

LIEBE GÄSTE

SEIT NUN MEHR ALS 14 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
ATMOSPHERE 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.

EVER AYA BAR-TEAM

AYA BAR
ZENITH GASTRO GMBH
HARDSTRASSE 260
8005 ZÜRICH

T 044 271 80 08

MONTAG – FREITAG: 08.30 – 23.00

INFO@AYA-BAR.CH

SAMSTAG: 14.00 – 23.00

WWW.AYA-BAR.CH

SONNTAG: 13.00 – 23.00

SOMMER SPECIALS



AYA'S SANGRIA

WEISSWEIN, KIRSCHENLIKÖR, ORANGENLIKÖR, GRAPEFRUIT-LIMONADE
15.00

FRAOULITSA

LIMONCELLO, ERDBEEREN, MANDELSIRUP, LIMETTE
15.00

EL GRINGO

TEQUILA REPOSADO, GRAPEFRUIT-LIMONADE, SALZ, LIMETTE
16.00

JACK SPARROW

SAILORS JERRY RUM, VERMUTH, APRIKOSE, PFIRSICH, LIMETTE, ORANGE BITTER
16.00

BRUDI

GIN, ORANGENLIKÖR, HAUSGEMACHTER GRANATAPFEL-SIRUP, CRANBERRYSAFT
16.00

APÉRO COCKTAILS



AYA ROYAL

PROSECCO, CRÈME DE MÛRE, BROMBEEREN, HAUSGEMACHTE LIMONADE

14.00

RHABARBER SPRITZER

PROSECCO, RHABARBER-LIKÖR, LIMETTE, SODA

13.00

LAK, LAK, LAK

ITALICUS, ROSÉ VERMOUTH, LIMETTE, PROSECCO

15.00

LADY NEGRONI

GIN, ROSÉ VERMOUTH, BITTERORANGE, CHAMPAGNER

17.00

ROSEBERRY SPRITZ

BEERENLIKÖR, ROSEN-LIMONADE, PROSECCO

15.00

HOUSE COCKTAILS



THE SHIMMZY

GIN, PASSIONSFRUCHT, MINZE, LIMETTE, SODA

16.00

THE SPRINTER

BOMBAY GIN, AMARETTO, HAUSGEMACHTE LIMONADE, SPRINT-BIER

16.00

RED RYE BERRIES

BULLEIT RYE WHISKY, AMARETTO, CRANBERRY, BROMBEERE, MINZE

16.00

THROWING MONKEYS

MONKEY SHOULDER WHISKY, FALERNUM, ANANAS, LIMETTE, CHOCOLATE
BITTERS

17.00

SMOKY BOTANIST

TEQUILA, MEZCAL, CHERRY HEERING, HAUSGEMACHTE LIMONADE, GRAPEFRUIT

17.00

HOUSE COCKTAILS



BLUEBERRY DAZZLER

HAUSGEMACHTER CHILI-VODKA, HEIDELBEERLIKÖR, HAUSGEMACHTE LIMONADE

16.00

GUGULONE

VODKA, TRÜBER APFELSAFT, GURKE, WASSERMELONE, LIMETTE

16.00

RUM & GINGERBERRY

RUM, ERDBEEREN, MINZE, HAUSGEMACHTE LIMONADE, GINGER BEER

16.00

THE TIPSY MEXICAN

TEQUILA, LIMETTE, HIBISKUS, AGAVENSIRUP

16.00

DRUNKEN MANGO

BRAUNER RUM, MARASCHINO, LIMETTENSAFT, MANGO, VANILLE, SODA

16.00

MULES



LONDON MULE

GIN, LIMETTE, MINZE, GURKE, GINGER BEER

16.00

MOSCOW MULE

VODKA, LIMETTE, MINZE, GURKE, GINGER BEER

16.00

SWISS MULE

TURICUM GIN, JSOTTA ROSÉ VERMUTH, LIMETTE, MINZE, GURKE, GINGER BEER

17.00

MOSAIC MULE

GIN, FRISCHE MARACUJA, LIMETTE, MINZE, GINGER BEER

17.00

STRAWBERRY-HABANERO MULE

HAUSGEMACHTER HABANERO VODKA, ERDBEEREN, LIMETTE, MINZE, GINGER BEER

17.00

FROZEN



DAIQUIRI

WEISSER RUM, FRISCHER LIMETTENSAFT, ROHRZUCKER

16.00 / GLAS – 30.00 / 50CL – 56.00 / 100CL

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRISCHER LIMETTENSAFT, ROHRZUCKER

