

Noï

C'est ici, dans cette ancienne menuiserie linkebeekoise, qu'est né le restaurant Noï. Un lieu unique reconnu pour le charme de sa terrasse hors du temps blottie dans son jardin de bambous, la maîtrise ancestrale de son chef thaïlandais et les subtiles saveurs de son bar à soupe. Depuis 25 ans, notre chef vous propose une multitude de spécialités traditionnelles, préparées avec le plus grand soin à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Het is hier in deze voormalige Linkebeekse schrijnwerkerij dat het restaurant Noi is ontstaan. Een unieke plek, gekend voor de charme van zijn tijdloos terras met bamboetuin, de ancestrale beheersing van zijn Thaise chef-kok en de subtiele smaken van zijn soepbar. Al 25 jaar biedt onze chef een veelvoud aan traditionele specialiteiten aan, met toewijding bereid uit zorgvuldig geselecteerde ingrediënten.



Apéritif

Aperitief

Mai-Thaï	7,50€
<i>Rhum brun, rhum blanc, mélange de jus de fruits, sirop thaï / Bruine rum, witte rum, fruitsapmix, Thaise siroop</i>	
Mai-Thaï Sans Alcool / Alcoholvrij	6,50€
Hugo	9,00€
<i>Cava, liqueur de sureau / Cava, vlierbessenlikeur</i>	
Campari	8,00€
<i>Orange ou Tonic / Orange of Tonic</i>	
Martini	7,00€
<i>Blanc/Rouge / Wit/Rood</i>	
Kir	7,00€
<i>Vin blanc cassis / Witte wijn en cassislikeur</i>	
Kir Royal (cava)	9,00€
Cava coupe / glas	8,50€
Cava bouteille / fles	29,50€
Vin Lychee	6,00€
Spritz	9,50€
Porto	7,00€
Pineau des Charentes	7,00€
Ricard	8,00€
Gin Tonic	9,00€

Bière et Soft

Bier en frisdrank

Singha	4,50€
<i>bière thaï / Thais bier</i>	
Chang	4,50€
<i>bière thaï / Thais bier</i>	
Linkebeer	3,80€
<i>bière belge locale / lokaal Belgisch bier</i>	
Coca-Cola / Fanta / Ice Tea	3,20€
Tonic	3,20€
Jus de fruits / Fruitsap	3,20€
Eau plate / pétillante : 1L	
<i>Plat water / bruisend water : 1L</i>	7,50€
Eau plate / pétillante : 50cl	
<i>Plat water / bruisend : 50cl</i>	4,60€

Entrées

Voorgerechten

- Tom Yam Kung** 🌶️ 12,90€
Bouillon aux scampis parfumé à la citronnelle et à la feuille de kaffir /
Bouillon met scampi, op smaak gebracht met citroengras en kaffierblaadjes
- Kiawnaam Kung** 12,90€
Bouillon aux raviolis de scampis parfumé au céleri et l'ail frit /
Bouillon met ravioli van scampi, op smaak gebracht met selder en gefritureerde knoflook
- Kiawkrob Moo** 11,90€
Raviolis frits farcis de haché de porc /
Gefrituurde ravioli gevuld met varkensgehakt
- Kiawkrob Kung** 12,90€
Raviolis frits farcis de haché de poulet et de scampis /
Gefrituurde ravioli gevuld met kippengehakt en scampi
- Popia Thod** 11,90€
Loempias frits, farcis de haché de poulet, vermicelles et pousses de soja /
Thaise loempiaatjes gevuld met kippengehakt, vermicelli en sojascheuten
- Popia Kung** 12,90€
Loempias frits, farcis de haché de porc et de scampis /
Thaise loempiaatjes gevuld met varkensgehakt en scampi
- Tod Man Kung** 🌶️ 12,90€
Bouchées de crevettes panées au curry rouge, parfumées à la feuille de kaffir /
Hapje van gepaneerde garnalen in rode curry op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes
- Tampura Phak** 11,90€
Beignets de légumes croquants, servis avec une sauce aigre-douce /
Krokante groentenbeignet, geserveerd met een zoetzure saus
- Canomjeeb** 12,90€
Raviolis à la vapeur au haché de porc et de scampis /
Gestoomde ravioli met varkensgehakt en scampi
- Kai Saté** 11,90€
Brochettes de poulet mariné au curcuma et grillé, sauce cacahuète /
Gegrilde kipfiletbrochettes gemarineerd in kurkuma, met pindasaus
- Plameuk Yang** 15,90€
Filet de calamar grillé, accompagné d'une sauce gingembre à l'ail, citron, piment frais et coriandre /
Gegrilde inktvisfilet, geserveerd met een gembersaus met knoflook, citroen, verse chilipepers en koriander



