



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 10:00-02:00 Uhr
So geschlossen

AUSGABE #4

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

ABCFGLN

35.5 per person

Lebanese Mezze

Hummus and taboulé, pita bread
Hummus und Tabouleh, Pita Brot

Dim Sum

Red Curry Chicken

Poulet, rotes Curry, Frühlingslauch

Black Pepper

Beef Gua Bao

Rind, Schwarze Pfeffer Sauce, Frühlingslauch

Korean Inspired

Popcorn Chicken

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

Züri Fries

Züri Fries

Japan meets China

ACDFLN

36.5 per person

New Style Ceviche Salad

Salmon, greens, tomatoes, red onion, ponzu
Lachs, Salat, Tomaten, rote Zwiebel, Ponzu

Rock'n'Salmon Roll

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

Dim Sum Salmon

with Kaffir Limes, Wasabi
Lachs, Kaffir-Limone, Wasabi

Black Pepper Beef

Grilled beef stripes, black pepper sauce, grillierte Rindstreifen, schwarze Pfeffersauce

Sweet Potato Fries

Süßkartoffel Fries

The Silk Road

ACFGHLNO

36.5 per person

Hummus & Samosas

Sweet potato hummus, samosas with spicy dip
Süßkartoffel-Hummus, Samosas mit pikanter Sauce

Pan Fried Lamb Momos

mit Lamm gefüllt und Joghurt Dip

Indian Spiced

Chicken Skewers

Pikante indische Pouletspiessli

Korean BBQ Beef

with grilled vegetables
Koreanisches Feuerfleisch mit Grillgemüse

Jasmine Rice

Jasminreis

The Vegetarian

AEFGHLN

34.5 per person

La Bohème

sweet potato hummus, falafel with cucumber yogurt raita
Süßkartoffel-Hummus, Falafel mit Gurken-Joghurt-Dip

Vegetarian Dim Sum

Dim Sum mit Gemüse

Spring Rolls

with green papaya salad
Knusprige Frühlingrollen mit grünem Papayasalat

Lentil-Chickpea Dal

with coriander, pita bread
Linsen-Kichererbsen Dal, Koriander, Pita Brot

Jasmine Rice

Jasminreis

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.



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

Dim Sum

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

Red Curry Chicken ^{ABFGLN} 4 pc. 15.5
with chicken, red curry and spring onion
mit Poulet, rotem Curry und Frühlingslauch

Tom Kha Gai Chicken ^{ABFGLN} 4 pc. 15.5
with chicken, coconut, ginger and lemongrass
mit Poulet, Kokos, Ingwer und Zitronengras

Salmon with Kaffir Limes ^{ADFGLN} 4 pc. 16.5
and Wasabi
mit Lachs, Kaffir-Limone und Wasabi

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 ^{ABDEFLN} 4 pc. 15.5
Krevette, Erdnuss, Teriyaki

Vegetarian ^{AFLN} 4 pc. 15.5
with vegetables
mit Gemüse

Gua Bao

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

Pulled Pork Bun ^{AEFLN} 2 pc. 15.5
Schwein, Gurke, Hoisin, Erdnüsse

Fuzhou Turkey Bun ^{AFLN} 2 pc. 15.5
Spicy Truthahn, Gochujang, Sesam

Teriyaki Tofu-Shiitake Bun ^{AFLN} 2 pc. 15.5
Tofu, Teriyaki, Gurke, Shiitake, Koriander

Black Pepper Beef Bun ^{AEF} 2 pc. 16.5
Rind, Schwarze Pfeffer Sauce, Frühlingslauch

Japanese Teriyaki Salmon Bun ^{ADEFN} 2 pc. 16.5
Lachs, Teriyaki, Kimchi, rote Zwiebel

Best of Asia

Vegetarian Spring Rolls ^{AEFL} 16.5
with green thai papaya salad
knusprige Frühlingsrollen mit grünem Papayasalat

New Style Ceviche Salad ^{ADFN} 17.0
Salmon, greens, tomatoes, red onion, ponzu
Lachs, Salat, Tomaten, rote Zwiebel, Ponzu

