

aubrey

drink dine dance

Wine

SPARKLING

	10cl	75cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	15.00	105.00
Champagne Roederer Cristal		390.00
Prosecco Spumante Extra Dry DOC ENRICO BEOIN	8.00	56.00
Moscato Dolce ACCADEMIA DEI VINAIATIERI	9.00	63.00

WHITE

	10cl	75cl
Grüner Veltliner „Löss“ Kamptal DAC JOSEF AICHINGER (Grüner Veltliner)	2016	8.00 56.00
Poggio al Drago Emilia Romagna IGT DREI DONNÀ (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2016	7.00 49.00
Sot tis Rivis Friuli DOC RONCO DEL GELSO (Pinot Grigio)	2015	9.00 63.00
Marius Blanco Almansa DO FINCA LOS TIMONARES (Verdejo, Sauvignon Blanc)	2017	7.50 52.00
Quinta de Cidró Douro IVD REAL COMPANHIA UELHA (Sauvignon Blanc)	2015	8.50 59.00

ROSÉ

	10cl	75cl
Rosado de Cidró Douro DOC REAL COMPANHIA UELHA (Touriga Nacional, Tinta Cao)	2015	7.00 49.00

RED by glass

	10cl	75cl
Ripasso del Castello Valpolicella DOC VILLA DEL CASTELLO / RECCHIA (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	2014	8.00 56.00
La Tremenda Alicante DO ENRIQUE MENDOZA (Monastrell)	2016	7.50 52.00
Gran Marius Almansa DO FINCA LOS TIMONARES (Tempranillo, Monastrell, Sirah, Garnacha)	2011	9.00 63.00
Malbec Ambrosia Mendoza AMBROSIA DE TUPUGNATO (Malbec, Cabernet Franc)	2014	9.50 66.00
Horny Owl Western Cape, Südafrika LOTHIAN VINEYARDS (Syrah)	2014	7.50 52.00

RED by bottle

	2010	2013	2012	2011	75cl
Château Les Gravières Saint Émilion AC VIGNOBLES DENIS BARRAUD (Merlot)	2010				98.00
Il Guardiano Amarone Classico Superiore DDCG VILLA DEL CASTELLO / RECCHIA (Corvina, Rondinella, Molinara)		2013			82.00
Acòn Reserva Ribera del Duero DOC ABADIA DE ACÓN (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)			2012		80.00
Estrecho Alicante DO ENRIQUE MENDOZA (Monastrell)				2011	89.00

SWEET

	10cl	37.5cl
Grandjo Douro DOC REAL COMPANHIA UELHA (Sémillon)	2007	15.00 45.00

Alkoholausschank ab 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

Liebe Gäste

Aubrey, das ist drink dine dance. Aubrey, das ist all in one!

Wir befinden uns im Herzen des lebhaften, bewegenden Züri West. Das Quartier hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert und doch sind die Kontraste zwischen längst vergangenen, industriellen Zeiten und dem heutigen Geschäfts- und Wohnviertel noch stark spürbar.

Auch im Aubrey lieben und zelebrieren wir Kontraste. Die kühlen, industriell wirkenden Betonwände treffen auf weiche, cremefarbene Lederlounges. Glitzernde Kristallleuchten auf warme, naturbelassene Holztische.

Wir laden Sie von Herzen dazu ein, in dieser einmaligen Atmosphäre leckere Cocktails von unserem Barteam oder ein schönes Glas Wein bei stimmungsvoller Musik zu geniessen. Dabei soll das Feinschmeckerherz nicht zu kurz kommen. Burger, Steak, Salad, mit Kreativität und Finesse verschmelzen wir das Ur-Amerikanische mit den Küchen aus aller Welt. Aubrey das ist Gastro-Lounge pur. Mittags und abends.

