

G

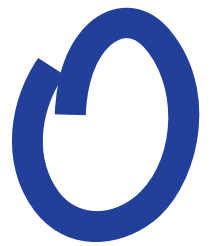
e

# URBAN SURF



# Food

BANANA



W

Presenting Partner



Gastro Partner



ZURICH

# Diverses für den Kleinen Hunger

Hummus mit Pita Brot	7.50
Sweet Potato Wedges	8.00
Smoothie of the Day	8.50
Coconut Rice Pudding mit frischem Beerenkompott	7.50
Frische Kokosnuss	12.00



# Daily Food & Snacks

<u>Açai Bowl</u>	10.50
Das leckere Superfood Frühstück schlechthin. Power durch frische Früchte mit Açai- und Heidelbeeren, gepaart mit knusprigen Cerealien. Der perfekte Start in den Tag oder als Energiekick zwischendurch.	
<u>Poké Bowl</u>	18.50
Hawaiianisches Nationalgericht, knackiger Gemüsesalat mit Avocado, Edamame und eingelegtem Ingwer auf warmen Reis, als kulinarische Verschmelzung der japanischen und westlichen Küche. Wahlweise mit frischem Lachs oder geräuchertem Tofu.	
<u>Sweet Potato Wedges</u>	8.00
Handgeschnittene, knusprige Süsskartoffelschnitze aus dem Ofen in der Tüte serviert. Wahlweise nature oder mit unserer haus-gemachten Gewürzmischung.	
<u>Urbansurf Dog</u>	12.50
Madworks eigens kreierte Spezial-Rindswurst vom Grill im John Baker-Brötli mit Chili sin Carne, knackigem Krautsalat, Rucola, Röstzwiebeln und Ahornsenf.	
Vegane Version mit Soja Wienerli	12.50



# Wochenspecials

## Mittwoch

### Playa Italiana – Pasta & Meer

#### Spaghetti Vongole

18.50

Spaghetti an einer ausgewogenen Weissweinsauce mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und den typischen kleinen, aber feinen Muscheln, zubereitet wie am italienischen Surfspot Levanto.

#### Pasta Pomodoro

18.50

Mit sonnengereiften Cherrytomaten, einem Kick von frischem Basilikum, abgeschmeckt mit herrlichen Kräutern, bestem Olivenöl und Parmesansplittern.

## Donnerstag

### Santa Teresa Vibes

#### Costa Ricanisches Ceviche

18.50

Dein Ceviche, wie du es aus Deinem letzten Costa Rica Surftrip kennst, mit frischem Atlantik Kabeljau, roten Zwiebeln, Limetten, leicht pikanten Peperoni, frischer Maracuja und feinstem gezupftem Koreander drüber. Das Ganze bekommst Du mit crispy Nachos.



# Wochenspecials

## Freitag

### Caribbean Beach Flavour

#### Karibik-Crevettenspiess mit Sweet Potato Wedges

24.50

Der Name sagt schon alles – pikant gegrillter Tiger Prawn Spiess serviert mit unseren feinen, handgeschnittenen Süsskartoffelschnitzen und einem kreolischen Special-Dip.

## Samstag und Sonntag

### Burger Deluxe Time

#### Saftig grillierter Rindsburger

17.50 / mit Wedges 21.50

Bestes Schweizer Rindfleisch\* mit marktfrischem Salat, Gurken, Röstzwiebeln und Tomaten in einem lauwarmen Focaccia-Brot, eingebettet mit süss-pikanter BBQ Sauce.

\*Wenn nicht anders gewünscht servieren wir den Burger rosa gebraten

## Gasparini Glaces

Handgemachte, leckere und vielseitige Kreationen mit sorgfältig auserwählten Rohstoffen lokaler Produzenten, hergestellt von der Schweizer Glace Manufaktur Gasparini.

Auswahl gemäss separater Glace-Karte



# Catering

## Karibik Grill (als Buffet-Variante)

75.00  
pro Person

### Your Caribbean Vibes

Banane im Speckmantel

Riesencrevetten-Spiess mit Ananas

Kokos-Limetten-Pouletbrüstli

Ganzes Schweinsnierstück an Passionsfruchtmarinade  
und frischem Koriander

8 Stunden gesmokte Angus-Shortribs an pikanter BBQ-Sauce

Maiskolben mit Chili und Zitronengras

Gegrillte Mango

### Beilagenbuffet

Gebackene Süsskartoffel mit Chipotle-Chili-Butter

Reis mit schwarzen Bohnen und Karotten

Tomaten-Kraut-Salat

Hausgemachte Guacamole

Zander-Ceviche

Gebratene Kartoffeln mit Chorizo

Aufgeschnittene Papaya

Bunter Gemüsesalat mit viel Kräutern und Mais

Blattsalat mit Hausdressing

Granatapfelkerne, Grapefruits, Limetten & Kokosraspel

Salsa Lizano

Gemischter Brotkorb

Deklaration Fleisch/Fisch: Lachs aus Schottland (Bio) /

Vongole aus Italien / Crevetten – Vietnam (Bio) /

Kabeljau aus dem Nordostatlantik / Rindfleisch aus

Zürich (CH) / Zander aus Polen / Speck aus Zürich (CH)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Kontaktlos zahlen und gewinnen.

**VISA**