



## YUMA ZÜRICH

Badenerstrasse 120  
8004 Zürich  
Tel +41 43 243 88 88  
welcome@yuma-zurich.ch

# YUMA

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Do 11:30-00:00 Uhr  
Fr 11:30-01:00 Uhr  
Sa 10:00-01:00 Uhr  
So geschlossen

AUSGABE #5

RESTAURANT · LOUNGE · BAR

WWW.YUMA-ZÜRICH.CH

*Best of Yuma:*

# TASTE THE WORLD

Best way to experience YUMA: Try a selection of different specialties (served for 2, 4 or 6 persons)  
Probieren Sie eine Auswahl verschiedener Köstlichkeiten (serviert für 2, 4 oder 6 Personen)

### YUMA Journey

ABCEFGLN

35.5 per person

#### **Lebanese Mezze**

Hummus, taboulé, pita bread  
*Hummus, Tabouleh, Pita Brot*

#### **Dim Sum**

##### **Red Curry Chicken**

*Poulet, rotes Curry, Frühlingslauch*

#### **Bulgogi Pork Bun**

*Schwein, Bulgogisauce, Kimchi, Erdnuss*

#### **Korean Inspired Popcorn Chicken**

Soy sauce, chili, spring onion  
*Poulet, Sojasauce, Chili, Frühlingslauch*

#### **Sweet Potato Fries**

*Süsskartoffel Fries*

### Japan meets China

ACDFLN

36.5 per person

#### **Spicy Salmon Sushi Roll**

with avocado, mango, ponzu  
*mit Avocado, Mango, Ponzu*

#### **Vegetable Spring Rolls**

with dips  
*Knusprige Frühlingsrollen mit Dips*

#### **Dim Sum**

##### **Prawns with Peanuts**

*Krevette, Erdnuss, Teriyaki*

#### **Black Pepper Chicken**

Grilled chicken, black pepper sauce  
*grilliertes Poulet, schwarze Pfeffersauce*

#### **Sweet Potato Fries**

*Süsskartoffel Fries*

### The Silk Road

ACFGHLNO

37.5 per person

#### **Lebanese Mezze**

Hummus, taboulé, pita bread  
*Hummus, Tabouleh, Pita Brot*

#### **Samosas & Falafel**

with cucumber yogurt raita  
*Samosas, Falafel, Gurken Joghurt Dip*

#### **Pan Fried Lamb Momos**

*mit Lamm gefüllt, spicy Dip*

#### **Korean BBQ Beef**

with vegetable  
*Koreanisches Feuerfleisch, buntes Gemüse*

#### **Fried Rice**

*Gebratener Reis*

### The Vegetarian

AIEFGHLN

36.5 per person

#### **La Bohème**

sweet potato hummus, falafel, cucumber yogurt raita  
*Süsskartoffel Hummus, Falafel, Gurken Joghurt Dip*

#### **Dim Sum Kimchi & Shiitake**

*mit Kimchi und Shiitake*

#### **Vegetable Spring Rolls**

with dips  
*Knusprige Frühlingsrollen, Dips*

#### **Buddha Poke**

chilled soba noodles, tofu, edamame, avocado, cucumber, carrots, sesame  
*Kalte Soba Nudeln, Teriyaki Tofu, Edamame, Avocado, Gurke, Karotte, Sesam*

## Brunch jeden Samstag 10:00-15:00



Ganz egal, wie lang die letzte Nacht auch war, im YUMA kommen Frühstücksfreunde zu Zopf und Spiegelei zusammen. Das YUMA serviert Samstags von 10:00 bis 15:00 Uhr ein umfangreiches Frühstück – bis dahin sollte es auch der müdeste Langschläfer geschafft haben, sich aus den Federn zu quälen. Der Weg zur Badenerstrasse lohnt sich schliesslich. Mit dem deftigen «Buure Zmorgä» oder dem energiegeladenen «Well-being Brunch» werden leere Akkus wieder aufgeladen und müde Zeitgenossen wieder munter.