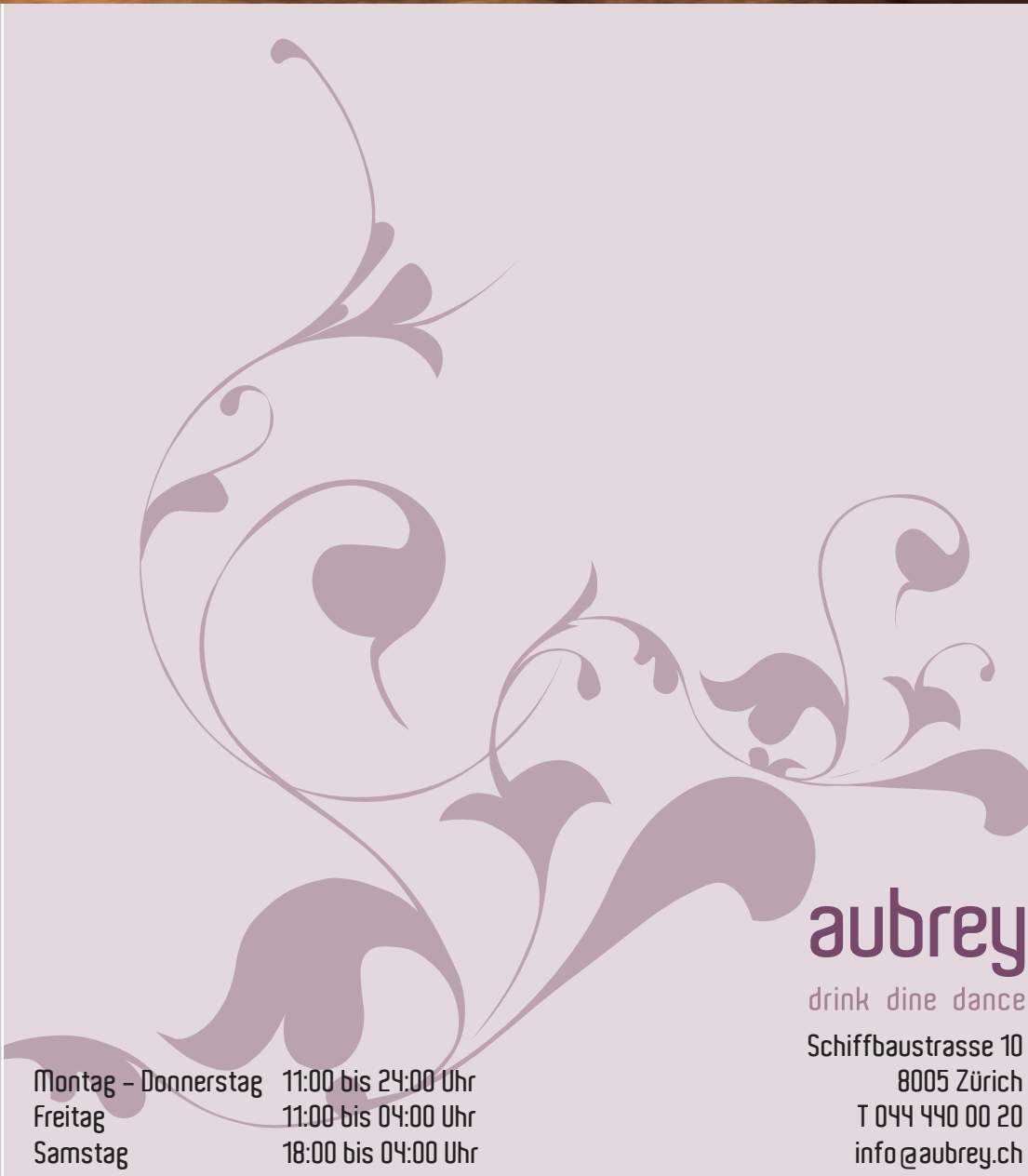
Täglich haben wir im Aubrey von 17:00 bis 18:00 Uhr Happy Hour. Denn Apéro ist die schönste Zeit des Tages! Bei uns treffen sich die unterschiedlichsten Leute auf den ersten Drink am Abend. Wein, Prosecco, Bier und verschiedene Apéritiv-Getränke offerieren wir zum halben Preis.

Immer wieder Samstags verwandelt sich das Aubrey fliessend von einer gediegenen Gastro-Lounge für den ersten Drink am Abend sowie für ein köstliches Dinner in einen stilvollen Club mit gemütlicher Ambiance, der zum weiteren Verweilen einlädt.

Tauchen Sie mit uns ein
wir heissen Sie herzlich willkommen!

Ihr Aubrey-Team

Wir sind auch für Privat- & Firmenanlässe für Sie da. Kommen Sie auf uns zu!



aubrey

drink dine dance

Schiffbaustrasse 10
8005 Zürich
T 044 440 00 20
info@aubrey.ch
www.aubrey.ch

Montag - Donnerstag 11:00 bis 24:00 Uhr
Freitag 11:00 bis 04:00 Uhr
Samstag 18:00 bis 04:00 Uhr
Sonntag Geschlossen

Starters

APÉRO DRINKS

Rosé Spritzer Holunderblüten-Liqueur, Angostura, Prosecco Rosé, Zitrone	12.00
Forbidden Lower Bombay Gin, Kânté, St. Germain, Aperol, Zitronensaft, Champagner	17.00
Berry Thyme Bombay Gin, Zitronensaft, Waldbeeren, Thymian	15.00
Negroni Bombay Gin, Campari, Martini Rosso	15.00
Grapefruit Cooler ink Grapefruitsaft, Minze, Angostura, Soda	10.00

