

LIEBE GÄSTE

SEIT NUN MEHR ALS 10 JAHREN SIND WIR FÜR
UND DANK EUCH DA!

EINFACHHEIT UND ECHTHEIT STEHT ZUSAMMEN MIT QUALITÄT AN
ERSTER STELLE, MIT TOLLEN DETAILS KREIEREN WIR SPIELERISCH
UNSER ANGEBOT, SOMMER WIE WINTER.

HIER FINDEN SIE IN SYMPATHISCHER UND GEMÜTLICHER ATMOSPHÄRE
FREUNDE, DIE SICH NACH DER ARBEIT VERSAMMELN, KÜNSTLER,
NACHTSCHWÄRMER, ANZUG MIT SCHLIPS-TRÄGER, GENUSS- SOWIE
GEWOHNHEITSTRINKER, TRAUMFÄNGER,
COCKTAIL ADDICTS, FLEISCHTIGER, KÖRNLIPICKER UND WEITERE
LUSTIGE PARADIESVÖGEL. . .

VOM ERSTEN ESPRESSO FRÜHMORGENS BIS ZUM LETZTEN DRINK SPÄT
NACHTS SIND WIR MIT VIEL HERZ FÜR EUCH DA UND FREUEN UNS ÜBER
EUREN BESUCH.