### SIGNATURE COCKTAIL

## Ideal zum Apéritif



### **FRESH APPLE GIMLET**

Vodka, fresh lime and fresh apple juice

16.0



### **FIERO**

*(If you like Aperol – You'll love this)*

Aperitif Bitter, Tonic, Orange Espuma

16.0

# THE YUMA STORY: STREET FOOD & BITES TO SHARE

Street Food und internationale Spezialitäten zum Teilen in der Tischmitte serviert

**THE YUMA STORY**

# STREET FOOD & BITES TO SHARE

**Zum Teilen in der Tischmitte serviert:** Street Food und internationale Spezialitäten

Wir bei YUMA sind begeistert von der Vielfalt, die in den Strassenküchen dieser Welt angeboten wird. Die Gerichte **platzieren wir in der Tischmitte**. Je mehr Gäste am Tisch, desto abwechslungsreicher die Geschmackserlebnisse. Wir empfehlen **pro Person mindestens 2 verschiedene Gerichte** auszuwählen. Das YUMA-Team wünscht Euch eine spannende Reise.



## THE BEST OF PAN-ASIA

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

**Dim Sum Collection**

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

**Red Curry Chicken** <sup>ABFGLN</sup> . . . . . 4 pc. 15.5  
chicken, red curry, spring onion  
*Poulet, rotes Curry, Frühlingslauch*

**Tom Kha Gai Chicken** <sup>ABFGLN</sup> . . . . . 4 pc. 15.5  
chicken, coconut, ginger, lemongrass  
*Poulet, Kokos, Ingwer, Zitronengras*

**Salmon with Kaffir Limes** <sup>ADFGLN</sup> 4 pc. 15.5  
Wasabi  
*Lachs, Kaffir Limone, Wasabi*

**Prawns with Peanuts** <sup>ABDEFLN</sup> . . . . . 4 pc. 15.5  
*Krevette, Erdnuss, Teriyaki*

**Sweet Potato and Ginger** <sup>⌘</sup> <sup>ⓧ</sup> <sup>AFLN</sup> 4 pc. 15.5  
*Süsskartoffel, Ingwer*

**Kimchi and Shiitake** <sup>⌘</sup> <sup>AFLN</sup> . . . . . 4 pc. 15.5  
*Kimchi, Shiitake*

**Signature Dim Sum**

**Seafood** <sup>ABDGN</sup> . . . . . 4 pc. 15.9  
Prawn, mussel, white fish, potato  
*Krevette, Muschel, weisser Fisch, Kartoffel*

**Züri Dim Sum** <sup>AFGL</sup> . . . . . 4 pc. 15.9  
Veal, mushroom, potato, spring onion  
*Kalb, Champignon, Kartoffel, Frühlingslauch*

**Black Pepper Beef** <sup>ADFGN</sup> . . . . . 4 pc. 15.9  
Beef, black pepper, coriander, sesame  
*Rind, schwarzer Pfeffer, Koriander, Sesam*

**Tokoyaki Octopus** <sup>ACDFGNR</sup> . . . . . 4 pc. 15.9  
Fried octopus, creamy spicy, spring onion  
*gebackener Oktopus, pikante Sauce, Frühlingslauch*

**Rainbow Selection**

ABCDEFGLMN

**6 colors, 6 tastes**

Each color has its own taste:  
Züri, Salmon, Seafood, Red Curry, Sweet Potato, Tom Kha Gai  
*Jede Farbe hat ihren eigenen Geschmack:  
Züri, Lachs, Meeresfrüchte, rotes Curry, Süsskartoffel, Tom Kha Gai*  
6 pc. 22.9

**YUMA Bao Bao**

Ein Snack, der aus dem chinesischen Fuzhou stammt. Bekannt wurden die gedämpften Brottaschen als taiwanische Variante eines Hamburgers.

**Black Pepper Truffle Chicken Bun** <sup>AEF</sup> . . . . . 2 pc. 15.9  
*Poulet, schwarze Pfeffersauce, Trüffel, Kabis*

**Bulgogi Pork Bun** <sup>AEFLN</sup> . . . . . 2 pc. 15.9  
*Schwein, Bulgogisauce, Kimchi, Erdnuss*

**Japanese Teriyaki Salmon Bun** <sup>ADEFN</sup> . . . . . 2 pc. 15.9  
*Lachs, Teriyaki, Kimchi, Gurke, Kabis*

**Green Summer Gua Bao**

**Aromatic Duck Bun** <sup>AFLN</sup> . . . . . 2 pc. 16.9  
*Knusprige Ente, Hoisin, Gurke, Minze*

**Crispy Tofu Shiitake Bun** <sup>⌘</sup> <sup>AFN</sup> . . . . . 2 pc. 16.9  
*Tofu, Teriyaki, Shiitake, Gurke, Koriander*

**Korean Spicy Chicken Bun** <sup>AFLN</sup> 2 pc. 16.9  
*Poulet, Gochujang, Gurke, Minze*

# ALL OVER THE YUMA

**Vegetarian Spring Rolls** <sup>⌘</sup> <sup>AEFL</sup> . . . . . 15.5  
with dips  
*knusprige Frühlingsrollen mit Dips*

**New Style Ceviche Salad** <sup>ADFN</sup> . . . . . 18.5  
Salmon, greens, tomato, red onion, ponzu  
*Lachs, Salat, Tomate, rote Zwiebel, Ponzu*

**Spicy Tuna Avocado Tatar** <sup>⌘</sup> <sup>ADFM</sup> . . . . . 18.5  
*Thunfischtatar, Avocado*

**Thai Satay Chicken** <sup>EFLN</sup> . . . . . 16.5  
Satay chicken, peanut sesame sauce  
*Pouletspießli, Erdnuss Sesam Sauce*

**Spicy Salmon Sushi Roll** <sup>⌘</sup> <sup>ACDFGN</sup> . . . . . 16.5  
avocado, mango, ponzu  
*Avocado, Mango, Ponzu*

**Fried Dim Sum**

**Pork and Ginger Gyoza** <sup>AEFLN</sup> . . . . . 4 pc. 16.9  
*Schwein, Ingwer, Kabis*


**Peking Potstickers** <sup>AEFLN</sup> . . . . . 4 pc. 16.9  
*Ente, Hoisin*


**YUMA LEVANTE KITCHEN TASTES**

**THE ORIENT EXPERIENCE**

Eine Auswahl an handverlesenen Spezialitäten aus der orientalischen Küche.

**Lebanese Mezze**  <sup>AFL</sup> ..... 17.5  
Hummus, taboulé, pita bread  
*Hummus, Tabouleh, Pita Brot*

**La Bohème**  ..... 17.5  
Sweet potato hummus, falafel, cucumber yogurt raita  
*Süsskartoffel Hummus, Falafel, Gurken Joghurt Dip*

**Hummus & Samosas**  ..... 17.5  
Sweet potato hummus, samosas, spicy dip  
*Süsskartoffel Hummus, Samosas, pikante Sauce*

**Israeli Couscous Salad** <sup>AFGL</sup> ..... 18.5  
Chicken skewer, tzatziki  
*Israelischer Couscous Salat, pikantes Pouletspiessli, Tzatziki*

**Mediterranean Chicken Wrap** <sup>AGHL</sup> . 18.5  
Chicken, spinach, hummus, avocado, cucumber  
*Poulet, Spinat, Hummus, Avocado, Gurke*

**Pan Fried Lamb Momos** <sup>AFL</sup> ..... 4 pc. 15.5  
*Lamm, Joghurt Dip*




**SIGNATURE DISHES**



**Korean Popcorn Chicken**  <sup>AFLN</sup> ... 26.5  
Korean inspired popcorn chicken  
*Poulet, Chili, Frühlingslauch, Sesam*

**Black Pepper Chicken** <sup>AFL</sup> ..... 28.5  
Chicken, black pepper sauce  
*Poulet, schwarze Pfeffersauce*

**Korean BBQ Beef Tenderloin** <sup>AFLN</sup> .. 32.5  
*Koreanisches Feuerfleisch vom Rindsfilet*


**Red Thai Curry**  <sup>BFLN</sup> ..... 26.5  
Tofu, vegetables, red thai sauce  
*Tofu, Gemüse, rote Thai Sauce*

**Add a side**

Let's face it – sometimes the side dishes are just better. Yes, chicken is great, and we'll never say no to a Korean BBQ beef, but aren't we really just here for the luscious sweet potato fries and perfectly crunchy veggies?