Miéng Kham 17,90€

"Indescriptible" : Cuillères de dégustation de scampis sur un nid de lamelles de coco grillées, gingembre frais, feuille de bétel, citron vert, cacahuètes et échalotes, nappées d'une sauce caramélisée parfumée de crevettes séchés et coriandre

"Onbeschrijflijk" : Proeflepels met scampi op een nestje van plakjes gegrilde kokos, verse gember, betelpeper, limoen, pinda en sjalot, overgoten met een gekarameliseerde saus, geparfumeerd met gedroogde garnalen en koriander

Assiette Noï 14,90€

Assortiment d'entrées / Assortiment voorgerechten

(Popia Thod, Popia Kung, Canomjeeb , Kiawkrob , Tod Man Kung , Kai Saté, Laab Kai)

Kung Chè Namplaa 🍋🍋🍋 12,90€

Scampis crus nappés d'une petite sauce horriblement piquante au citron et à l'ail / Rauwe scampi overgoten met een vreselijk pittige citroen-knoflooksaus

Yam Woonsen 🍋🍋 12,90€

Salade de vermicelle aux scampis, calamars et haché de porc à la vinaigrette de citron vert, céleri, jeunes oignons et piment frais / Vermicellisalade met scampi's, inktvis en varkensgehakt in een vinaigrette van limoen, selder, pijpajuin en verse chilipepers

Laab Kai 🍋🍋 12,90€

Salade de poulet haché piquant, parfumée à la feuille de citron kaffir et à la menthe fraîche / Pittige kippengehaktsalade, op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes en verse munt

Plats

Hoofdgerechten

Plats à base d'émincé de poulet / Gerechten op basis van kipfilet

(KAI)..... 16,90€

Tom Kha Kai

Poulet et champignons thaï au lait de coco, parfumé à la citronnelle et à la racine de galanga / *Kip met Thaise paddenstoelen in kokosmelk, op smaak gebracht met citroengras en galangalwortel*

Massaman Kai

Poulet au curry brun aromatisé aux six épices et au lait de coco, cacahuètes grillées et dés de pomme de terre / *Kip in bruine curry op smaak gebracht met zes kruiden en kokosmelk, gegrilde pinda's en aardappelblokjes*

Panéng Kai 🌶️

Poulet au curry rouge et lait de coco parfumé à la feuille de kaffir / *Kip in rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes*

Kèng Pèt Kai

Poulet au curry rouge et lait de coco parfumé au basilic thaï, bambous et légumes / *Kip in rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met Thaise basilicum, bamboe en groenten*

Kèng Khiowan Kai

Poulet et légumes thaï au curry vert et au lait de coco, parfumé au basilic thaï / *Kip en Thaise groenten in groene curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum*

Kai Pad Pong Kari

Poulet au curry jaune indien et lait de coco au légumes, parfumé au curcuma / *Kip in gele Indische curry en kokosmelk, op smaak gebracht met kurkuma*

Kai Pad Kaprao

Poulet sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais / *Gebakken kip met verse Thaise basilicum, knoflook en verse chilipepers*

Kai Pad Medmamouang

Poulet sauté aux légumes et aux noix de cajou / *Gebakken kip met groenten en cashewnoten*

Kai Pad Khing 🌶️

Poulet sauté aux légumes et au gingembre frais / *Gebakken kip met groenten en verse gember*

Kai Pad Prikkèng 🌶️🌶️

Poulet sauté aux haricot vert et curry rouge, parfumé à la feuille de kaffir / *Gebakken kip met prinsessenbonen en rode curry op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes*

