viel Liebe, großer Erfahrung und besten regionalen Zutaten gebacken.

Simit luftiger Sesamkringel 🍷 (G N)	€ 2,5
Pita besonders aromatisch aus regionalem Dinkelmehl 🍷 (G)	€ 2,5
Handgeschöpftes Sauerteigbrot 🍷 Extra knusprig gebacken, frisch und saftig aus regionalem Mehl (G)	€ 1,8

MEZZE TO START



Hausgemachte Köfte 🍖 € 12,9
Lammhack | Pimientos de Padrón | pikante Tomatensauce | Joghurt |
geschmorte Kirschtomate | Zhoug (A|C|O)

Gegrillter Pulpo € 16,9
Gebratener Lauch | cremige Polenta | Auberginendip | Salzzitrone |
Koriander (R|G|L)

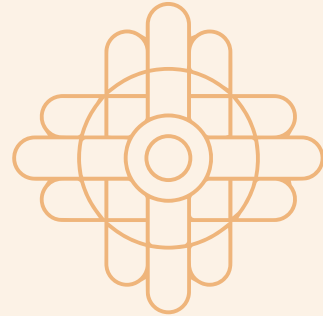
NOYA-Falafel hausgemacht 🍌 € 6,5
Kichererbsen mit reichlich Kräutern | orientalischen Gewürzen | Tahina-Dip (H|L|N)

Gebackene Süßkartoffel 🍠 € 7,0
Tahina-Dip | Sesam | geröstete Pistazien | Limettensaft (E|N)

Kartoffeln und Tamarinde 🍌 € 6,5
junge Kartoffeln, kross gebraten | Tamarinde | Joghurt |
pikante Tomatensauce | rote Zwiebeln | Sesam | Koriander (G|O)

Glasierte Möhren 🥕 € 4,9
junge Möhren | Joghurt | Minze | Granatapfelkerne | Sesam (N|G)

SOMETHING TO CONTINUE



Baharat und Blumenkohl – im Ganzen gegrillt 🍷

€ 13,5

Frisch-scharfer Zhoug | Tahina-Dip | Baharat | Sesam | Koriander (N)

Pochierter Lachs

€ 17,0

Spicy Kräuter-Bulgur | Sumach | Limettensauce (A|D|E|G|O)

Gegrilltes Doradenfilet

€ 18,0

Perlgraupen | Za'atar | Auberginensauce | Joghurt (A|D|E|G|O)

Yoghurt-Chicken 🍷

€ 13,5

Butterzart gegrillt | junge Kartoffeln | gebratener Lauch |

Champignons | scharfe Tomatensauce | Joghurt-Marinade (G|O)

Beef Tagliata

€ 19,5

Roastbeefscheiben rosa gegart | geschmorte Zwiebeln | Karotten |

Sellerie | Champignons | junge Kartoffeln (G|L|O)

NOYA Lamm

€ 21,5

Mit Baharat geschmorte Lammstelze vom walisischen Weidelamm |

Blattspinat | grüne Bohnen | Tomaten | krosse Kartoffeln (A|G|L|O)

SOMETHING SWEET



Homemade Noya-Sorbets 🍌 Limone Kirsche Mango-Passionsfrucht (A E)	€ 6,5
Sayids Ferni 🌿 Zarte Nougatcrème karamellisierte Haselnüsse und Pistazien (E G)	€ 7,5
Schokoladentörtchen 🌿 mit Schokoladenmousse Mangoragout Tonkabohnen-Kokos-Eis (C G)	€ 10,9
Beeren-Orangentörtchen 🍌 mit Datteln Mandeln Pistaziencrème Cassis-Feigen Limonensorbet	€ 9,5
Knafeh 🌿 Knuspriger Engelshaar-Kataifi-Teig mit Mascarponefüllung Sirup Pistazien (frisch zubereitet in nur 15 Minuten) (A E G)	€ 10,9

ALLERGENE/ ZUSATZSTOFFE

A: Gluten	1: mit Konservierungsstoff
B: Krebstiere	2: mit Farbstoff
C: Eier	3: mit Antioxidationsmittel
D: Fisch	4: mit Süßungsmittel Saccharin
E: Erdnüsse	5: mit Süßungsmittel Cyclamat
F: Sojabohnen	6: mit Süßungsmittel Aspartam
G: Milchprodukte	7: mit Süßungsmittel Acesulfam
H: Schalenfrüchte	8: mit PhosphatC
L: Sellerie	9: geschwefelt
M: Senf	10: chininhaltig
N: Sesamsamen	11: coffeinhaltig
O: Schwefeloxid und Sulfite	12: mit Geschmacksverstärker
P: Lupinen	13: geschwärzt
R: Weichtiere	14: gewachst
	15: gentechnisch verändert

vegan 🍌
vegetarisch 🌿
pikant 🌶️

PRE STARTER



NOYA Bread and Dips 🌿

€ 9,5

Simit (Sesamkringel) und Challa (kleiner Hefezopf) mit dreierlei Dips:
Labneh | frisch-scharfe Linsencreme | pikante Paprikacreme (A|G|N)

HUMMUS TO START

Unseren Hummus machen wir jeden Tag superfrisch aus Kichererbsen, Tahina, Olivenöl und Zitrone.

Klassischer Hummus, supercremig 🌿 (H|N)

€ 5,9

Rote Beete Hummus 🌿 (E|H|N)

€ 6,9

Grüner Hummus 🌿

€ 6,9

mit Koriander | Petersilie | Zitrone | Chili (H|N)

Hamshuka

€ 8,9

Cremitiger Hummus mit pikantem Rinderhack
Kurkuma | Kreuzkümmel | Chili | Minze (H|N)