Thai Satay Chicken ^{EFLN} 16.5
Satay chicken with peanut sesame sauce
Pouletspiessli, Erdnuss Sesam Sauce

Nikkei Salmon Ceviche ^{ADFN} 17.5
Lachs, rote Zwiebel, Kalamansi, Koriander

Tokoyaki Octopus Dumplings ^{ACDFGNR} 4 pc. 16.5
fried octopus dumplings,
teriyaki, spring onion
gebackene Oktopus Teigtaschen, Teriyaki,
Frühlingslauch

Rock'n'Salmon Roll ^{ACDFGN} 16.5
Sushi with avocado, mango, ponzu
Sushi mit Avocado, Mango, Ponzu

YUMA New Style Dumplings

Seafood ^{ABDGN}

Prawns, mussels, white fish, potatoes
Krevetten, Muscheln, weisser Fisch, Kartoffeln
4 pc. 17.5

Züri Geschnetzeltes ^{AFGL}

Veal, mushrooms, potatoes, spring onion
Kalb, Champignons, Kartoffeln, Frühlingslauch
4 pc. 16.5

Waadtländer Saucisson ^{AFGLM}

Pork, potatoes, mustard
Schwein, Kartoffeln, Senf
4 pc. 16.5

Steamed Chicken ^{ABFLN}

in asian vegi broth, mushrooms, chili, coriander
Poulet, Gemüsebouillon, Pilze, Chili, Koriander
4 pc. 17.5



Pan fried Gyoza

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

Pork and Ginger ^{AEFLN} 4 pc. 16.5
Schwein, Ingwer, Kabis

Peking Potstickers ^{AEFLN} 4 pc. 16.5
Ente, Hoisin

Exotic Tastes

TASTE OF THE ORIENT

Eine Auswahl an handverlesenen Spezialitäten aus der orientalischen Küche.

Lebanese Mezze ^{AFGL} 16.5
Hummus and taboulé, served with pita bread
Hummus und Tabouleh, serviert mit Pita Brot

La Bohème ^{FGL} 17.5
Sweet potato hummus and falafel with cucumber yogurt raita
Süsskartoffel-Hummus und Falafel mit Gurken-Joghurt-Dip

Hummus & Samosas ^{AGLMO} 17.5
Sweet potato hummus, samosas and spicy dip
Süsskartoffel-Hummus, Samosas und pikante Sauce

Israeli Couscous Salad ^{AFGL} 18.5
and chicken skewer with tzatziki
Israelischer Couscous Salat und pikantes Pouletspiessli mit Tzatziki

Mumbai Chicken Wrap with Spinach ^{AGHL} 18.5
Spinat-Wrap mit Chicken, Radiesli und Raita

Lentil-Chickpea Dal ^{AFGL} 18.5
with coriander and pita bread
Linsen-Kichererbsen Dal mit Koriander und Pita Brot

Pan Fried Lamb Momos ^{AFL} 4 pc. 15.5
mit Lamm gefüllt und Joghurt Dip



SIGNATURE DISHES

Korean Popcorn Chicken ^{AFLN} 26.5
Korean inspired popcorn chicken + side dish of your choice
Poulet, Chili, Frühlinglauch, Sesam + Beilage nach Wahl

Black Pepper Beef ^{AFL} 28.5
Beef stripes, black pepper sauce + side dish of your choice
Rindstreifen, schwarze Pfeffersauce + Beilage nach Wahl

Korean BBQ Beef ^{AFLN} 28.5
+ side dish of your choice
Koreanisches Feuerfleisch + Beilage nach Wahl

Red Thai Curry ^{BFLN} 26.5
Chicken, vegetables, red thai sauce + side dish of your choice
Poulet, Gemüse, rote Thai Sauce + Beilage nach Wahl

Beef Tatar ^{ALM} 25.5
with Pita bread
Rindstatar mit Pita Brot

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 burger, but aren't we really just here for the luscious sweet potato fries and perfectly crunchy green veggies?