**Sweet Potato Fries**  ..... 7.5  
*Süsskartoffel Fries*

**Grilled Vegetables**  <sup>E</sup> ..... 7.5  
*Grilliertes Gemüse*

**Jasmine Rice**  ..... 5.0  
*Jasmin Reis*

**Fried Rice** ..... 6.5  
*Gebratener Reis*

**Cold Soba Noodle Salad**  <sup>AFN</sup> 7.5  
*Kalter Soba Nudel Salat*

**Mixed House Salad**  ..... 6.5  
*Gemischter Haussalat*

**FRESH & HEALTHY**


**YUMA BOWLS**

Anders als bei unseren Tasting-Gerichten gehen wir bei den Bowls aufs Ganze. Hier sind die Portionen als Hauptgang geeignet.



**Hawaiian Citrus-Salmon Poke** <sup>ADFGN</sup> 26.5  
*Lachs Sashimi, Sushi Reis, Avocado, Mango, Wakame Salat, Radiesli, eingelegter Ingwer, Granatapfel, Sesam, Gurke*


**Tahitian Ahi Poke** <sup>ABFGH</sup> ..... 27.5  
*Thunfisch, Soba Nudeln, Kokomilch, Edamame, grüne Spargeln, Avocado, Wakame, Sesam*


**Buddha Poke**  <sup>AFN</sup> ..... 25.5  
*Kalte Soba Nudeln, Teriyaki Tofu, Edamame, Avocado, Gurke, Karotte, Sesam*

**1001 Night Salad**  <sup>AFHL</sup> ..... 25.5  
*Falafel, Hummus, Israelischer Couscous, Brokkoli, Avocado, Rüeblli, Gurke, Cashewkerne*


**Asian Green Chicken Salad** <sup>AFHL</sup> ..... 26.5  
*Poulet, Römersalat, Avocado, grüne Spargeln, Gurke, Wakame, Sesam*

**Homemade Dressings**

YUMA House Dressing 

Black Sesame  <sup>AFN</sup>

Sweet Chili  <sup>AF</sup>

Dressing of the week 

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**

<b>BY GLASS</b>	10 cl
Prosecco.....	9.0
Gespitzter Weisswein.....	9.0
sweet or sour	
YUMA Spritz .....	15.0
Aperol, fresh passion fruit juice, Prosecco, fresh berries	
Aperol Spritz .....	12.0
Aperol, Prosecco, Soda	
<b>BOTTLES</b>	75 cl
Prosecco Blu Brut DOCG ....	65.0
Cult Cremant.....	89.0
Moët & Chandon Brut Impérial..	120.0
Moët & Chandon ICE Impérial..	130.0
Moët & Chandon Rosé Impérial ..	120.0

Yes you can...

**CANS**

Continental drinks served in a tin can

Yuma CAN.....	17.0
Gin, herbal syrup, Sweet n'sour, Cucumber Lemonade	
CAN You Feel The Love Tonight. ....	17.0
Tonka Rum Infusion, Vanilla Shrub, Lime & Sugar, Passionfruit Puree	
CAN dela.....	17.0
Tequila, fresh lime juice, chili agave syrup	

Exotic tastes

**MULES AROUND THE WORLD**

YUMA Mule .....	17.0
Vodka, housemade pomegranate syrup, Lime, Rooibos Tea, Ginger Beer	
Asian Mule.....	17.0
Vodka infused Kaffir, Lime, Ginger Beer	
Long Street Mule .....	17.0
Turicum, CBD Oil, Lime, Ginger Beer	
African Mule .....	17.0
Kurkuma, Chili infused Gin, Sugar, Lime, Ginger Beer	

Drive me crazy

**COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL**

YUMA Driver .....	12.5
Zitronensaft, Paloma, Beeren, Passionsfruchtsaft	
YUMA Flash .....	12.5
Matcha, Minze, Lemon Juice, Bitter Lemon	



**DESSERT**

Chocolate Brownie <sup>ACH</sup> .....	8.5	Mochi Selection <sup>CGN</sup> .....	10.5
Schokoladen Brownie, Nüsse		Sesame, coconut, yuzu	
Sticky Rice <sup>ACGH</sup> .....	8.5	Sesam, Kokosnuss, Yuzu	
mango		Cheesecake <sup>ACGH</sup> .....	10.5
Klebreis, Mango		red berries	
		rote Beeren	