Plats à base d'émincé de porc / Gerechten op basis van varkensvlees

(MOO)..... 16,90€

Moo Pad Khing

Porc sauté aux légumes et au gingembre frais /
Gebakken varkensvlees met groenten en verse gember

Moo Thod Krathiam

Porc sauté à l'ail et au poivre vert /
Gebakken varkensvlees met knoflook en groene peper

Priaowaan Moo

Porc sauté aux légumes à la sauce aigre-douce /
Gebakken varkensvlees met groenten in zoetzure saus

Moo Pad Kaprao

Porc sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais /
Gebakken varkensvlees met verse Thaise basilicum, knoflook en verse chilipepers

Moo Pad Prikkèng

Porc sauté aux haricot vert et curry rouge, parfumé à la feuille de kaffir /
Gebakken varkensvlees met prinsessenbonen en rode curry op smaak gebracht met kaffirlimoenblaadjes

Plats à base d'émincé de bœuf / Gerechten op basis van rundsvlees

(NEUA)..... 17,90€

Neua Pad Namman Hoy

Bœuf sauté à la façon thaï aux légumes /
Gebakken rundsvlees op Thaise wijze met groenten

Panèng Neua

Bœuf au curry rouge et lait de coco parfumé à la feuille de citron kaffir /
Rundsvlees met rode curry en kokosmelk op smaak gebracht met kaffirlimoenblad

Neua Pad Kaprao

Bœuf sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais /
Gebakken rundsvlees met verse Thaise basilicum, knoflook en verse chilipepers

Neua Pad Pet Nomai

Bœuf sauté aux bambous et curry rouge, parfumé au basilic thaï /
Gebakken rundsvlees met bamboe en rode curry, op smaak gebracht met Thaise basilicum

Kèng Khiowan Neua

Bœuf aux légumes thaïs, curry vert et lait de coco, parfumé au basilic thaï /
Rundsvlees met Thaise groenten, groene curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum

Massaman Neua

Bœuf au curry brun aromatisé aux six épices et au lait de coco, cacahuètes grillées et dés de pomme de terre /
Rundsvlees in bruine curry op smaak gebracht met 6 kruiden en kokosmelk, gegrilde pinda's en aardappelblokjes

Yam Neua

Salade épicée de bœuf grillé, parfumée à la menthe fraîche et citron vert /
Pittige salade van gegrild rundsvlees, op smaak gebracht met verse munt en limoen

Plats avec des scampis / Scampi gerechten

(KUNG)..... 18,90€

Priowan Kung

Scampis aux légumes sautés à la sauce aigre-douce /
Scampi met gebakken groenten in zoetzure saus

Tchou-tchi Kung 🍴🍴

Scampis et légumes au curry rouge, au lait de coco, parfumé à la feuille de citron kaffir / *Scampi en groenten in rode curry, met kokosmelk, op smaak gebracht met kaffirlimoenblad*

Khung Pad Pong Kari

Scampis sautés au curry jaune indien et légumes / *Gebakken scampi met gele Indische curry en groenten*

Kèng Khiowan Kung 🍴🍴🍴

Scampis et légumes thaï au curry vert et au lait de coco, parfumé au basilic thaï / *Scampi en Thaise groenten in groene curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum*

Plats à base de filet de canard / Gerechten op basis van eendfilet

(PED)..... 19,50€

Pet Ped Yang 🍴🍴

Canard aux légumes thaï, curry rouge et lait de coco, parfumé au basilic thaï, dés d'ananas / *Eend met Thaise groenten, rode curry en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise basilicum en ananasblokjes*

Ped Pad Pet Nomai 🍴🍴🍴

Canard sauté aux bambous et curry rouge, parfumé au basilic thaï / *Gebakken eend met bamboe en rode curry, op smaak gebracht met Thaise basilicum*

Ped Pad Namman Hoy

Canard mariné aux cinq épices sauté aux légumes / *Eend gemarineerd in vijf kruiden met gebakken groenten*

Ped Makham

Canard grillé nappé d'une sauce caramélisée au tamarin et aux échalotes frites / *Gegrilde eend overgoten met gekarameliseerde tamarindesaus en gefrituurde sjalotten*