STARTERS & SALADS

	To Start	Main
Garden Salad Blattsalat – Kerne – Radieschen – Randen <i>Leaf Salad – Seeds – Radish – Beet Root</i>	9.50	
Shrimp with a Roast Ganze Riesencrevetten – Geröstetes Peperoni-Püree – Tomaten-Variation – Sour Cream <i>Tiger Shrimp in full – Roasted Pepper Puree – Tomato Variation – Sour Cream</i>	16.50	
Fine Swordfish Gebeizter Schwertfisch hauchdünn – Saisonsalat – Campari-Gel <i>Marinated Swordfish Wafer-Thin – Seasonal Salad – Campari Gel</i>	16.50	
Beef Tartar Rindstatar – Saisonsalat – Röstbrot – Pickles <i>Beef Tartar – Seasonal Salad – Roasted Bread – Pickles</i>	19.50	28.50
Caesar Salad Lattich – Speck – Parmesan – Brot-Crouton – Ceasar-Dressing <i>Lettuce – Bacon – Parmesan Cheese – Bread Crouton – Caesar Dressing</i>	14.50	19.50
Mit ganzen Riesencrevetten – <i>With Tiger Shrimps in full</i>		28.00
Mit Pouletbrust-Streifen – <i>With Chicken Breast Slices</i>		26.00
Healthy Salad Nüsslisalat – Avocado – Karotte – Parmesan – Balsamico-Dressing <i>Lamb's Lettuce – Avocado – Carrot – Parmesan Cheese – Balsamico Dressing</i>	16.50	23.50
Mit Entrecôte-Streifen – <i>With Sirloin Steak Slices</i>		32.50

Mains

BURGERS

Aubrey Beef Burger – Bio & Homemade Schweizer BIO-Rindfleisch – Cheddar – Speck – Tomate – Zwiebel – Gurke – Haussauce <i>Swiss Organic Beef – Cheddar Cheese – Bacon – Tomato – Onion – Gherkin – House Sauce</i>	28.50
Smoked Chicken Burger Schweizer Pouletbrust – Cheddar – Tomate – Rucola – Smoked Honey-Sauce <i>Swiss Chicken Breast – Cheddar Cheese – Tomato – Rocket Salad – Smoked Honey Sauce</i>	26.50
Steak Burger Entrecôte vom Black Angus geschnitten – Parmesan – Tomate – Rucola – Zwiebel – Trüffel-Crème <i>Black Angus Sirloin Steak sliced – Parmesan Cheese – Tomato – Rocket Salad – Onion – Truffle Cream</i>	38.50
Ueggie Burger Gemüse-Patty – Gegrillte Peperoni – Gegrillte Zucchini – Haussauce <i>Vegetable Patty – Grilled Peppers – Grilled Zucchini – House Sauce</i>	22.50

Zu unseren Burgers servieren wir Züri Fries oder Onion Rings und Cole Slaw
With the burgers we served Zurich fries or onion rings and cole slaw

STEAKS & SEAFOOD

Black Angus Sirloin Black Angus-Entrecôte vom Grill <i>Grilled Black Angus-Entrecôte</i>	200g	45.50
Dry Aged Rib-Eye 28 Tage am Knochen gereiftes Hohrücken-Steak vom Grill <i>Grilled 28 Days Dry Aged Rib-Eye Steak</i>	250g	59.50
Swordfish Steak Schwertfisch vom Grill – Cherry-Tomate – Kaper – Olive – Uermouth <i>Grilled Swordfish – Cherry-Tomato – Caper – Olive – Uermouth</i>	200g	42.00
Tiger Shrimp 5 pcs Ganze Riesencrevetten – Kräuter – Knoblauch – Chilli – Butter <i>Tiger Shrimps in full – Herbs – Garlic – Chili – Butter</i>		42.00
Side Dishes Züri Fries – Onion Rings – Gemüse – Gartensalat <i>Zurich Fries – Onion Rings – Vegetables – Garden Salad</i>	erste inkl. / jede weitere	6.00
Sauces Trüffel-Crème – Chimichurri – Kräuterbutter <i>Truffle Cream – Chimichurri – Herb Butter</i>	erste inkl. / jede weitere	3.00

Fleischdeklaration:
Rindfleisch: Schweiz, Rindsentrecôte: Argentinien*, Poulet: Schweiz, Black Tiger-Riesencrevetten: Vietnam
* kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Desserts

DESSERT

NY Cheese Cake	8.50
Chocolat Surprise – Vanilla Ice Cream	12.00
Tarte Tatin – Caramel Sauce– Vanilla Ice Cream	12.00
Choice of Ice Cream Glacé-Auswahl	1 Kugel – 1 Scoop 3.50

DESSERT COCKTAILS

Chocolate Lips Baileys, Frangelico, Kalüha, Rahm, Cacao	15.00
Overnight Caramel Bacardi 4 Años, Patrón XO Cafe, Butterscotch, Rahm	15.00

THE LATEST

enjoy!