16.00 / GLAS – 30.00 / 50CL – 56.00 / 100CL

NATURE, MIT ERDBEERE, BROMBEERE ODER KOKOS MINZE

VIRGIN



TROPICANA

PASSIONSFRUCHT, MINZE, LIMETTE, SODA

11.00

MINTY MANGO

MANGO, LIMETTE, MINZE, ORANGE

11.00

HALLIGALLI

ROSE LEMONADE, BLAUBEERE & ERDBEERE

11.00

HOMEMADE LEMONADE



LIMO NATUR

FRISCHER LIMETTENSAFT, ROHRZUCKER, H2O

6.50

MINZE & INGWER

FRISCHER LIMETTENSAFT, ROHRZUCKER, MINZE, GINGER BEER

9.00

BLACKBERRY

FRISCHER LIMETTENSAFT, 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
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	6.50
SCHWEPPE GINGER ALE	20CL	4.50
FENTIMANS ROSE LEMONADE	275ML	7.50
RIVELLA ROT	33CL	5.00
RED BULL	25CL	7.00
SAN BITTER	10CL	4.50

HOT DRINKS



COFFEE

UNSER KAFFEE IST EINE GESCHMACKVOLLE MISCHUNG
AUS AUSGEWÄHLTEN UND HOCHWERTIGSTEN ANBAUGEBIETEN ZENTRALAMERIKAS.

CAFFÈ CREMA, ESPRESSO	4.50
DOPPIO ESPRESSO	6.50
CAPPUCCINO (MIT HAFERMILCH + CHF 0.50)	5.50
LATTE MACCHIATO (MIT HAFERMILCH + CHF 0.50)	5.50
SCHOKO	5.50
AYA-MOCACCINO (CAFFÈ MIT MILCSCHAUM, SCHOKOLADE & SCHLAGRAHM)	7.00

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	
VERVEINE TEE	6.50
EISENKRAUT, DER GESUNDMACHER-TEE. WOHLTUEND UND BERUHIGEND	
MAROKKANISCHE NANA-MINZE	6.50
DIE MUTTER ALLER MINZEARTEN, ANREGEND UND VOLLER FRISCHE	
GRÜNTEE MIT INGWER & ZITRONENGRAS	6.50
UNFERMENTIERTER 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	

BEER



TURBINENBRÄU VOM FASS AUS ZÜRICH	30CL	50CL
SPRINT (LAGER)	5.00	8.00
REKORD (AMBER UNFILTRIERT)	5.00	8.00
START (WEIZEN)	5.00	8.00

FLASCHEN

SAISONBIER	33CL	7.50
VALAISANNE PALE ALE	33CL	7.50
QUÖLLFRISCH HELL	33CL	7.50
SAN MIGUEL FRESCA	33CL	7.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33CL	6.50

SPARKLING



	10CL	75CL
PROSECCO EXTRA DRY	8.50	59.00
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER THÉOPHILE BRUT	14.00	98.00

WINE



WHITE		10cl	75cl
MARIUS BLANCO – ALMANSA DO/ESP VERDEJO, SAUVIGNON BLANC EHRlich, DEZENT FRUCHTIG, KLAR STRUKTURIERT, RASSIG UND FRISCH.	2019	7.50	52.00
«SOT LIS RIVIS» – FRIAUL DOC/I 100% PINOT GRIGIO SEHR FÜLLIG UND AROMATISCH, NOTEN VON LIMETTE, WENIG VANILLE. KOMPLEX UND GEHALTVOLL, PERFEKT BALANCIERT. EIN SPITZENWEIN!	2017	8.50	59.00
CHARDONNAY RESERVA QUINTA DE CIDRÔ – DOURO/POR 100% CHARDONNAY BUTTRIGE VANILLENOTE, FRUCHTAROMEN, HOLZ- UND RÖSTNOTEN	2017	9.00	63.00
RÄUSCHLING STÄFA – ZÜRICH/CH 100% RÄUSCHLING NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN & APFELBLÜTEN. FRISCHE, FRECHE STRUKTUR, DEZENT MIERALISCH.	2018	9.50	66.00
ROSÉ		10cl	75cl
CHÂTEAU L'ESCARELLE – PRVENCE AOP/FRA GRENACHE, CINSULT, SYRAH FRUCHTIGE AROMEN MIT FLORALEN UDN LEICHT WÜRZIGEN NOTEN.	2019	7.50	49.00

WINE



RED		10CL	75CL
BIGA DE LUBERRI CRIANZA – RIOJA DOCA/SP	2016	8.50	59.00
100% TEMPRANILLO FRISCHE FRUCHTAROMEN, FEINE LEDER-, GEWÜRZ- UND HOLZNOTEN EIN MODERNER, LEICHTER CRIANZA MIT VIEL HARMONIE.			
MALBEC AMBROSIA – MENDOZA/ARG	2015	10.00	70.00
MALBEC, CABERNET FRANC KRÄFTIG, MIT REIFER FRUCHT, RÖSTNOTEN SOWIE EUKALYPTUS, SEHR SAMTIGE TANNINE.			
RIPASSO DEL CASTELLO DOC CLASSICO – VALPOLICELLA/I	2015	9.00	63.00
CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE INTENSIVE NOTE VON FRUCHT UND HOLZ, KRÄFTVOLL, VOLUMINÖS, ANHALTEND SAMTIG			

SPIRITS



APERITIF & BITTER

CARPANO	25°	4CL	10.00
CYNAR	16°	4CL	10.00
MARTINI AMBRATO / MARTINI RUBINO	18°	4CL	10.00
ANTICA FORMULA	16.5°	4CL	13.00
APPENZELLER	29°	4CL	10.00
FERNET-BRANCA	40°	4CL	10.00
RAMAZZOTTI AMARO	30°	4CL	10.00
AVERNA KRÄUTER	32°	4CL	10.00
PASTIS	45°	2CL	9.00

LIQUEUR

BAILEYS IRISH CREAM	17°	4CL	12.00
KAHLUA COFFEE LIQUEUR	25°	4CL	12.00
AMARETTO	28°	4CL	12.00
JÄGERMEISTER	35°	4CL	12.00
SAMBUCA ORO BORGHETTI	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

SPIRITS



GIN

HENKES	37.5°	4CL	13.00
HENDRICKS	41,4°	4CL	15.00
BOMBAY SAPHIRE	40°	4CL	14.00
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	41.3°	4CL	15.00
TANQUERAY RANGPUR	41,3°	4CL	15.00
TURICUM	41,5°	4CL	16.00
TANQUERAY No.10	47,3°	4CL	15.00
MONKEY 47	47°	4CL	16.00
G'VINE FLORAISSON DRY GIN	40°	4CL	15.00
BREIL PUR LONDON DRY	45°	4CL	16.00
THE BOTANIST	46°	4CL	15.00
SIEGFRIED WONDERLEAF	ALKOHOLFREI	4CL	13.00

VODKA

STOLICHNAYA	40°	4CL	13.00
GREY GOOSE	40°	4CL	16.00

RUM

BRUGAL ESPECIAL	40°	4CL	13.00
BRUGAL ANEJO	38°	4CL	13.00
HAVANNA CLUB 7 AÑOS	40°	4CL	15.00
BARBADOS CANE ISLAND BLEND	40°	4CL	15.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40°	4CL	16.00
LAZY DODO	40°	4CL	16.00
ZACAPA No.23	40°	4CL	18.00
DON PAPA	40°	4CL	17.00
CORUBA 18 YO	40°	4CL	19.00
DICTADOR 20 YO	40°	4CL	19.00

SPIRITS



TEQUILA

EL JIMADOR	38°	4CL	13.00
HERRADURA BLANCA	40°	4CL	16.00
HERRADURA REPOSADO	40°	4CL	16.00
MEZCAL SE BUSCA JOVEN	40°	4CL	15.00

WHISKY

FAMOUS GROUSE	40°	4CL	13.00
JAMESON	40°	4CL	14.00
BULLEIT BOURBON	45°	4CL	14.00
BULLEIT RYE	45°	4CL	15.00
JACK DANIEL'S	40°	4CL	14.00
MONKEY SHOULDER	40°	4CL	15.00

SINGLE MALT WHISKIES

GLENMORANGIE 10 YEARS	40°	4CL	16.00
LAPHROAIG	40°	4CL	16.00
TALISKER, 10 YEARS	45.8°	4CL	16.00
NIKKA FROM THE BARREL	51.4°	4CL	18.00
OBAN MALT, 14 YEARS	43°	4CL	17.00
GLENFIDDICH, 18 YEARS	40°	4CL	22.00



ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST

INTOLERANZEN & ALLERGIEN:
FRAGEN SIE DIESBEZUGLICH GERNE UNSERE MITARBEITENDEN.

OBST & GEMUSE BEZIEHEN WIR VON GEBRUDER KAPPELT GASTRO-SERVICE.