**YUMA Bento Box**  
CG

Chocolate cake  
matcha ice cream  
*Schokoladenkuchen, Matcha Glacé*

10.5

**Acai Ice Cream Bowl** <sup>V</sup>  
H

Berries, banana, granola  
*Beeren, Banane, Granola*

10.5

**WINE LIST**

By glass

<b>White</b>	10 cl	<b>Red</b>	10 cl
Chardonnay.....	8.0	Pelofino, Italien.....	9.5
Casa Silva		Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
Sauvignon Blanc .....	8.5	Fattoria le Pupille	
Menade		Edicion Limitada.....	8.5
Grüner Veltliner «Lion».....	9.5	Tempranillo	
Sohm & Kracher		Ramón Bilbao	
<b>Rosé</b>	10 cl	Submission .....	8.5
Calafuria .....	9.5	Cabernet Sauvignon	
Negroamaro		689 Cellar	
Tormaresca			

Bottles

<b>White</b>	75 cl	<b>Red</b>	75 cl
<b>FRANKREICH</b>		<b>ITALIEN</b>	
Sauvignon Blanc Vieilles Vignes	65.0	Pelofino .....	66.0
Domain du haut perron		Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
Chardonnay.....	59.0	Fattoria le Pupille	
Maison Muret		Amarone .....	74.0
<b>ITALIEN</b>		Corvina, Rondinella, Molinara	
Juliet Chardonnay .....	78.0	Le Calendre	
Dario Ermacora		Romeo .....	78.0
Roero Arneis .....	74.0	Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Primitivo	
La Brens d'Oro		Dario Ermacora	
Riff Pinot Grigio .....	62.0	<b>SPANIEN</b>	
Alois Lageder		Edicion Limitada.....	62.0
<b>ÖSTERREICH</b>		Tempranillo	
Grüner Veltliner «Lion».....	68.0	Ramón Bilbao	
Sohm & Kracher		Petit Hipperia .....	72.0
Sauvignon Blanc Steinriegel... ..	72.0	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	
Wohlmuth		Pago de Vallegarcia	
<b>SPANIEN</b>		Suzzane .....	88.0
Sauvignon Blanc .....	62.0	Garnacha	
Menade		Oxer Wines	
Nosso Verdejo, Naturwein.....	69.0	<b>ÖSTERREICH</b>	
Menade		Zweigelt .....	62.0
<b>CHILE</b>		Paul Achs	
Chardonnay.....	59.0	Siglos .....	69.0
Casa Silva		Zweigelt, Blaufränkisch	
<b>Rosé</b>	75 cl	J. Heinrich	
<b>ITALIEN</b>		<b>USA</b>	
Calafuria .....	68.0	Submission .....	69.0
Negroamaro		Cabernet Sauvignon	
Tormaresca		689 Cellar	
<b>Sweet</b>	75 cl	<b>Sweet</b>	75 cl
Brachetto d'acqui .....	65.0	Braida	



**TEA & INFUSIONS**

Mit Honig .....	+1.0
Frischer Ingwertee.....	6.5
Frischer Minztee .....	6.5
Heisse Zitrone.....	5.5
English Breakfast .....	5.5
Grüntee .....	5.5
Kamillentee .....	5.5
Früchtetee .....	5.5
Rooibos Erdbeer Pfeffer.....	5.5
Verveine.....	5.5

**COFFEE SHOP**

Espresso.....	4.5
Café Crème .....	5.0
Cappuccino .....	5.0
Grande Cappuccino .....	6.5
Latte Macchiato .....	6.0
Iced-Coffee.....	5.5

**BEER**

Feldschlösschen .....	30 cl	5.5
Hopfenperle / Dunkel		
	50 cl	8.5
Hop House 13 .....	33 cl	9.0
Organic Celia.....	33 cl	7.5
1664 Rose.....	33 cl	7.5
Weizen Blanche.....	33 cl	7.0
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	6.0

**LEMONADE**

Homemade Ice Tea .....	45 cl	5.5
Detox Wasser .....	45 cl	4.5
Rhabarber Schorle .....	45 cl	5.0
Cucumis Cucumber .....	33 cl	6.0
Fizzy Gazzosa Heidelberg ..	33 cl	6.0

**SOFT DRINKS**

Aufbereitetes Züri-Wasser..	100 cl	3.9
mit/ohne Kohlensäure		
Rhazünser / Arkina.....	40 cl	4.5
Mineralwasser mit/ohne in der Flasche		
	80 cl	7.5
<b>OFFENAUSSCHANK</b>		
Coca Cola, Cola Zero .....	30 cl	4.5
Schweppes .....	30 cl	4.5
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon		