



## YUMA ZÜRICH

Badenerstrasse 120  
8004 Zürich  
Tel +41 44 000 00 00  
welcome@yuma-zurich.ch

# YUMA

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Fr 11.00-23.00 Uhr  
Sa 11.00-22.00 Uhr  
So geschlossen

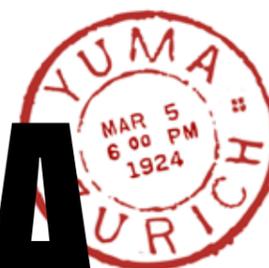
AUSGABE #1 · JUNI 2018

RESTAURANT · LOUNGE · BAR

WWW.YUMA-ZÜRICH.CH

## Fussball-WM

# LIVE IM YUMA



Die Spiele der Fussball WM 2018 – Live auf Grossleinwand und Screens im YUMA

Acernam intem niam, sed explian tiuntur as del ium quasimi, sita nobit ipidio. Et etur si ate cus, corit volorit ad quis non nit omnis m a con ea a comni tecto tem iliquatur aut vel imint et earum nit et ommolor ad moloreh enitatio eumquistio cus ut quibus aborro ipsus ut od ut latisitatio blabo. Hiliquod mol- laccus ipid ezt, sape poreium ditat.

### WM-CURRYWURST

Berlin curry sausage<sup>ABCD</sup>  
Bratwurst vom Grill mit Currysauce  
9.5

### WM-BIER

«Turbinenbräu»  
25cl 5.0

## Brunch jeden Samstag & Sonntag 10.00-16.00 Uhr



Reichhaltiger Brunch dsdwdvade ea dolupis simendis ut ommosam etureperum a con ea a comni nit et ommolor ad moloreh enitatio eumquistio cus ut quibus aborro ipsus ut od ut latisitatio blabo. Hiliquod mollaccus ipid ezt, sape poreium ditat.



## House Special COCKTAIL OF THE MONTH

### Yuma can

London Dry Gin, Herbal Cordial  
Sweet'n'Sour, Cucumber  
Lemonade  
11.5

### House Special APÉRITIF LEMON PORT HIGHBALL

(who the f\*\*K is Hugo?)  
Lemon infused white port  
12.5

### House Special APÉRITIF FIERO HIGHBALL

(If you like Aperol – Yo'll love this)  
Aperitiv Bitter, Tonic, Orange Juice  
12.5

**THE YUMA STORY: STREETFOOD & BITES TO SHARE**  
Streetfood und internationale Spezialitäten zum Teilen in der Tischmitte serviert

# The Yuma Story

# STREETFOOD & BITES TO SHARE

Streetfood und internationale Spezialitäten zum Teilen in der Tischmitte serviert.

Wir bei YUMA sind begeistert von der Vielfältigkeit, die in den Strassenküchen dieser Welt angeboten wird. Dies wollen wir unseren Gästen näherbringen und servieren deshalb

unsere Gerichte als Miniportionen. Klein genug, damit man möglichst viele Sachen probieren kann, gross genug, um den vollen Geschmack erlebbar zu machen.

Die Gerichte kommen in die Tischmitte, je mehr Personen also teilen, desto vielfältiger werden die Geschmackserlebnisse. Wir empfehlen, pro Person 3 verschiedene Gerichte

zu bestellen, dies entspricht etwa einer Portionsgrösse von Vor- und Hauptspeise. Das YUMA-Team wünscht Ihnen eine spannende Reise.



**Dim Sum Steamed Dumplings**

Es wird angenommen, dass «Steamed Dumplings» vor über 1'800 Jahren in der östlichen Han-Dynastie entstanden sind.

**Red Curry chicken** <sup>ABCD</sup>  
mit Pouletfleisch, rotem Curry und Koriander  
3 pc. 9.5

**Tom Kha Gai chicken** <sup>ABCD</sup>  
mit Pouletfleisch, Kokos, Ingwer und Zitronengras  
3 pc. 9.5



## FROM ASIA

Eine unserer Spezialitäten sind die hausgemachten Dim Sum Kreationen mit vielfältigen Füllungen und die traditionellen Gua Bao Buns.

### Har Gow

Traditionelle Kantonesische «Dumplings» aus Guangzhou. Es wird erzählt, dass dieses Gericht der Massstab ist, an dem die Fähigkeiten eines Dim-Sum-Meisters gemessen werden.

- Prawns with peanuts** <sup>ABCD</sup> ..... 4 pc. 12.0  
mit Krevette, Erdnuss und Sojasauce
- Teriyaki prawns** <sup>ABCD</sup> ..... 4 pc. 12.0  
mit Krevette, Teriyaki und Chili

### Gua Bao Buns

«Geschnittenes Brot» – Ein aus dem chinesischem Fuzhou stammender Snack. Richtig bekannt wurden die gedämpften Brottaschen erst als taiwanesishe Variante eines Hamburgers.

- Hirata shrimp gua bao bun** <sup>ABCD</sup> ..... 2 pc. 12.0  
mit knusprigen Krevetten, Kim Chi und spicy Sauce
- Fuzhou pulled chicken gua bao bun** <sup>ABCD</sup> ..... 2 pc. 12.0  
mit gezuftem BBQ-Poulet, Kim Chi und Hoisin



## JAPAN



### Pan fried Gyoza

Im Zweiten Weltkrieg assen japanische Soldaten, während Ihrer Besetzung der Mandschurei, Jiaozi. Nach Ihrer Heimkehr versuchten Sie, die chinesischen Teigtaschen mit japanischen Zutaten nachzumachen. Der Gyoza wurde geboren.

- Pork and Ginger** <sup>ABCD</sup> ..... 3 pc. 9.5  
mit Schweinefleisch, Ingwer und Kabis
- Peking potstickers** <sup>ABCD</sup> ..... 3 pc. 9.5  
mit Entenfleisch, Hoisin und Sojasauce

### Tatiki

- Tokyo tuna tataki with matsuhisa sauce** ..... 14.0  
Grillierter Thunfisch mit Matsuhisa Sauce

## Soups from AROUND THE WORLD

- Casablanca red lentil soup with spinach** <sup>ABCD</sup> ..... 12.5  
Rote Linsensuppe mit Spinat
- Indian tomato coconut soup** <sup>ABCD</sup> ..... 12.5  
Spicy Tomatensuppe mit Kokosnussmilch
- Soup of the day** \* ..... 9.5  
Tagessuppe

\* Allergenic substances mentioned on request  
Bitte fragen Sie unser Personal betreffend den allergenen Zuten

### SIDES

- Sweet Potato Fries** <sup>ABCD</sup> ..... 6.9  
Süsskartoffel Fries
- Parmesan Fries** <sup>ABCD</sup> ..... 6.9  
Pommes Frites mit Parmesan
- Grilled Green Vegetables** <sup>ABCD</sup> ..... 6.9  
Grilliertes Gemüse
- Jasmin Rice** <sup>ABCD</sup> ..... 6.9  
Jasminreis
- Mixed House Salad** <sup>ABCD</sup> ..... 6.9  
Kleiner Salat

## FROM EUROPE

Auch in europäischen Grossstädten hat sich in Sachen Street Food viel getan. Nebst multikulturellen Neukreationen, werden Klassiker wie die Berliner Currywurst oder «Fisch'n'Chips» als Street Food zelebriert. Im Zuge der urbanen Aufwertung und des kulturellen Wandels, stehen diese Gerichte mittlerweile sogar auf Speisekarten gehobener Restaurants. Unsere Currywurst mit hausgemachter Sauce, wie auch die Schweizer Variante der «Fisch'n'Chips» finden Sie im Yuma.