BAR FOOD



FOCACCIAS - HAUSGEMACHT, KNUSPRIG & WARM SERVIERT

TOMATEN & MOZZARELLA MIT RUCOLA, PESTO, MASCARPONE	10.50
ORTOLANO IM OLIVENBROT MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI & PEPERONI, GETROCKNETEN TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, ARTISCHOCKENTAPENADE	11.50
SALAME PICCANTE IM OLIVENBROT MIT PROVOLONE, TOMATEN, RUCOLA	11.50
PARMA-ROHSCHINKEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, MASCARPONE	12.50
TRUTHAHN MIT GETROCKNETE TOMATEN, MAISKOLBEN, EISBERGSALAT, MEXICAN-SAUCE	12.50

SNACKS

OLIVEN ODER GETROCKNETE-TOMATEN	9.00
PARMESAN	9.00
SALAMI & CHORIZO	9.00
TORTILLA-CHIPS MIT MEXICAN-SAUCE	9.00
ANTIPASTI	17.00
OLIVEN, PARMESAN, GETROCKNETE TOMATEN, SALAMI & CHORIZO MIT FOCACCIA-BROT	

DESSERTS

MINI-MUFFIN SCHOGGI (GLUTENFREI)	3.00
ZWETSCHGEN- ODER APFEL-STREUSELKUCHEN	6.50
SCHOGGIKUCHEN (GLUTENFREI) MIT ODER OHNE RAHM	7.00

UNSERE DESSERTS WECHSELN SAISONAL.

WINTER FOOD



CRÊPES SÜSS

MIT ZUCKER & ZIMT	6.50
MIT ZUCKER & ZITRONE	6.50
MIT ERDBEER- ODER APRIKOSEN-KONFI	7.00
MIT SCHOKOLADE ODER VANILLE	8.00
MIT SCHOKOLADE UND BANANE	9.50
MIT APFELMUS & ZIMT	8.00
MIT MAPLE (AHORNSIRUP), SCHLAGRAHM & SCHOGGIPLÄTTCHEN	9.50
MIT MARRONI – CRÈME (KASTANIENPÜREE)	9.50
MIT GRAND MARNIER (ORANGENLIKÖR)	10.00

CRÊPES SALZIG

MIT KÄSE (GRUYÈRE, EMMENTALER)	9.50
MIT SCHINKEN	9.50
MIT KÄSE & SCHINKEN	12.50
MIT KÄSE & PILZEN	12.50
MIT RUCOLA & PARMESAN	12.50
MIT SCHINKEN & PILZEN	12.50
MIT AVOCADO & HUMMUS	12.50
MIT CURRY, MANGO, POULET, RUCOLA	13.50
MIT KÄSE, SCHINKEN & PILZEN	14.50

EINTOPF TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT	15.00
-------------------------------------	-------

WINTER FOOD



FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER – CRÈME FRAÎCHE, RAUCHSCHINKEN, ZWIEBELN, LAUCH & KÄSE	11.00
ELSÄSSER – VEGETARISCH – CRÈME FRAÎCHE, ZWIEBELN, LAUCH & KÄSE	10.00
VIVA – CRÈME FRAÎCHE, RUCOLA, PARMESAN, MIT PFEFFER ABGERUNDET	10.00
ITALIAN – CRÈME FRAÎCHE, ROHSCHINKEN, PARMESANSPLITTERN UND RUCOLA	13.00
HAUSKREATION – CRÈME FRAÎCHE, POULET, FETA-KÄSE, MIT PFEFFER ABGERUNDET	12.00

RACLETTE – SERVIERT MIT KARTOFFELN, SILBERZWIEBELN & ESSIGGURKEN

SURCHOIX	9.50
CHILLI	12.50

FONDUE – IM CAQUELON SERVIERT

HAUSMISCHUNG	24.50
MOITIE MOITIE	24.50

VOM GRILL

OLMA-BRATWURST MIT BROT UND SENF	8.50
SALSICCIA TOSCANA MIT BROT UND SENF	9.50

AYA'S PEPITO WURZIGE AYMIR HAUSSAUCE, MARINIERTE GURKEN & ROSTZWIEBELN

MIT RINDS-HOHRÜCKEN	16.00
MIT POULETBRUST	12.50
MIT HALLOUMI-KÄSE	12.50



ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST

INTOLERANZEN & ALLERGIEN:

FRAGEN SIE DIESBEZÜGLICH GERNE UNSERE MITARBEITENDEN.

FLEISCH:

RIND, KALB, SCHWEIN, POULET: CH

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON UNSEREM „HAUSMETZGER“ HORNECKER AG ALBISRIEDERPLATZ IN ZÜRICH UND MÉRAT & CIE AG.

OBST & GEMUSE BEZIEHEN WIR VON GEBRUDER KAPPELI GASTRO-SERVICE.