

COUVERT

COUVERT

PÃES DE FERMENTAÇÃO LENTA

SLOW-FERMENTED BREAD

Manteiga e flor de sal
With butter and fleur de sel

R\$ 15

ENTRADAS

FIRST COURSE

SALADA NOAR

NOAR SALAD

Folhas verdes, salmão defumado, palmito, tomate cereja e queijo parmesão com redução de aceto balsâmico.

Green leaves, smoked salmon, heart of palm, cherry tomatoes and parmesan cheese with balsamic vinegar reduction.

R\$ 77

CAESAR SALAD

CAESAR SALAD

Alface americana com frango em molho caesar à base de anchovas e maionese finalizada com queijo parmesão.

Iceberg lettuce with chicken in a caesar sauce made with anchovies and mayonnaise, finished with parmesan cheese.

R\$ 68

SALADA VERDE

GREEN SALAD

Mix de folhas, palmito, tomate cereja, crouton e vinagrete de mostarda.

Mixed leaves, heart of palm, cherry tomatoes, croutons and mustard vinaigrette.

R\$ 43

BURRATA

BURRATA

Com rúcula, tomatinho cereja confit, molho pesto e torradas.

With rocket, cherry tomato confit, pesto sauce and toast.

R\$ 79

CARPACCIO CLÁSSICO

CLASSIC CARPACCIO

Lâminas de lagarto ao molho de mostarda dijon com rúcula, parmesão e torradas.

Eye of round steak sliced in a dijon mustard sauce with rocket, parmesan and toast.

R\$ 75

PARA COMPARTILHAR

TO SHARE

LINGUIÇA APERITIVO

SAUSAGE APPETIZER

Com alho assado, torradinha e vinagrete.

With roasted garlic, toast and vinaigrette.

R\$ 65

BOLINHO DE RABADA COM PARMESÃO

OXTAIL FRITTERS WITH PARMESAN

Acompanha geleia de pimenta.

Accompanied with pepper jelly.

R\$ 65

CHORIZO EM TIRAS

CHORIZO IN STRIPS

Com molho a sua escolha e farofinha.

With sauce of your choice and farofinha.

R\$ 135

FRITAS COM MAIONESE DA CASA

FRENCH FRIES WITH HOMEMADE MAYONNAISE

R\$ 39

COMBOS

COMBO

BOVINO OU FRANGO + MOLHO + ACOMPANHAMENTO

BEEF OR CHICKEN + SAUCE + SIDE DISH

CHORIZO ANGUS

NO COMBO
IN COMBO

R\$ 120
R\$ 155

FRALDINHA ANGUS

FLANK STEAK ANGUS
NO COMBO
IN COMBO

R\$ 99
R\$ 135

FLAT IRON

NO COMBO
IN COMBO

R\$ 99
R\$ 135

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

FILET MIGNON MEDALLION
NO COMBO
IN COMBO

R\$ 120
R\$ 155

PEITO DE FRANGO GRELHADO

GRILLED CHICKEN BREAST

Alto, marinado com azeite, cítricos, vinho branco e ervas.

Marinated in olive oil, citrus fruits, white wine and herbs.

NO COMBO
IN COMBO

R\$ 80

R\$ 110

MOLHOS

SAUCES

MOLHO DE MOSTARDA

MUSTARD SAUCE

Mostardas dijon original e dijon l'ancienne.

Original dijon and dijon l'ancienne mustards.

R\$ 10

MOLHO DE QUEIJOS

CHEESE SAUCE

Queijos gruyere, gorgonzola, parmesão e requeijão cremoso.

Gruyere, gorgonzola, parmesan and cream cheese.

R\$ 10

GELEIA DE PIMENTA

PEPPER JELLY

Com base de Abacaxi.

With pineapple base.

R\$ 8

VINAGRETE

VINAIGRETTE

R\$ 8

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES

ARROZ BIRO-BIRO COM OVO PERFEITO R\$ 33

BIRO-BIRO RICE WITH PERFECT BOILED EGG

Temperado com ovo mexido, bacon, batata palha, servido com ovo perfeito ao topo.

Seasoned with scrambled egg, bacon and straw potatoes, served with a perfect boiled egg on top.

ARROZ, FEIJÃO E FAROFA R\$ 33

RICE, BEANS AND FAROFA

O trio mais famoso do Brasil.

Brazil's most famous trio.

MINI CEBOLA CARAMELIZADA COM PAÇOCA DE BACON R\$ 35

MINI CARAMELIZED ONIONS WITH BACON BREADCRUMBS

Mini cebolas cozidas em ervas, envoltas em caramelo, servidas com farofinha de bacon.

Mini onions cooked in herbs, wrapped in caramel, served with bacon breadcrumbs.

PURÊ DE BATATA R\$ 33

MASHED POTATOES

Finalizado com queijo gruyere.