EUER AYA BAR-TEAM

AYA BAR
ZENITH GASTRO GMBH
HARDSTRASSE 260
8005 ZÜRICH
T 044 271 80 08
INFO@AYA-BAR.CH
WWW.AYA-BAR.CH

MONTAG – DONNERSTAG:	06.30 – 01.00 UHR
FREITAG:	06.30 – 04.00 UHR
SAMSTAG:	10.00 – 04.00 UHR
SONNTAG:	11.00 – 01.00 UHR

APÉRO



AYA ROYAL

PROSECCO, BROMBEERE, LIMETTE, ROHRZUCKER

12.00

CITRUS HORTUS

ITALICUS BERGAMOTTO, GRAPEFRUITLIKÖR, TONIC, LIMETTE, ESTRAGON

12.00

RHABARBER SPRITZER

PROSECCO, RHABARBER, LIMETTE, SODA

12.00

AUGUSTO

CYNAR, PORTO GRAHAM'S SIX GRAPES, ALL SPICE BITTERS, HONIG

14.00

LAVENDEL MARTINI

GIN, LAVENDEL, VANILLE, ZITRONE

14.00

CHARLY'S NEGRONI

GIN, MARTINI ROSATO, GRAPEFRUIT & ZITRONEN CORDIAL

14.00

COCKTAILS



TOUCH OF SPRING

GIN, RHABARBER & INGWER SHRUB, APFEL CIDER

15.00

THE SHIMMZYS

GIN, PASSIONSFRUCHT, MINZE LIMETTE, SODA

16.00

SMOKY TIE

GIN, MEZCAL, BROMBEER, AGAVENSIRUP, LIMETTE

16.00

PEAR FIZZ

BIRNEN VODKA INFUSION, LIMETTE, HOLUNDER, SODA

16.00

GUGULONE

VODKA, TRÜBER APFELSAFT, GURKE, WASSERMELONE, LIMETTE

16.00

BLUEBERRY DAZZLER

CHILI-VODKA INFUSION, BROMBEER, LIMETTE, ROHRZUCKER

16.00

COCKTAILS



TIKI – TAKA

JAMAICAN RUM, PIMENTOLIKÖR (WÜRZIG), GINGER BEER, BITTERS

16.00

LITTLE PLANTICUS

PLANTATION 3 STARS RUM, ITALICUS BERGAMOTTO, FALERNUM, LIMETTE, VANILLE

16.00

CHILI WOHOOD

CHILI-KOKOSRUM INFUSION, MINZE, LIMETTE, ROHRZUCKER, SODA

16.00

THE TIPSY MEXICAN

TEQUILA, LIMETTE, HIBISKUS, AGAVENSIRUP

16.00

STRANGE CASE

MEZCAL, PFERSTICH, ZUCCA AMARO, GRAPEFRUIT CORDIAL, ROSMARIN

16.00

RED RYE BERRIES

BULLEIT RYE WHISKY, AMARETTO, CRANBERRY, BROMBEER, LIMETTE, MINZE

16.00

THROWING MONKEYS

MONKEY SHOULDER WHISKY, FALERNUM, ANANAS, LIMETTE, BITTERS

16.00

FROZEN



DAIQUIRI

WEISSER RUM, LIMETTENSaft, ROHRZUCKER

16.00 / GLAS – 29.00 / 50CL – 56.00 / 100CL

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMETTENSaft, ROHRZUCKER

16.00 / GLAS – 29.00 / 50CL – 56.00 / 100CL

MIT ERDBEERE, BROMBEERE, KOKOS & MINZE

VIRGIN



TROPICANA

PASSIONSFRUCHT, MINZE, LIMETTE, SODA

9.00

RHUBA MOCKTAIL

RHABARBER & INGWER SHRUB, SODA, GRAPEFRUIT

9.00

HOMEMADE LEMONADE



LIMO NATUR

LIMETTE, ROHRZUCKER, H2O

6.50

MINZE & INGWER

LIMETTE, ROHRZUCKER, MINZE, GINGER BEER

9.00

BLACKBERRY

LIMETTE, ROHRZUCKER, BROMBEEREN, SODA

9.00

FRESH JUICE



ORANGENSAFT	20CL	6.50
ORANGEN, ANANAS & MARACUJA	20CL	7.00
SAISONSAFT	20CL	7.00

UNSERE LIMONADEN UND FRISCHEN FRUCHTSÄFTE BEREITEN WIR TÄGLICH FRISCH
FÜR EUCH ZU.

DIE REZEPTUREN WECHSELN JE NACH SAISON.

JUICE & SPRITZER



OFFEN	30CL	50CL
ANANASSAFT	5.00	7.50
CRANBERRYSAFT	5.00	7.50
PINK GRAPEFRUITSAFT	5.00	7.50
APFELSAFT NATURTRÜB	5.00	7.50
APFELSCHORLE NATURTRÜBER APFELSAFT, SODA, LIMETTE	5.00	7.50
CRANBERRY-SPRITZER CRANBERRYSAFT, SODA, LIMETTE	5.00	7.50
TOMATENSAFT	20CL	5.00

BUBBLES



OFFEN	30CL	50CL
SODA	4.00	6.00
COCA COLA / COLA ZERO	4.50	6.50
SPRITE	4.50	6.50
BITTER LEMON / TONIC WATER	4.50	6.50
GINGER BEER	5.00	7.00
BIO FRÜCHTE-EISTEE	40CL	6.50
FLASCHEN		
PASSUGGER MIT KOHLENSÄURE	50CL	6.50
ARKINA OHNE KOHLENSÄURE	50CL	5.50
SCHWEPPE'S GINGER ALE	20CL	4.50
SANBITTER	9CL	4.50
CHINOTTO	20CL	5.00
ORANGINA	25CL	5.00
RIVELLA ROT	33CL	5.00
RED BULL	25CL	6.50

BEER



VOM FASS 30CL	50CL	
VALAISANNE LAGER	5.00	8.00
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH	5.00	8.00
FELDSCHLÖSSCHEN WEIZENBIER	5.00	8.00
FLASCHEN		
QUÖLLFRISCH HELL	33CL	6.50
BROOKLYN SCORCHER PALE ALE	33CL	8.50
CORONA	33CL	8.00
SCHLOSSGOLD ALKOHOLFREI	33CL	6.00

SPARKLING



	10CL	75CL
PROSECCO EXTRA DRY	8.00	56.00
PROSECCO MERLOT ROSÉ	8.00	56.00
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER THÉOPHILE BRUT	13.00	89.00