Sweet Potato Fries 7.5
Süsskartoffel Fries

Züri Fries 7.5
Züri Fries

Grilled Vegetables ^E 7.5
Grilliertes Gemüse

Jasmine Rice 6.5
Jasminreis

Mixed House Salad ^{ACGL} 7.5
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 ^{ADFGN} 26.5
Jasminreis, Lachs, Avocado, Wakame, Radiesli, Granatapfel, Sesam

Tokyo Crayfish Poke ^{ABFGH} 26.5
Jasminreis, Flusskrebse, Gochujang, Edamame, Avocado, Gurke, Mango, Cashewkerne

Buddha Poke ^{AFN} 25.5
Jasminreis, Teriyaki-Tofu, Edamame, Avocado, Gurke, Karotte, Sesam

1001 Night Salad ^{AFHL} 25.5
Falafel, Süsskartoffel-Hummus, Israelischer Couscous, Brokkoli, Avocado, Karotte, Gurke

Spicy Thai Beef Salad ^{AFHL} 26.5
Edamame, Peperoni, Thai Papapya Salat, Granatapfel, Pinienkerne

Homemade Dressings

- YUMA House Dressing ^{ACGL}
- Black Sesame ^{AFN}
- Sesame Wasabi ^{AFN}
- Sweet Chili ^{AF}
- French ^{ACFG}

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

BY GLASS	10 cl
Prosecco.....	9.0
Gespritzter 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	
BOTTLES	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 ^{ACH} ..	8.5	Mochi Selection ^{CGN}	9.5
Schokoladen-Brownie mit Nüssen		Sesame, coconut, yuzu	
Pancakes ^{ACGH}	8.5	Sesam, Kokosnuss, Yuzu	
with blueberries and maple sirup mit Blaubeeren und Ahornsirup		Cheesecake ^{ACGH}	10.5
		with mango and passion fruit mit Mango und Passionsfrucht	

YUMA Bento Box
CG

Chocolate cake with matcha ice cream
Schokoladenkuchen mit Matcha Glacé

10.5

Acai Ice Cream Bowl
H

Berries, banana, granola, coconut
Beeren, Banane, Granola, Kokosnuss

10.5

WINE LIST

By glass

White	10 cl	Red	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	
Rosé	10 cl	Submission	8.5
Calafuria	9.5	Cabernet Sauvignon	
Negroamaro		689 Cellar	
Tormaresca			

Bottles

White	75 cl	Red	75 cl
FRANKREICH		ITALIEN	
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
ITALIEN		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 Brents d'Oroi		Dario Ermacora	
Riff Pinot Grigio	62.0	SPANIEN	
Alois Lageder		Edicion Limitada	62.0
ÖSTERREICH		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	
SPANIEN		Suzzane	88.0
Sauvignon Blanc	62.0	Garnacha	
Menade		Oxer Wines	
Nosso Verdejo, Naturwein.....	69.0	ÖSTERREICH	
Menade		Zweigelt	62.0
CHILE		Paul Achs	
Chardonnay.....	59.0	Siglos	69.0
Casa Silva		Zweigelt, Blaufränkisch	
Rosé	75 cl	J. Heinrich	
Calafuria	68.0	USA	
Negroamaro		Submission	69.0
Tormaresca		Cabernet Sauvignon	
ITALIEN		689 Cellar	
Sweet	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 / Amber		
	50 cl	8.5
Hop House 13	33 cl	9.0
Organic Celia.....	33 cl	7.5
1664 Rose.....	33 cl	7.5
Hoegaarden Witbier.....	33 cl	7.5
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	6.0

CIDER

Britney's Pears	33 cl	9.5
Sweden		

SOFTS

Aufbereitetes Züri-Wasser pro Pers.	6.0
<i>a discrétion, mit / ohne Kohlensäure</i>	
Coca Cola, Cola Zero	30 cl 5.5
Offenausschank	
Homemade Ice Tea	47 cl 6.5
Schweppes	30 cl 5.5
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	
Orangina	25 cl 6.0
Cucumis Cucumber.....	33 cl 6.5
Thomas Henry.....	20 cl 5.0
Tonic water	
Rivella	33 cl 6.5