Finished with gruyere cheese.

LEGUMES SALTEADOS R\$ 30

SAUTÉED VEGETABLES

Brócolis, cenoura, abobrinha e tomate cereja.

Broccoli, carrots, zucchini and cherry tomatoes.

RISOTO DE PARMESÃO R\$ 39

PARMESAN RISOTTO

FRITAS R\$ 36

FRENCH FRIES

FAÇA SEU EVENTO NO

Noar

ENTRE EM CONTATO E
SOLICITE UM ORÇAMENTO.

(11) 97657-7284

 @NOARRESTAURANTE

PARMEGIANAS

PARMIGIANA

FILÉ À PARMEGIANA R\$ 145

FILET PARMIGIANA

Filé mignon empanado ao molho pomodoro rústico e queijo, com arroz e fritas.

Breaded filet mignon with rustic pomodoro sauce and cheese, with rice and fries.

FRANGO À PARMEGIANA R\$ 125

CHICKEN PARMIGIANA

Filé de frango empanado ao molho pomodoro rústico e queijo, com arroz e fritas.

Breaded chicken fillet with rustic pomodoro sauce and cheese, with rice and fries.

BERINJELA À PARMEGIANA R\$ 110

EGGPLANT PARMIGIANA

Berinjela ao molho pomodoro rústico e queijo, com arroz e fritas.

Eggplant in rustic pomodoro sauce and cheese, with rice and fries.

HAMBÚRGUERES

BURGERS

HAMBÚRGUER DA CASA (ANGUS 160 G) R\$ 65

HOUSE BURGER (ANGUS 160 G)

Hambúrguer angus, queijo gruyere, cebola roxa caramelizada, bacon e maionese da casa no pão brioche.

Angus burger, gruyere cheese, caramelized red onion, bacon and homemade mayonnaise on a brioche bun.

CHEESE SALADA (ANGUS 160 G) R\$ 55

CHEESE SALAD (ANGUS 160 G)

Hambúrguer angus com queijo muçarela, alface crespa, tomate e maionese da casa no pão de brioche.

Angus burger with mozzarella cheese, curly lettuce, tomato and homemade mayonnaise on a brioche bun.

PEIXES

FISH

BACALHAU AO FORNO R\$ 155

BAKED COD

Posta de bacalhau assado no azeite extravirgem, com batatas, cebola, tomate cereja, azeitona portuguesa e alho.

Cod steak baked in extra virgin olive oil, with potatoes, onion, cherry tomatoes, portuguese olives and garlic.

SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE PARMESÃO R\$ 125

GRILLED SALMON WITH PARMESAN RISOTTO

MASSAS

PASTA

LINGUINE AO MOLHO DE QUEIJOS COM CRISP DE PRESUNTO CRÚ R\$ 99

LINGUINE IN CHEESE SAUCE WITH RAW HAM CRISP

LINGUINE AO LIMÃO E COGUMELO PARIS R\$ 99

LEMON AND PARIS MUSHROOM LINGUINE

VEGANO

VEGAN

**PARMEGIANA DE BERINJELA COM
PARMESÃO DE CASTANHA** R\$ 90

EGGPLANT PARMIGIANA WITH CHESTNUT PARMESAN

**LINGUINE AO MOLHO SUGO COM
PARMESÃO DE CASTANHA** R\$ 80

LINGUINE IN SUGO SAUCE WITH CHESTNUT PARMESAN

SOBREMESAS

DESSERTS

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE R\$ 42

CHOCOLATE PETIT GATEAU

PUDIM DE LEITE R\$ 30

CONDENSED MILK PUDDING

**CREPE COM DOCE DE LEITE ARGENTINO
E SORVETE DE CREME** R\$ 48

CREPE WITH ARGENTINEAN DULCE DE LECHE AND
VANILLA ICE CREAM

SORVETE R\$ 39

ICE CREAM

FRUTA DO DIA R\$ 27

FRUIT OF THE DAY

CHOPP E CERVEJAS

BEER AND DRAFT BEER

CHOPP HEINEKEN 330ML R\$ 22

HEINEKEN DRAFT BEER 11.2oz

HEINEKEN LONG NECK R\$ 22

HEINEKEN SEM ÁLCOOL LONG NECK R\$ 22

HEINEKEN NON-ALCOHOLIC LONG NECK

CORONA LONG NECK R\$ 24

STELLA ARTOIS LONG NECK R\$ 20

CERPA LONG NECK R\$ 25

COLORADO APPIA 600ml - 20.3 oz R\$ 38

CAIPIRINHAS E CAIPIROSKAS

CAIPIRINHA AND CAIPIROSKA

**ABACAXI, UVA E MANJERICÃO
LIMÃO CRAVO, GENGIBRE E RAPADURA**

LIMÃO TAITI

MARACUJÁ

ABACAXI

PINEAPPLE, GRAPES AND BASIL

RANGPUR LIME, GINGER AND RAPADURA

LIME

PASSION FRUIT

PINEAPPLE

CACHAÇA SELETA R\$ 37

BRAZILIÂN CACHAÇA

CACHAÇA ESPÍRITO DE MINAS R\$ 43

BRAZILIÂN CACHAÇA

VODKA SMIRNOFF R\$ 40

VODKA ABSOLUT R\$ 45

DRINKS

APEROL R\$ 47

Aperol, espumante e água com gás
Aperol, sparkling wine and sparkling water

NEGRONI R\$ 45

Gin, Campari e Vermute
Gin, Campari and Vermouth

GIN E TÔNICA R\$ 45

GIN AND TONIC
Gin, Tônica e Limão Siciliano
Gin, Tonic and Lemon

MARGARITA

Tequila, Cointreau e suco de limão
Tequila, Cointreau and lemon juice

JOSE CUERVO R\$ 54

EL JIMADOR R\$ 60

MOSCOW MULE R\$ 44

Vodka, suco de limão, água de gengibre e clara (pasteurizada)
Vodka, lemon juice, ginger water and egg white (pasteurized)

PISCO SOUR R\$ 43

Pisco, suco de limão e clara (pasteurizada)
Pisco, lemon juice and egg white (pasteurized)

BLOOD MARY R\$ 40

Suco de tomate, vodka, suco de limão, molho inglês e pimenta tabasco
Tomato juice, vodka, lemon juice, worcestershire sauce and tabasco pepper

VIRGIN MARY R\$ 30

Suco de tomate, suco de limão, molho inglês e pimenta tabasco
Tomato juice, lemon juice, worcestershire sauce and tabasco pepper

FITZERALD R\$ 42

Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e angostura bitter
Gin, lemon juice, sugar syrup and Angostura bitters

MANHATTAN Bourbon, vermute doce e angostura bitter <i>Bourbon, sweet vermouth and Angostura bitters</i>		R\$ 45	CONHAQUE ——— DOSE 50ml - 1.7oz BRANDY	
MOJITO Rum branco, xarope de açúcar, suco de limão, hortelã, limão e água com gás <i>White rum, sugar syrup, lime juice, mint, lime and sparkling water</i>		R\$ 41	REMY MARTIN R\$ 90	
WHISKIES ——— DOSE 50ml - 1.7oz WHISKIES			DOMEQ R\$ 28	
JACK DANIELS BOURBON R\$ 38			PARA FINALIZAR ——— DOSE 50ml - 1.7oz TO FINISH	
JOHNNIE WALKER RED LABEL R\$ 35			QUARENTA Y TRÊS R\$ 38	
JAMESON 8 ANOS – TRIPLAMENTE DESTILADO R\$ 40 <i>8 YEARS - TRIPLE DISTILLED</i>			DRAMBUI R\$ 35	
BALLANTINE'S FINESST 8 ANOS R\$ 35 <i>8 YEARS</i>			BAILEYS R\$ 38	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANOS R\$ 45 <i>12 YEARS</i>			VINHO DO PORTO CROFT RUBY R\$ 40 <i>CROFT PORTO FINE RUBY</i>	
J&B 12 ANOS R\$ 40 <i>12 YEARS</i>			BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ——— NON-ALCOHOLIC DRINKS	
BALLANTINE'S 12 ANOS R\$ 45 <i>12 YEARS</i>			ÁGUA COM OU SEM GÁS R\$ 11 <i>WATER - SPARKLING OR STILL</i>	
OLD PARR 12 ANOS R\$ 40 <i>12 YEARS</i>			REFRIGERANTE COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO, TÔNICA E CITRUS R\$ 11 <i>SOFT DRINKS</i>	
OLD PARR SILVER R\$ 55			SODA ITALIANA R\$ 16 <i>ITALIAN SODA</i>	
BUCHANAN'S 12 ANOS R\$ 45 <i>12 YEARS</i>			SUCOS NATURAIS LARANJA, ABACAXI, MARACUJÁ E LIMÃO 330ml R\$ 16 <i>NATURAL JUICES ORANGE, PINEAPPLE, PASSION FRUIT AND LEMON 11.2oz</i>	
CHIVAS 12 ANOS R\$ 45 <i>12 YEARS</i>			CAFÉS E CHÁS ——— COFFEE AND TEA	
CHIVAS 18 ANOS R\$ 78 <i>18 YEARS</i>			CAFÉ ESPRESSO R\$ 12 <i>ESPRESSO</i>	
			ESPRESSO DUPLO R\$ 18 <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	
			CAPUCCINO R\$ 19	
			CHÁ SACHÊ R\$ 12 <i>TEA SACHET</i>	
			ESPRESSO MACCHIATO R\$ 15	