- Bilbao Pil Pil Gambas** <sup>ABCD</sup> ..... 13.5  
mit Knoblauchöl und Chiliflocken
- Crispy Fish** <sup>ABCD</sup> ..... 15.5  
Fischknusperli mit Tatar-Sauce
- Smokey Lime Butter Street Corn** <sup>ABCD</sup> ..... 8.5  
Grillierter Maiskolben in BBQ Limonen Butter
- YUMA Gipsy Skewers** <sup>ABCD</sup> ..... 16.5  
Beef & Chicken  
Poulet- und Rindsspiessli vom Grill
- Berlin curry sausage** <sup>ABCD</sup> ..... 9.5  
Bratwurst vom Grill mit Currysauc

**From Africa**

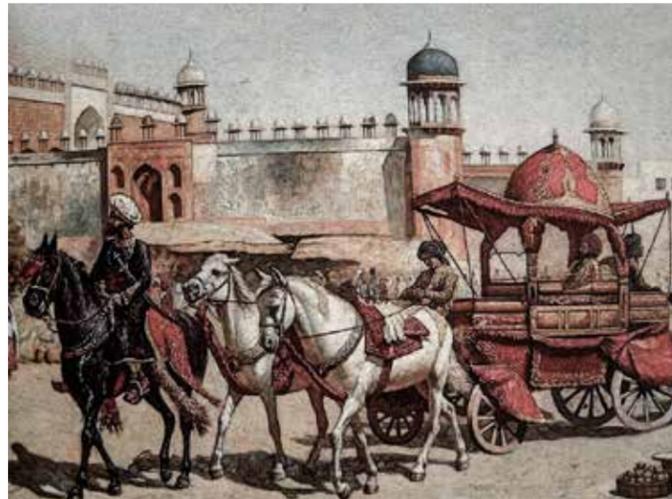
Text hier fehlt Minze gehören zu den typischen Zutaten, die in der orientalischen duftenden Gewürzen und Kräutern kombiniert, so dass jedes Gericht wunderbar aromatisch schmeckt.

**Mango Mombasa** <sup>ABCD</sup>  
mit Chiliflocken und Rauchsalt  
7.5



# THE ORIENT

Unsere Auswahl an handverlesenen Spezialitäten aus der orientalischen Küche.



- Hummus with tahina and pita bread** <sup>ABCD</sup> ..... 9.5  
*mit Sesampaste und warmen Fladenbrot*
- Lebanese tabouleh with parsley** <sup>ABCD</sup> ..... 8.5  
*Libanesischer Couscous Salat mit Petersilie*
- North african quinoa salad with fig** <sup>ABCD</sup> ..... 9.5  
*mit Gemüse und Feige*
- Egyptian Falafel with cucumber raita** <sup>ABCD</sup> ..... 8.5  
*Knusprige Kichererbsenbällchen mit Joghurt Dip*
- Indian Vegi samosas with spicy dip** <sup>ABCD</sup> ..... 9.5  
*Gefüllte Teigtaschen mit spicy Sauce*
- Arabian chili chicken skewers with barbecue sauce** <sup>ABCD</sup> ..... 14.5  
*Pouletspiesschen mit BBQ-Sauce*
- Spiced lamb shish kebab with salsa verde** <sup>ABCD</sup> ..... 15.5  
*Lammspiessli mit grüner Sauce*

**THE MEZZE COLLECTION**

for 2 people / für 2 Personen / 32.0

**Little Sides** (2.5 each)

- Arabian pickles** <sup>ABCD</sup> ..... 2.5  
*Sauer eingelegtes Gemüse*
- Pita bread** <sup>ABCD</sup> ..... 2.5  
*Warmes Fladenbrot*



# THE AMERICAS

Amerika ist die Geburtsstätte des Street Foods: Geschäftsmänner in massgeschneiderten Anzügen treffen sich mit Studenten am Hot Dog Stand, Leute aus aller Welt kommen in den berühmten Diners an verlassenen Highways zusammen. Jede Stadt hat ihren eigenen Snack, der bezeichnend für sie ist. Die Küchentraditionen des amerikanischen Kontinents unterscheiden sich regional sehr stark. Sie entwickelte sich vor allem durch die Einflüsse der Einwanderer wie auch durch geographisch-klimatischen Gegebenheiten in bestimmten Landesteilen.

