



YUMA

ÖFFNUNGSZEITEN

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

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

AUSGABE #7

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

38.5 per person

Lebanese Mezze

Hummus, taboulé, pita
Hummus, Tabouleh, Pita

Tom Kha Gai Chicken Dumplings

Chicken, coconut, ginger,
lemongrass
*Poulet, Kokos, Ingwer,
Zitronengras*

Pulled Pork Bao

Pork, kimchi, cucumber,
peanut
*Schwein, Kimchi, Gurke,
Erdnuss*

Bulgogi BBQ Beef

Koreanisches Feuerfleisch

Sweet Potato Fries, Grilled Vegetables

Süsskartoffel Fries, Grilliertes
Gemüse

Japan meets Korea

ABCDEFGLN

37.5 per person

Crispy Rock'n'Roll Sushi

salmon, cucumber, ponzu
Lachs, Gurke, Ponzu

Vegetable Spring Rolls with dip

Gemüse Frühlingsrollen
mit Dip

Dim Sum

Red Curry Chicken
Poulet, rotes Curry, Frühlingslauch

Korean Inspired Popcorn Chicken

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

Fried Rice, Grilled Vegetables

Gebratener Reis,
grilliertes Gemüse

Around the World

ACDEFGHLNO

38.5 per person

Marinated Tuna Tacos

Tuna, guacamole,
coriander, chili
*Thunfisch, Guacamole,
Koriander, Chili*

Hummus & Samosas

Beetroot hummus, samosas,
raita, pita
*Randen Hummus, Samosas,
Raita, Pita*

Chinese Beef Dumplings

Beef, black pepper, coriander
Rind, schwarzer Pfeffer, Koriander

Indian Chicken Masala

Chicken, tomato,
masala spice, pita
*Poulet, Tomate,
Garam Masala, Pita*

Crispy Potato Wedges, Jasmine Rice

Knusprige Kartoffelecken,
Jasminreis

The Vegetarian

ACEFGHLN

37.5 per person

La Bohème

Beetroot hummus, falafel,
raita, pita
*Randen Hummus, Falafel,
Raita, Pita*

Mixed Vegi Dim Sum

Sweet potato & kimchi
Süsskartoffel & Kimchi

Crispy Shiitake Bao

Knuspriger Shiitake Bao

Vegetable Spring Rolls with dip

Gemüse Frühlingsrollen,
mit Dip

Vegetarian Pho

Rice noodles, spicy tofu,
pak choi, shiitake,
spring onions
*Reisnudeln, pikanter Tofu,
Pak Choi, Shiitake,
Frühlingslauch*

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. Mit dem deftigen «Schwiizer 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



FUNKY MONKEY

(surf on the funky side of life)
Monkey Shoulder, fresh lime,
honey, thyme espuma, fresh ginger

16.0

THE YUMA STORY: STREET FOOD & BITES TO SHARE

The heart and soul of a country

Street Food und internationale Spezialitäten zum Teilen in der Tischmitte serviert

TASTING DISHES

Unsere legendären Tasting Gerichte, Street Food und internationale Spezialitäten zum Teilen in der Tischmitte serviert.
Wir bei YUMA sind begeistert von der Vielfalt, die in den Strassenküchen dieser Welt angeboten wird.



STARTERS

DIM SUM RAINBOW

6 Farben, jede Farbe hat ihren eigenen Geschmack. Die beste Art, unsere hausgemachten Dumpling Kreationen mit vielfältigen Füllungen zu probieren.

Dim Sim Rainbow ^{ABCDEFGHIJLMN} 6 pc. **22.9**
Züri, Salmon, Red Curry, Sweet Potato, Tom Kha Gai, Chinese beef
Züri, Lachs, rotes Curry, Süsskartoffel, Tom Kha Gai, chinesisches Rind

STARTERS

ASIAN BAOS

Black Pepper Chicken ^{ACEFG} 2 pc. **16.9**
Chicken, black pepper sauce, cabbage
Poulet, schwarze Pfeffersauce, Kabis

Pulled Pork ^{ACEFGL} 2 pc. **16.9**
Pork, Bulgogi sauce, kimchi, peanut
Schwein, Bulgogisauce, Kimchi, Erdnuss

Salmon Tataki ^{ACDGFN} 2 pc. **16.9**
Salmon, Kimchi, cucumber, cabbage
Lachs, Kimchi, Gurke, Kabis