WINE



WHITE		10CL	75CL
D ZWEI – RHEINGAU/D	2016	7.00	49.00
RIESLING, ROTER TRAMINER DIE KNACKIGE FRISCHE VERBUNDEN MIT BLUMIGER FÜLLE.			
POGGIO AL DRAGO – EMILIA ROMAGNA IGT/I	2015	7.00	49.00
CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC AROMEN VON STACHELBEERE, HOLUNDER UND ZITRUSNOTEN.			
MARIUS UNICO BLANCO – ALMANSA DO/SP	2016	8.00	56.00
VERDEJO, SAUVIGNON BLANC (SPÄTLESE) VOLLFRUCHTIG MIT EXOTIK UND LEICHTER SPRITZIGKEIT, FRUCHTIG UND FRECH!			
«SOT LIS RIVIS» – FRIAUL DOC/I	2015	8.50	59.00
100% PINOT GRIGIO SEHR FÜLLIG UND AROMATISCH, NOTEN VON LIMETTE, WENIG VANILLE. KOMPLEX UND GEHALTVOLL, PERFEKT BALANCIERT. EIN SPITZENWEIN!			
ROSÉ		10CL	75CL
CHÂTEAU L'ESCARELLE – PROVENCE AOP/F	2016	7.50	52.00
GRENACHE, CINSULT, SYRAH FRUCHTIGE AROMEN MIT FLORALEN UND LEICHT WÜRZIGEN NOTEN.			
RED		10CL	75CL
EVEL TINTO BARRIQUA – DOURO/P	2014	7.00	49.00
TOURIGA NACIONAL, TINTO RORIZ, CAO & FRANCA BOUQUET VON DEZENTEN BARRIQENOTEN, ROTE BEEREN. SCHÖNER SCHMELZ, NICHT ÜBERLADEN.			
BIGA DE LUBERRI CRIANZA – RIOJA DOCA/SP	2013	8.50	59.00
100% TEMPRANILLO FRISCHE FRUCHTAROMEN, FEINE LEDER-, GEWÜRZ- UND HOLZNOTEN EIN MODERNER, LEICHTER CRIANZA MIT VIEL HARMONIE.			
MALBEC AMBROSIA – MENDOZA/ARG	2013	10.00	70.00
MALBEC, CABERNET FRANC KRÄFTIG, MIT REIFER FRUCHT, RÖSTNOTEN SOWIE EUKALYPTUS, SEHR SAMTIG MIT JUGENDLICHEN TANNINEN.			

HOT DRINKS



COFFEE

UNSER KAFFE IST EINE GESCHMACKVOLLE MISCHUNG AUS AUSGEWÄHLTEN UND HOCHWERTIGSTEN ANBAUGEBITEN ZENTRALAMERIKAS.

CAFFÈ CREMA, ESPRESSO	4.00
DOPPIO ESPRESSO	6.00
CAPPUCCINO	5.00
LATTE MACCHIATO	5.00
SCHOKO	5.00
AYA-MOCACCINO	6.50
CAFFÈ MIT MILCSCHAUM, SCHOKOLADE & SCHLAGRAHM	

ICE BREAKER (COLD)

KRÄFTIGER, EISKALTER CAFFÈ MIT VOLLMILCH UND HASELNUSS, VANILLE, CAMEL ODER NATURE

6.50

TEA IN A POT

UNSERE TEES BEZIEHEN WIR VOM TRADITIONSGESCHÄFT „TEEHAUS CH'A“ IN ZÜRICH.

ASSAM SCHWARZ	6.50
KRÄFTIGER SCHWARZTEE AUS DEM HOCHLAND CEYLONS	
MAROKKANISCHE NANA-MINZE	6.50
DIE MUTTER ALLER MINZEARTEN, ANREGEND UND VOLLER FRISCHE	
GRÜNTEE MIT INGWER & LEMONGRAS	6.50
UNVERMENTIERTER CEYLON-TEE MIT DEZENTEM INGWER & ZITRONENGRAS	
BORA BORA-FRÜCHTETEE	6.50
GEMISCHTE FRÜCHTESCHALEN MIT INTENSIVEM BEERENGESCHMACK	
CHAI-TEE	6.50
YOGITEE AUS NELKEN, STERNANIS, KARDOMON & ZIMT, SERVIERT MIT MILCH & HONIG	

SPIRITS



APERITIF & BITTER

MARTINI BITTER	23°	4CL	8.00
CYNAR	16°	4CL	8.00
MARTINI AMBRATO / MARTINI RUBINO	18°	4CL	8.00
FERNET-BRANCA	40°	4CL	8.00
RAMAZZOTTI AMARO	30°	4CL	8.00
AVERNA KRÄUTER	32°	4CL	8.00
PORTO GRAHAM'S SIX GRAPES	20°	4CL	8.00
SHERRY TIO PEPPE EXTRA DRY	24°	4CL	8.00
PASTIS	45°	2CL	8.00