Yam Ped 🍴🍴

Salade épicée de canard, parfumée à la menthe fraîche et citron vert / *Pittige salade van eend op smaak gebracht met verse munt en limoen*

Ped Pad Kaprao 🍴🍴

Canard sauté au basilic thaï frais, ail et piment frais / *Eend met Thaise basilicum, knoflook en verse chilipeper*

Autres spécialités du chef

Andere specialiteiten van de chef

Assortiments de 5 currys /

Assortiment van 5 currys 23,90€

- Tom kha kai : Poulet au lait de coco et citronnelle /
Kip met kokosmelk en citroengras
- Kung Pong Kari : Scampis au curry jaune et lait de coco /
Scampi met in gele curry en kokosmelk
- Massaman Kai : Poulet au lait de coco et curry massaman /
Kip met kokosmelk en massaman curry 🌶️
- Phed Ped Yang : Canard au curry rouge et lait de coco /
Eend in rode curry en kokosmelk 🌶️🌶️
- Kiawwan Neua : Bœuf au curry vert et lait de coco /
Rundsvlees in groene curry en kokosmelk 🌶️🌶️🌶️

Khung – Plameuk Kaprao 🌶️🌶️🌶️ 19,50€

Scampis et calamar sautés au basilic thaï frais, parfumés à l'ail et au piment frais / *Gebakken scampi en inktvis met verse Thaise basilicum, op smaak gebracht met knoflook en verse chili*

Khung - Plameuk Krathiam 19,50€

Scampis et calamar sautés à l'ail et au poivre vert / *Gebakken scampi en inktvis met knoflook en groene peper*

Keh Prikthai Dam 22,50€

Côtelettes d'agneau grillées au poivre noir sur un nid de légumes / *Gegrilde lamskoteletten met zwarte peper op een nestje van groenten*

PAD THAI / PAD SEE-EW / KHAO PAD

Plats à base de riz et nouilles de riz /
Gerechten op basis van rijst en rijstnoedels

Pad Thai : Nouilles sautées typiquement thaï à la sauce tamarin et aux échalotes, garnies de cacahuètes pilées et de pousses de soja / *Typische Thaise gebakken noedels met tamarindesaus en sjalot, versierd met gemalen pinda's en sojascheuten*

Pad Thai Kai 17,20€
poulet / *kip*

Pad Thai Neua 17,90€
bœuf / *rundsvlees*

Pad Thai Kung 18,50€
scampis / *scampi*

Pad See-Ew : Nouilles sautées aux deux sauces soja, émincé de viande et légumes / *Gebakken noedels met twee sojasauzen, vlees en groenten*

Pad See-Ew Kai 16,20€
poulet / *kip*

Pad See-Ew Neua 16,90€
bœuf / *rundsvlees*

Khao-Pad : Riz sauté thaïlandais / *Thaise gebakken rijst*

Khao Pad Moo 17,20€
porc / *varken*

Khao Pad Kai 17,20€
poulet / *kip*

Khao Pad Neua 17,90€
bœuf / *rundsvlees*

Khao Pad Khung 18,50€
scampis / *scampi*

Desserts

Desserts

Mousse au chocolat / <i>Chocolademousse</i>	7,50€
Gâteau au chocolat / <i>Chocoladetaart</i>	7,50€
Gâteau au jasmin / <i>Jasmijntaart</i>	7,50€
Tarte tiède à la noix coco + glace vanille / <i>Warme kokostaart + vanille ijs</i>	7,50€
Tarte tiède à la cassonade + glace vanille / <i>Warme bruine suikertaart + vanille ijs</i>	7,50€
Tiramisu	7,50€
Lychee	7,00€

Glaces & Sorbets / Ijsjes & Sorbets

Vanille, Spéculoos, Lait d'amande, Framboise, Mangue, Noix de coco /
Vanille, Speculaas, Amandelmelk, Framboos, Mango, Kokosnoot

1 boule / bol	4,00€
2 boules / bollen	6,00€
3 boules / bollen	7,50€



Digestifs

Digestief

Thai Coffee au Mekhong (Rhum thaï) / <i>Thaise koffie met Mekhong (Thaise rhum)</i>	8,20€
Mekhong.....	8,00€
JB.....	8,00€
Johnnie Walker - Red.....	8,00€
Amaretto.....	8,00€
Poire Willams.....	8,00€
Cointreau.....	8,00€
Calvados.....	8,00€
Cognac.....	8,00€
Limoncello.....	8,00€