Tuna Tataki ^{ACDFGN} 2 pc. **16.9**
Tuna, Kimchi, avocado, cabbage
Thunfisch, Kimchi, Avocado, Kabis

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

Peking Duck ^{ACFGN} 2 pc. **16.9**
Duck, Hoisin, cucumber, mint
Ente, Hoisin, Gurke, Minze

Crispy Fried Chicken ^{ACFGN} 2 pc. **16.9**
Chicken, Gochujang, cucumber, mint
Poulet, Gochujang, Gurke, Minze

Black Tofu ^{ACFGN} 2 pc. **16.9**
Tofu, Teriyaki, shiitake, cucumber, coriander
Tofu, Teriyaki, Shiitake, Gurke, Koriander

Crispy Shiitake ^{ACFGN} 2 pc. **16.9**
Kimchi, cucumber, mint
Knuspriger Shiitake, Kimchi, Gurke, Minze



STARTERS

TASTE THE ORIENT

Eine Auswahl an handverlesenen Spezialitäten aus der orientalischen Küche.

Lebanese Mezze ^{AFHN} 17.5
Hummus, taboulé, pita
Hummus, Tabouleh, Pita

La Bohème ^{AFGHN} 17.5
beetroot hummus, falafel, raita, pita
Randen Hummus, Falafel, Raita, Pita

Hummus & Samosas ^{AFGHNO} 17.5
beetroot hummus, samosas, raita, Pita
Randen Hummus, Samosas, Raita, Pita

Crispy Bombay Chicken Wrap ^{AFGHN} 20.5
Chicken, hummus, radishes, raita
Poulet, Hummus, Radieschen, Raita

STARTERS

ALL OVER THE WORLD

Vegetable Spring Rolls ^{ACEFGL} 15.5
with dip
Gemüse Frühlingsrollen mit Dip

Ceviche Clásico ^{ADF} 17.5
White fish, radishes, sweet potato, coriander
Weisser Fisch, Radieschen, Süsskartoffel, Koriander

Spicy Tuna Tatar ^{ACDFGN} 17.5
with avocado and soy sauce
Thunfischtatar mit Avocado und Soja Sauce

Chicken Anticucho Skewer ^{AF} 15.5
Pouletspiessli, spicy Salsa

Crispy Rock'n'Roll Sushi ^{ACDFGN} 16.5
Salmon, cucumber, ponzu
Lachs, Gurke, Ponzu

Chimichurri Steak Tacos ^{ACFG} 2 pc. **16.9**
Beef, avocado, tomato, jalapeño
Rindsfilet, Avocado, Tomate, Jalapeño

Marinated Tuna Tacos ^{ADFGN} 2 pc. **16.9**
Tuna, guacamole, coriander, chili
Thunfisch, Guacamole, Koriander, Chili



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

STARTERS OR MAIN COURSES

DIM SUM COLLECTION



Eine unserer Spezialitäten sind die hausgemachten Dumpling Kreationen mit vielfältigen Füllungen. Es wird angenommen, dass «Steamed Dumplings» vor über 1'800 Jahren in der östlichen Han-Dynastie entstanden sind.

1 Portion CHF 15.5
3 Portionen CHF 39.5



Korean Pork ^{AEFL} **NEW** 4 pc.
pork, potato, kimchi
Schwein, Kartoffel, Kimchi

Crispy Züri ^{AEFGL} 4 pc.
Veal, mushroom, potato, chives
Kalb, Pilze, Kartoffel, Schnittlauch

Smoked Salmon ^{ACDEFGL} **NEW** 4 pc.
salmon, coconut, chives
Lachs, Kokos, Schnittlauch

Kimchi ^{AEFLN} 4 pc.
Kimchi, Shiitake

Chinese Beef ^{AEFGN} 4 pc.
beef, black pepper, coriander
Rind, schwarzer Pfeffer, Koriander

Spicy Octopus ^{ACDFGNR} 4 pc.
octopus, creamy spicy, chives
Oktopus, pikante Sauce, Schnittlauch

Pork and Ginger Gyoza ^{AEFLN} 4 pc.
Fried dumplings
Schwein, Ingwer, Kabis

Red Curry Chicken ^{ABEFGLN} **SIGNATURE** 4 pc.
chicken, red curry, spring onion
Poulet, rotes Curry, Frühlingslauch

Tom Kha Gai Chicken ^{ABEFGLN} 4 pc.
chicken, coconut, ginger, lemongrass
Poulet, Kokos, Ingwer, Zitronengras

Prawns & Peanuts ^{ABDEFLN} 4 pc.
Crevette, Erdnuss

Spicy Sweet Potato ^{AEFLN} 4 pc.
Süsskartoffel, Schnittlauch



MAIN COURSES

BIG DISHES

Anders als bei unseren «Tasting Dishes» gehen wir bei den «Big Dishes» aufs Ganze. Hier sind die Portionen als Hauptgang geeignet.