- Peruvian Salmon Ceviche** <sup>ABCD</sup> ..... 14.5  
*mit Lachs, Gurke und Kalamansi*
- Nachos with cheese sauce and chorizo** <sup>ABCD</sup> ..... 8.5  
*mit Cheddar Käse Sauce und pikanter Wurst*
- Nachos with spicy guacamole** <sup>ABCD</sup> ..... 8.5  
*mit Avocado Chili Dip*
- Jalisco jalapenos with cheese and tomato salsa** <sup>ABCD</sup> ..... 9.5  
*mit Frischkäse gefüllt und Tomatensalsa*
- Chile anticucho chicken skewers** ..... 14.5  
*Pouletspiessli mit pikanter roter Paprikasalsa*

**STREET DOG**  
with grilled sausage and BBQ cheese sauce  
mit grillierten Würstchen und BBQ-Käse-Sauce  
15.0

**Fresh & healthy**

# BIG PLATES & YUMA BOWLS

Anders als bei unseren Tasting-Gerichten gehen wir bei den Bowls und Big Plates aufs Ganze. Hier sind die Portionen als Hauptgang geeignet und frisch mit den besten Zutaten zubereitet.



**Salad**

- 1001 Nights** <sup>ABCD</sup> ..... 19.5  
*mit Falafel, Couscous, Kurkuma-Gemüse und Granatapfelkerne*
- Crispy chicken** <sup>ABCD</sup> ..... 22.5  
*mit Avocado und gebratene Eierstreifen*

- Anticucho beef** <sup>ABCD</sup> ..... 26.5  
*mit Rindstreifen vom Grill, Peperoni und Anticucho Sauce*
- Quinoa** <sup>ABCD</sup> ..... 21.5  
*mit Mango Mombasa, Avocado und Edamame*

**Poke Bowls**

- Hawaiian Citrus-Salmon Bowl** <sup>ABCD</sup> ..... 19.5  
*mit Jasminreis, Zitrus-Lachswürfel, Avocado und Sesam*
- Maui Ahi-Tuna Poke** <sup>ABCD</sup> ..... 24.5  
*mit Jasminreis, Thunfischwürfel, Wakame, Gurke und Granatapfelkerne*

**Big Plates**

- Bangkok Thai Curry** <sup>ABCD</sup> ..... 19.5  
*with vegetables  
Grünes Thai Curry mit Gemüse*
- Penne à la Vodka di Roma** <sup>ABCD</sup> ..... 22.5  
*mit Vodka-Tomatensauce, Speckwürfel und Parmesan*
- Bombay Butter Chicken** <sup>ABCD</sup> ..... 24.5  
*mit Poulet in Tomaten-Butter-Sauce mit Cashewkernen*
- Jalapeno Beef Burger** <sup>ABCD</sup> ..... 24.5  
*mit Rindfleisch, Jalapenosauce, Avocado und Tomate*

**Homemade Dressings**

YUMA House Dressing <sup>ABCD</sup>, Sesame Wasabi <sup>ABCD</sup>, Sweet Chili <sup>ABCD</sup>, French <sup>ABCD</sup>  
YUMA House Dressing <sup>ABCD</sup>, Sesame Wasabi <sup>ABCD</sup>, Sweet Chili <sup>ABCD</sup>, French <sup>ABCD</sup>

Legend of allergenic substances

- A Gluten-containing cereal
- B Crustaceans
- C Eggs
- D Fish
- E Peanuts
- F Soybeans
- G Milk (Lactose)
- H Nuts (Nuts)
- L Celery
- M Mustard
- N Sesame
- O Sulfur oxide, sulfites
- P Lupins
- R Molluscs

Legende der allergenen Stoffe

- A Glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeloxid, Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Prosecco & Champagne

# SPARKLING

Offen 10 cl  
Prosecco Luna Blu Brut DOCG..... 8.5

Flaschen 75 cl  
Prosecco Luna Blu Brut DOCG..... 58.0  
Kalkspitz, Christoph Hoch..... 68.0  
Moët & Chandon Brut Impérial ..... 120.0  
Moët & Chandon NIR Nectar Rosé... 130.0  
Moët & Chandon ICE Impérial ..... 120.0

Yes you can...