Thé

Thee

Thé Jasmin / <i>Jasmijnthee</i>	3,80€
Thé Mangu / <i>Mangothee</i>	3,80€
Thé Orange / <i>Sinaasappelthee</i>	3,80€
Thé Vert / <i>Groene thee</i>	3,80€
Thé Noir / <i>Zwarte thee</i>	3,80€

Infusions

(sans théine)

(zonder theïne)

Infusies

Limonelle.....	3,80€
Fruits Rouges / <i>Rode vruchten</i>	3,80€
Camomille / <i>Kamille</i>	3,80€
Tilleul / <i>Linde</i>	3,80€
Gingembre (frais) / <i>Gember (vers)</i>	3,80€
Citron - Gingembre (frais) / <i>Citroen - Gember (vers)</i>	3,80€
Menthe (frais) / <i>Munt (vers)</i>	3,80€

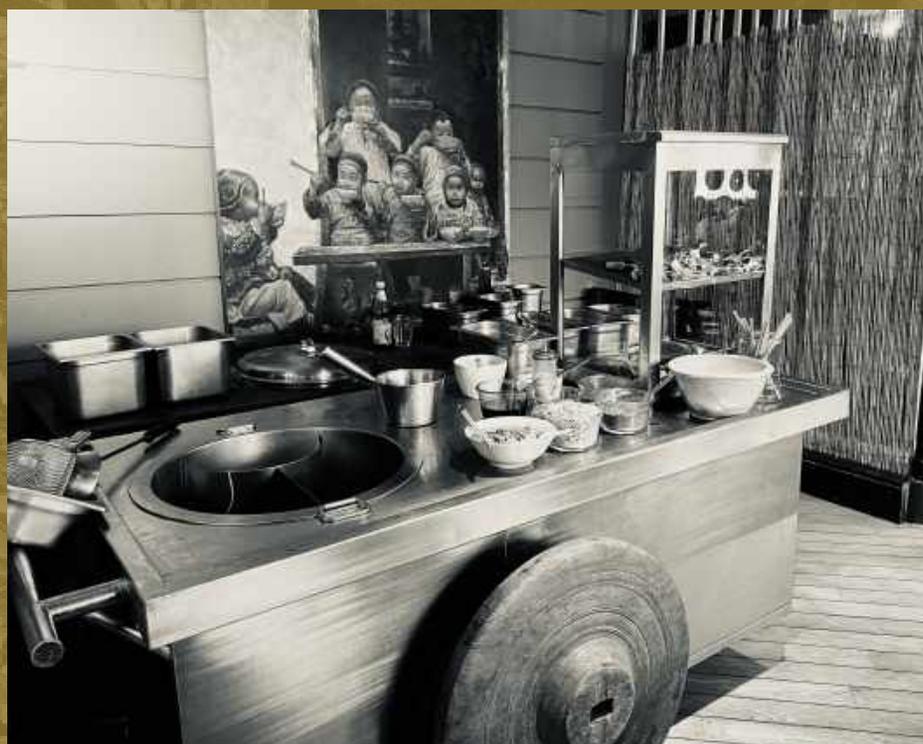
Notre Lunch* : Mercredi - Jeudi - Vendredi

Onze Lunch*: woensdag - donderdag - vrijdag

(*merci de vérifier nos heures d'ouverture sur notre site web) (*check onze openingstijden op onze website)

Venez découvrir la soupe thaïe ☐ Comme dans la rue ☐

Kom en ontdek de Thaise soep ☐ Comme dans la rue ☐



RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK & INSTAGRAM

VIND ONS OP FACEBOOK & INSTAGRAM

CONSULTEZ NOTRE MENU EN LIGNE / RAADPLEEG ONS MENU ONLINE

WWW.NOI.BE

RÉSERVATIONS ET COMMANDES À EMPORTER

RESERVATIES EN TAKE AWAY

Tel: +32 2 380 68 60