LIQUEUR

BAILEYS IRISH CREAM	17°	4CL	10.00
BORGHETTI COFFEE LIQUEUR	25°	4CL	10.00
AMARETTO	28°	4CL	12.00
JÄGERMEISTER	35°	4CL	12.00
SAMBUCCA MOLINARI	42°	2CL	8.00

COGNAC, BRANDY & GRAPPA

COURVOISIER XO	40°	2CL	22.00
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	40°	2CL	10.00
CARLOS PRIMEROS	40°	2CL	10.00
GRAPPA IL MERLOT DI NONINO	41°	2CL	9.00

GIN

HENKES	37.5°	4CL	12.00
BOMBAY SAPHIRE	40°	4CL	12.00
HENDRICKS	44°	4CL	14.00
TANQUERAY NO. TEN	47,3°	4CL	14.00
THE BOTANIST	46°	4CL	15.00
MONKEY 47	43°	4CL	15.00
GIN MARE	42,7°	4CL	15.00

VODKA

STOLICHNAYA	40°	4CL	12.00
GREY GOOSE	40°	4CL	15.00

RUM

BRUGAL ESPECIAL	40°	4CL	12.00
BRUGAL ANEJO	38°	4CL	12.00
MICHLERS JAMAICAN DARK RUM	40°	4CL	13.00
HAVANNA CLUB 7 AÑOS	40°	4CL	14.00
PLANTATION 3 STARS	41.2°	4CL	15.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40°	4CL	15.00
EL DORADO 12 YEARS	40°	4CL	15.00

TEQUILA & MEZCAL

EL JIMADOR	38°	4CL	12.00
HERRADURA BLANCA	40°	4CL	14.00
HERRADURA REPOSADO	40°	4CL	14.00
MEZCAL ENMASCARADO	45°	4CL	15.00

WHISKY

FAMOUS GROUSE	40°	4CL	12.00
JAMESON	40°	4CL	12.00
BULLETT BURBON	45°	4CL	12.00
BULLETT RYE	45°	4CL	13.00
CHIVAS REGAL 12 YEARS	40°	4CL	14.00
JACK DANIEL'S	40°	4CL	14.00
MONKEY SHOULDER	40°	4CL	15.00

SINGLE MALT WHISKIES

TALISKER SINGLE MALT, 10 YEARS	45.8°	4CL	15.00
OBAN MALT, 14 YEARS	40°	4CL	16.00
MACALLAN SINGLE MALT, 12 YEARS	40°	4CL	16.00

BAR FOOD



FOCACCIAS – HAUSGEMACHT, KNUSPRIG & WARM SERVIERT

TOMATEN & MOZZARELLA MIT RUCOLA, PESTO, MASCARPONE	10.50
ORTOLANO IM OLIVENBROT MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI & PEPERONI, GETR. TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, ARTESCHOKENTAPENADE	11.50
SALAME PICCANTE IM OLIVENBROT MIT PROVOLONE, TOMATEN, RUCOLA	11.50
PARMA-ROHSCHINKEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, MASCARPONE	12.50
ROASTBEEF MIT TOMATE, GURKE, EISBERGSALAT, MASCARPONE, SENF	12.50

SNACKS

OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN ODER PARMESAN	PORTION	7.00
SALAMI ODER CHORIZO	PORTION	9.00
TORTILLA-CHIPS MIT MEXICAN SAUCE		9.00
ANTIPASTI		14.00
OLIVEN, PARMESAN, GETROCKNETE TOMATEN, SALAMI & CHORIZO MIT FOCACCIA-BROT DAZU		

DESSERTS

MINI-MUFFIN SCHOGGI (GLUTENFREI)	3.00
MUFFIN WALDBEEREN	4.50
SCHOGGIKUCHEN (GLUTENFREI) MIT ODER OHNE RAHM	5.50

UNSERE DESSERTS WECHSELN SAISONAL



THANK YOU
FOR STOPPING BY...

COME BACK OFTEN,
WE LOVE GOOD COMPANY!