YUMA Classics

Korean Popcorn Chicken ^{AEFN} **SIGNATURE** 28.5
Chicken, Chili, spring onion, sesame
Poulet, Chili, Frühlingslauch, Sesam

Indian Chicken Masala ^{AEGHN} **NEW** 28.5
Chicken, tomato, Masala spice, Pita
Poulet, Tomate, Garam Masala, Pita

Korean BBQ Beef Tenderloin ^{AEFLN} 32.5
Koreanisches Feuerfleisch vom Rindsfilet

Katsu Style Cod ^{ACDFGN} **NEW** 28.5
with miso-mayo
Japanischer knuspriger Kabeljau, Miso-Mayonnaise

Thai Style Sea Bass ^{ADFL} **NEW** 28.5
Wolfsbarsch nach Thai Art

YUMA Hot Bowls **NEW**

Vietnamese Pho Bo ^{AFN} 28.5
Beef, rice noodles, pak choi, boiled egg, spring onion, thai basil
Rind, Reismudeln, Pak Choi, gekochtes Ei, Frühlingslauch, Thai Basilikum

Malaysian Seafood Coconut Laksa ^{ADFNR} 28.5
Fish, seafood, rice noodles, vegetables, soy sprouts
Fisch, Meeresfrüchte, Reismudeln, Gemüse, Sojasprossen

Vegetarian Pho ^{AFN} 25.5
Rice noodles, spicy tofu, pak choi, shiitake, spring onion, thai basil
Reismudeln, spicy Tofu, Pak Choi, Shiitake, Frühlingslauch, Thai Basilikum

Salad & Poke Bowls

Hawaiian Citrus-Salmon Poke ^{ADFGN} **SIGNATURE** 26.5
Salmon Sashimi, sushi rice, avocado, mango, wakame salad, radishes, pickled ginger, pomegranate, sesame, cucumber
Lachs Sashimi, Sushi Reis, Avocado, Mango, Wakame Salat, Radieschen, eingelegter Ingwer, Granatapfel, Sesam, Gurke

Crispy Tofu Poke ^{AFN} 25.5
Jasmine rice, tofu, teriyaki, edamame, avocado, cucumber, carrot, sesame
Jasminreis, Tofu, Teriyaki, Edamame, Avocado, Gurke, Rübli, Sesam

1001 Night Salad ^{AFHL} 25.5
Falafel, Hummus, broccoli, avocado, carrot, cucumber, cashew nuts
Falafel, Hummus, Brokkoli, Avocado, Rübli, Gurke, Cashewkerne

Homemade Dressings
YUMA House Dressing ^{ACGL}
Black Sesame ^{AFN}
Sweet Chili ^{AF}



SIDE DISHES

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 ^{AEFLN} 7.5
Süsskartoffel Fries

Crispy Potato Wedges ^{AEFLN} 7.5
Knusprige Kartoffelecken

Grilled Vegetables ^{AEFLN} 7.5
Grilliertes Gemüse

Jasmine Rice ^{AEFLN} 5.0
Jasmin Reis

Fried Rice ^{ACGN} 6.5
Gebratener Reis

Mixed House Salad ^{ACGL} 6.5
Gemischter Haussalat

Pita Bread ^{AFH} 5.0
Pita Brot



DESSERT

Eine Auswahl an handverlesenen Köstlichkeiten aus den Küchen der Welt.

Chocolate Symphony ^{CGH} 10.5
Exotic fruits
Exotische Früchte

Coconut Panna Cotta ^G 9.5
Pineapple, lime
Ananas, Limette

Mochi Selection ^{CGN} 10.5
Sesame, coconut, yuzu
Sesam, Kokos, Yuzu

Cheesecake ^{ACGH} 10.5
Cinnamon cherries
Zimtkirschen



YUMA Bento Box
^{CG}

Chocolate cake, matcha ice cream
Schokoladenkuchen, Matcha Glacé
10.5



Liquid Dessert Espressotini ^V

Espresso, Kahlúa, Vodka
16.0

WINE LIST

CANS

Yes you can...