# CANS

Continental drink served in a tin can

**Yuma Can**..... 17.0  
London Dry Gin, Herbal Cordial, Sweet'n'sour, Cucumber, Lemonade

**Mexican**..... 17.0  
Reposado Tequila, Lime Infused Mezcal, Agave & Lime, Grapefruit Lemonade, Seasalt Flakes

**Can You Feel The Love Tonight** ..... 17.0  
Tonka Rum Infusion, Vanilla Shrub, Lime & Sugar, Passionfruit Puree

**Zui Can**..... 17.0  
Arrack Sesame Infused Sake, Kalamansi Puree, Ginger Beer

**Barbie & Can**..... 17.0  
Kumquat Infused Vodka, Sweet'n'sour, Creme de Cassis, Sparkling Wine

Extra ordinary...

# HIGHBALLS

Small refreshing drinks – but watch out: they got power!

**Red Basil Highball** ..... 13.0  
Dry Gin, Sweet'n'sour, Red Basil, Soda

**Beetroot Highball** ..... 13.0  
Fumado Tequila, Lime, Beetroot, Soda

**Breakfast Highball** ..... 13.0  
Bourbon, Marmelade, Lemon, Ginger Ale

**Very Dark and Stormy** ..... 13.0  
151, Amer Picon, Lime, Ginger Beer

**Lemon Port Highball** ..... 13.0  
Lemon Infused White Port, Elderflower Tonic

**Fortified Wine Highball** ..... 13.0  
Rosso Wermut, Quinato, Lemon, Ginger Ale

**Garden Highball** ..... 13.0  
Herbal Infused Vodka, Sweet'n'sour, Soda

**Fiero Highball** ..... 13.0  
Aperitif Bitter, Tonic, Orange Espuma

Booze

# VODKA

Ask for our large selection

Chase Naked ..... 42% 3cl 11.0  
Chrystal Head ..... 40% 3cl 13.0  
Wodotschka ..... 40% 3cl 10.0

# WINE LIST

## Offen

Weisswein 10 cl  
Chardonnay, Frankreich..... 6.5  
Maison Muret  
Friulano, Italien..... 8.8  
Dario Ermacora  
Sauvignon Blanc Kaitui, Deutschland . 8.5  
Weingut Markus Schneider

Roséwein 10 cl  
aus der Magnum  
Calafuria, Italien ..... 6.8  
Negroamaro, Tenuta Tormaresca

## Flaschen

Weisswein 75 cl  
**FRANKREICH**  
Sauvignon Blanc Vieilles Vignes ..... 55.0  
Domain du Haut Perron  
Chardonnay ..... 42.0  
Maison Muret

**ITALIEN**  
Friulano ..... 59.0  
Dario Ermacora  
Pecorino..... 44.0  
Umani Ronchi

**ÖSTERREICH**  
Grüner Veltliner Steingarten ..... 59.0  
Weingut Weszeli  
Welschriesling..... 62.0  
Johannes Zillinger

**DEUTSCHLAND**  
Sauvignon Blanc Kaitui ..... 57.0  
Weingut Markus Schneider  
Riesling by the Glass ..... 45.0  
Villa Huesgen

**SCHWEIZ**  
Plaisir ..... 56.0  
Thomas Stamm  
Selection Blanc ..... 59.0  
Weingut zum Sternen

Rosé Magnum 150 cl  
**ITALIEN**  
Calafuria ..... 95.0  
Tenuta Tormaresca  
Negroamaro

Roséwein 75 cl  
**FRANKREICH**  
M de Minuty Rosé ..... 58.0  
Château Minuty  
Cinsault, Grenache, Syrah

Rotwein Magnum 150 cl  
**ITALIEN**  
If you see Kay..... 135.0  
Jayson Woodbridge  
Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Petit Verdot, Primitivo

**SPANIEN**  
Senglar ..... 115.0  
Mas Romeu  
Grenache, Carignan, Merlot,  
Cabernet Sauvignon

Rotwein 10 cl  
NANU ?!, Österreich ..... 9.5  
Zweigelt, Michael Gindl  
Senglar, Spanien..... 7.8  
Grenache, Carignan, Merlot,  
Cabernet Sauvignon  
Mas Romeu  
If you see kay, Italien ..... 9.5  
Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Petit Verdot, Primitivo  
Jayson Woodbridge

Rotwein 75 cl  
**ITALIEN**  
Valpolicella..... 48.0  
Le Calendre  
Amarone..... 69.0  
Le Calendre  
If you see Kay..... 63.0  
Jayson Woodbridge  
Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Petit Verdot, Primitivo

**SPANIEN**  
Senglar ..... 59.0  
Mas Romeu  
Grenache, Carignan, Merlot,  
Cabernet Sauvignon  
Plic, Plic, Plic ..... 48.0  
Terra de Flalanis  
Samso, Ganaxta, Syrah

**FRANKREICH**  
La Croix ..... 49.0  
Domain de Castelnaud  
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Château Harmonie Grand Cru ..... 72.0  
Marie-Bénédicte Lafévère  
Merlot, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon

**SCHWEIZ**  
Malbec ..... 65.0  
Thomas Stamm

**ARGENTINIEN**  
The Owl & Dust Devil ..... 69.0  
Finca Decero  
Cabernet Sauvignon, Malbec,  
Petit Verdot, Tannat

**PORTUGAL**  
Cabriz Reserva ..... 45.0  
Quinta de Cabriz  
Alfrocheiro, Tinta, Roriz,  
Touriga Nacional

**Österreich**  
Nanu ?! ..... 63.0  
Michael Grindl  
Zweigelt

Text hier

# TEA TIME

In der Kanne serviert

Jasmine ..... 8.0  
Grüntee ..... 8.0  
Earl Grey Sri Lanka ..... 8.0  
Jasmine ..... 8.0  
Früchtetee ..... 8.0  
Lime Greenie ..... 8.0

Text hier

# COFFEE SHOP

Text hier

Kaffee..... 4.5  
Espresso ..... 4.5  
Schale..... 5.5  
Cappucino ..... 5.5  
Latte Macchiato ..... 5.5  
Schale..... 5.5  
Cappucino ..... 5.5  
Latte Macchiato ..... 5.5  
Cappucino ..... 5.5

Text hier

# BEER

Text hier

Turbinenbräu..... 25 cl 5.0  
Goldsprint ..... 50 cl 7.5  
Tegernseer hell ..... 33 cl 8.0  
Hoegaarden ..... 33 cl 8.0  
with Blanche Summer  
IPA of the month ..... 33 cl 9.5  
Ask your bartender  
Appenzeller Sonnwendig ..... 33 cl 6.0  
alkoholfrei

Text hier

# SOFTS

Text hier

Appenzeller Water ..... 33 cl 6.0  
still & sparkling ..... 100 cl 9.5  
Coca Cola, Cola Zero ..... 33 cl 5.5  
Cucumis ..... 33 cl 6.5  
Ice Tea ..... 47 cl 6.5  
Citro, Orange, Sorell ..... 27 cl 6.0  
Homemade Lemonade ..... 47 cl 8.0  
Ginger, Lemongrass, Coriander, Chili  
Homemade Lemonade ..... 47 cl 8.0  
Forestberry, Elderflower, Choco, Mint

Booze

# GIN & TONIC

Ask for our large selection

Bloom ..... 40% 3cl 11.0  
Brockmans ..... 40% 3cl 11.0  
Brooklyn..... 40% 3cl 13.0  
Deux Freres ..... 43% 3cl 15.0  
Thomas Henry Tonic..... +3.5