Continental drinks served in a tin can

- Yuma CAN** 17.0
Gin, homemade herbal syrup, Sweet n'sour, Cucumber Lemonade
- CAN You Feel The Love Tonight** . 17.0
Tonka Rum Infusion, Vanilla Shrub, Lime & Sugar, Passionfruit Puree
- Yes we CAN** 17.0
Lemongras rum infusion, fresh Lime juice, sugar syrup, Ginger Ale
- Catch me if you CAN** 17.0
Whiskey, fresh lemon juice, sugar syrup, Ginger Ale

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

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

- YUMA Driver** 12.5
Fresh orange and lemon juice, passionfruit puree, Paloma
- YUMA Flash** 12.5
Basil, fresh lemon juice, raspberry puree, elderflower syrup, Bitter Lemon

WINE BY GLASS

White 10 cl

- Chardonnay** 8.0
Casa Silva
- Pinot Grigio** 8.5
Cantina Riff
- Riesling Paradiesgarten** . . . 9.5
Weingut von Winning

Rosé 10 cl

- Calafuria** 9.5
Negroamaro
Tormaresca

Red 10 cl

- Tuké** 9.5
Nebbiolo
Pescaja
- Edicion Limitada** 8.5
Tempranillo
Ramón Bilbao
- Carlos Reynolds** 9.0
Alicante Bouschet, Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira
Reynolds Wine Growers

WINE IN BOTTLES

White 75 cl

- FRANCE**
- Chardonnay** 59.0
Maison Muret
- ITALY**
- Juliet Chardonnay** 78.0
Dario Ermacora
- Verdicchio di Matelica DOC** . . 65.0
Bisci
- Pinot Grigio** 62.0
Cantina Riff

AUSTRIA

- Grüner Veltliner Steingarten** . . 68.0
Weszel
- Sauvignon Blanc Steinriegel** . . . 72.0
Wohlmuth

SPAIN

- Sauvignon Blanc** 62.0
Menade
- Nosso Verdejo, Naturwein** 69.0
Menade

CHILE

- Chardonnay** 59.0
Casa Silva

GERMANY

- Riesling Paradiesgarten** 68.0
Weingut von Winning

Rosé 75 cl

- ITALY**
- Calafuria** 68.0
Negroamaro
Tormaresca

Red 75 cl

- ITALY**
- Tuké** 66.0
Nebbiolo
Pescaja
- Amarone** 74.0
Corvina, Rondinella, Molinara
Le Calendre
- Romeo** 78.0
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Primitivo
Dario Ermacora

SPAIN

- Edicion Limitada** 62.0
Tempranillo
Ramón Bilbao
- La Revilla** 65.0
Tempranillo
Bodega Valtravieso
- Suzzane** 88.0
Garnacha
Oxer Wines

PORTUGAL

- Carlos Reynolds** 64.0
Alicante Bouschet, Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira
Reynolds Wine Growers

AUSTRIA

- Zweigelt** 62.0
Paul Achs

GERMANY

- Pinot Noir Assmannshausen** . . . 65.0
Bischhöfliches Weingut

PROSECCO & CHAMPAGNE

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
- Franciacorta Brut Rosé** 86.0
Castello Bonomi
- Moët & Chandon Brut Impérial** . 120.0
- Moët & Chandon ICE Impérial** . . 130.0
- Moët & Chandon Rosé Impérial** . 120.0

BEER

- Feldschlösschen** 30 cl 5.5
- Hopfenperle* 50 cl 8.5
- Hop House 13** 33 cl 9.0
- Organic Celia** 33 cl 7.5
- Blue Moon** 33 cl 9.0
- Appenzeller IPA** 33 cl 9.0
- Appenzeller Ginger Beer** . . 33 cl 9.0
- Feldschlösschen Alkoholfrei** 33 cl 6.0

LEMONADE

- Homemade Ice Tea** 45 cl 5.5
- Rhabarber Schorle** 33 cl 5.0
- Cucumis Cucumber** 33 cl 5.0
- Paloma Pink Grapefruit** . . . 25 cl 6.0
- Bärnstein Quitte** 33 cl 6.5

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
- BY GLASS**
- Coca Cola, Cola Zero** 30 cl 4.5
- Schweppes** 30 cl 4.5
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon

