
DINE & DANCE SPECIAL

Freitags und samstags im Aubrey köstlich dinieren und anschliessend in eine Clubbing-Atmosphäre eintauchen. Bei entsprechender Reservation wird Ihnen das Eintrittsgeld für den Abendanlass erlassen und Sie haben eine Partylounge auf sicher.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.-Do.: 11:00 - 24:00
Fr.: 11:00 - 04:00
Sa.: 12:00 - 04:00
So.: geschlossen

KONTAKTDETAILS:

Aubrey
Schiffbaustrasse 10
CH-8005 Zürich
Tel. +41 44 440 00 20
www.aubrey.ch

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Cola Light / Cola Zero	30cl	4.50
? Up	30cl	4.50
Riuella rot und blau	30cl	4.50
Bitter Lemon / Tonic / Eistee	30cl	4.50
Orangen- / Ananassaft	30cl	5.00
Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.00
Ginger Ale Schweppes	20cl	5.00
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	5.00
Apfelschorle Apfelsaft, Soda	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Kombucha Carpe Diem	33cl	7.00
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

KAFFEE

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.50
Cappucino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Moccachino Schokolade, Kaffee, Milchschaum	6.00
Ice Breaker Kaffee, Milch, Zucker, Eis	6.00
Schokolade heiss oder kalt	5.00

TEE

Schwarztee	6.00
Grüntee	6.00
Roiboostee	6.00
Minzente	6.00
Jasmin	6.00
Chai	6.00

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, Schweizer Bier	30cl	5.00
Feldschlösschen Hopfenperle, Schweizer Bier	40cl	6.50
Schneider Weisse Bayerisches Hefeweissbier	50cl	8.50
Corona Extra Mexikanisches Bier	33cl	7.50
Schlossgold Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00

WEIN-MISCHGETRÄNKE

Gespritzter Weisswein, sauer	20cl	8.00
Gespritzter Weisswein, süss	20cl	8.00
Kir Weisswein, Crème de Cassis	20cl	9.00
Aperol-Sprizz Prosecco, Aperol, Soda	20cl	11.00
Diamond Weisswein, Holunderlikör, Seven Up, Lime	20cl	8.50

PROSECCO, MOSCATO

Ausschankmasse: 10cl / 75cl

10cl Flasche

Prosecco Extra Dry

8.00 56.00

Azienda Enrico Bedin (I)

Spritzig, ausgewogen & aromatisch

Moscato Dolce "Accademia"

9.00 63.00

Sandro Bottega, Treviso (I)

Erfrischend, nicht zu süss & feinperlig

CHAMPAGNER

Ausschankmasse: 10cl / 75cl

10cl Flasche

Roederer Brut Premier

15.00 105.00

Champagne (F)

Roederer Cristal

390.00

Champagne (F)

ROSEWEIN

Ausschankmasse: 10cl / 25cl / 75cl

10cl Flasche

Rosado de Cidrò 2010

7.00 49.00

Quinta de Cidrò, São João da Pesqueira,

Trás-os-Montes (P)

Trauben: Touriga Nacional, Tinta Cão

Kräftig, aromatisch & langer Abgang

WEISSWEINE

Ausschankmasse: 10cl / 25cl / 75cl

10cl Flasche

Poggio Al Drago 2010

7.00 49.00

Azienda Drei Dona, Emilia Romagna (I)

Trauben: Sauvignon, Chardonnay

Frisch, spritzig & strukturiert

Marius Blanco 2009/10

7.00 49.00

Finca Los Timonares, Almansa (Sp)

Trauben: Verdejo, Uviura

Frisch, klar & süffig

Grüner Veltliner „Löss“ 2010

8.00 56.00

Josef Eichinger, Kamptal (Ö)

Traube: Grüner Veltliner

Frisch, aromatisch & würzig

Château Lion Beaulieu 2009

8.00 56.00

Château Lion Beaulieu, Bordeaux (F)

Trauben: Sauvignon, Muscadelle, Sémillon

Elegant, frisch & leicht zitrisch

Pinot Grigio „Sot Iis Rivis“ 2009

9.00 63.00

Azienda Agricola Ronco Del Gelso, Friuli (I)

Traube: Grauburgunder

Ausbalanciert, aromatisch & körperreich

ROTWEINE (OFFEN)

Ausschankmasse: 10cl / 25cl / 75cl

Nero d'Avola „12.91“ 2009

Azienda Agricola Ceuso, Calatafimi Segesta, Sizilien (I)
Traube: Nero d'Avola

WÜrzig, fruchtig & ausgewogen

Salento Primitivo 2008

Azienda Vinicola Palamà, Cutrofiano, Lecce, Apulien (I)
Traube: Primitivo

Ausgewogen, weich & süffig

Ripasso del Castello 2007

Villa del Castello, Recchia, Negrar, Valpolicella (I)
Trauben: Coluina, Molinara, Rondinella

Rund, vollmundig und intensiv

Rocca Rubia 2008

Cantina Santadi, Sardegna (I)
Traube: Carignano del Sulcis

Ausbalanciert, vollmundig & samtiger Abgang

Gran Marius 2005

Finca Los Timonares, Almansa (Sp)
Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah, Cab.S

Elegant, intensiv & langer Abgang

10cl Flasche

7.00 49.00

7.00 49.00

8.00 56.00

9.00 63.00

9.00 63.00

ROTWEINE (FLASCHEN)

Pinot Noir 2007

Winzerhof Landauer-Gisberg, Thermenregion (Ö)
Traube: Blauburgunder

Ausgewogen, leicht würzig & angenehm samtig

75cl 68.00

Acón Reserva 2005

Abadia de Acón, Aranda, Ribera del Duero (Sp)
Trauben: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

Kräftig, elegant & langer Abgang

75cl 80.00

Amarone „Il Guardino“ 2005

Villa del Castello, Recchia, Valpolicella (I)
Trauben: Coluina, Molinara, Rondinella

Kräftig, maskulin & charaktervoll

75cl 82.00

Château Les Grauières

„Cuvée Prestige“ 2003
Denis Barraud, Bordeaux, Saint Émilion (F)
Traube: Merlot

Nobel-würzig, elegant & klassisch

75cl 98.00

Barolo „Bussia“ 2005

Giacomo Fenocchio, Piemont (I)
Traube: Nebiolo

Mächtig, körperreich & nachhaltig

75cl 112.00

SÜSSWEIN

Ausschankmasse: 10cl / 37.5cl

Grandjé Late Harvest 2005

Real Companhia Velha, Pinhão, Dour (P)
Traube: Sémillon

10cl Flasche
15.00 55.00

APERITIFS

Martini Bianco 15%

4cl **8.00**

Martini Rosso 15%

4cl **8.00**

Noilly Prat 18%

4cl **8.00**

Aperol 11%

4cl **8.00**

Campari Bitter 23%

4cl **8.00**

Cynar 16%

4cl **8.00**

Ramazotti 30%

4cl **8.00**

Auverna 32%

4cl **8.00**

Fernet Branca 40%

2cl **8.00**

Pastis 45%

2cl **8.00**

Sherry Tio Pepe 15%

4cl **8.00**

COCKTAILS

PROSECCO- & CHAMPAGNER-COCKTAILS

Bellini Prosecco, Pfirsich **12.00**

Kombucha Royal Prosecco, Kombucha Carpe Diem **9.00**

Due Campari Prosecco mit Campari **11.00**

Kir Royal Champagner, Crème de Cassis **16.00**

Mimosa Champagner, O-Saft **16.00**

WODKA-COCKTAILS

Rubrey Wodka Grey Goose, Passionsfrucht, Zitronen, Cranberry **15.00**

Sex on the Beach Wodka Grey Goose, **16.00**

White Peach, O-Saft, Cranberry

Sea Breeze Wodka Grey Goose, Cranberry, Grapefruit **16.00**

Cape Codder Wodka Grey Goose, Cranberrysaft, Limette **16.00**

Harvey Wallbanger Wodka Grey Goose, Galliano, O-Saft **16.00**

Black Russian Wodka Grey Goose, Kahlua **16.00**

White Russian Wodka Grey Goose, Kahlua, Rahm **16.00**

Bloody Mary Wodka Grey Goose, Tomatensaft, **16.00**

Sellerie-Salz, Tabasco

Blue Lagoon Wodka Grey Goose, Blue Curacao, **16.00**

Zitronensaft, 7 up

Kiwi Garden Wodka Grey Goose, Kiwi, **16.00**

Zitronensaft, O-Saft

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 8% MWST.
FREITAGS UND SAMSTAGS AB 22 UHR GELTEN ANDERE PREISE

aubrey
drink dine dance

GIN-COCKTAILS

Negroni	Bombay Gin, Campari, Martini Rosso	15.00
Gin Fizz	Bombay Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	15.00
Gimlet	Bombay Gin, Rose's Limesaft	15.00
Juniper Breeze	Bombay Gin, Holunder, Grapefruit-, Cranberry-, Limettensaft	15.00
Ladykiller	Bombay Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Ananas	15.00
Appletizer	Gin, Applesour, Zitronensaft, ? up	15.00
Pimm's No. 1	Pimm's No. 1, Gurke, Orange, Zitrone, ? up	15.00

RUM-COCKTAILS

Cuba Libre	Bacardi Reserva, Cola, Limette	16.00
Mai Tai	Bacardi, Triple Sec, Amaretto, Ananas-, O-Saft, Grenadine	16.00
Pina Colada	Bacardi, Malibu, Ananassaft, Rahm	16.00
Planters Punch	Bacardi Reserva, Ananas-, Zitronen-, O-Saft, Grenadine	15.00
Hurricane	Bacardi, Maracujalikör, Ananas-, O-Saft	15.00

CAIPIRINHA-COCKTAILS

Caipirinha	Pitu Cachaca, Limette, Rohrzucker	15.00
Caipiroska	Uodka Grey Goose, Limette, Rohrzucker	16.00
Mojito	Bacardi Reserva, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	16.00
Spiced Pear Mojito	Grey Goose Pears, Limette, Minze, Apfelsaft, Zimt	16.00
Batida Mango	Pitu Cachaca, Mango, Limesaft, Rohrzucker	16.00

WHISKEY-COCKTAILS

Godfather	Jim Beam, Amaretto	15.00
Manhattan	Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	15.00
Highland Lady	William Lawson's, Cointreau, O-Saft	15.00

TEQUILA-COCKTAILS

Tequila Sunrise	Tequila, O-Saft, Grenadine	15.00
El Diablo	Tequila Gold, Crème de Cassis, Limesaft, Ginger Ale	15.00

SOUPS & FIZZES

Uodka / Whiskey / Amaretto / Auerna / Aperol / Gin	15.00
---	-------

MARTINI-COCKTAILS

Dry Martini Bombay Gin, Nolly Prat, Oliven	15.00
Uodkatini Uodka Grey Goose, Nolly Prat, Oliven	16.00
Cosmopolitan Citron-Uodka, Cointreau, Zitronen-, Cranberrysaft	16.00

FROZEN COCKTAILS - Daiquiri & Margarita

Glas	15.00
1/2 Liter	30.00
1 Liter	52.00

Geschmack: Classic / Erdbeer / Pfirsich / Himbeer / Waldbeer

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Apple Pilar Apfelsaft, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	9.50
Florida Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Grenadine	9.50
Uitamine Breeze Grapefruit-, Canberrysaft, Limette, Rohrzucker	9.50
Grapefruit Cooler Grapefruitsaft, Minze, Angostura, Soda	9.50

SPIRITUOSEN

UODKA

Grey Goose Hausuodka 40%	4cl/70cl	14.00	180.00
Grey Goose 40%	150cl		420.00
Grey Goose 40%	450cl		1200.00
Grey Goose La Poire 40%	4cl/70cl	14.00	180.00
Grey Goose L'Orange 40%	4cl/70cl	14.00	180.00
42 Below 42%	4cl/70cl	14.00	165.00

GIN

Bombay Sapphire 40%	4cl/70cl	13.00	180.00
Hendrick's 40%	4cl/70cl	12.00	170.00

TEQUILA

Sauza Blanco 38%	4cl		12.00
Sauza Gold 38%	4cl		12.00
Tequila Patron Anejo 40%	4cl		18.00

RUM

Bacardi Light Superior Hausrum 37.5%	4cl/70cl	12.00	160.00
Bacardi Reserva Hausrum 40%	4cl/70cl	12.00	160.00
Bacardi 8 Anos Reserva 40%	4cl/70cl	15.00	175.00
Havana Club 7 Anos 40%	4cl/70cl	16.00	180.00
Porfidio Single Barrel 40%	4cl/70cl	19.00	260.00
El Dorado 15 Anos 43%	4cl/70cl	18.00	225.00

WHISKY

William Lawson's Hauswhisky 40%	4cl/70cl	12.00	160.00
Red Label Scotch 40%	4cl/70cl	13.00	170.00
Black Label 12 Years Scotch 40%	4cl/70cl	15.00	180.00
Chivas Regal 12 Years Scotch 40%	4cl/70cl	15.00	185.00
Jim Beam Bourbon 40%	4cl/70cl	13.00	170.00
Jack Daniel's Tennessee 40%	4cl/70cl	14.00	180.00
Gentleman Jack Tennessee 40%	4cl/70cl	16.00	260.00

WHISKY - SINGLE MALTS

Lagavulin 12 Years Islay 43%	4cl	15.00
Laphroig Islay 43%	4cl	15.00
The Macallen 18 Years Spreyside 43%	4cl	17.00
Oban Malt 15 Years Highlands 43%	4cl	15.00

DIGESTIFS

GRAPPA

Grappa di Moscato d'Asti Valdau, Berta, Piemont (I) 40%	2cl	9.00
Grappa di Amareno La Musa, Berta, Piemont (I) 40%	2cl	12.00
Marisa Berta, Piemont (I) 45%	2cl	15.00

BRANDY & COGNAC

Carlos Primeros Andalusischer Brandy 40%	2cl	8.00
Veterano Osborne Spanischer Brandy 36%	2cl	8.00
Courvasier USOP Fine Champagne 40%	2cl	9.00
Cognac Hennessy XO 40%	2cl	22.00
Calvados Château du Breuil 15 Years 41%	2cl	11.00

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 8% MWST.
FREITAGS UND SAMSTAGS AB 22 UHR GELTEN ANDERE PREISE

LIKÖR

Malibu	Karibischer Fruchtlikör mit Rum 21%	2cl	8.00
Baileys	Cremelikör aus irischem Whisky 17%	4cl	10.00
Amaretto	Mandel-, Aprikosen-Geschmack 28%	2cl	8.00
Kahlua	Kaffeelikör mit Vanille 20%	2cl	8.00
Cointreau	Süßorangen-Geschmack 40%	2cl	8.00
Southern Comfort	Whisky-Aprikot-Likör 35%	2cl	8.00
Sambuca	Sternanis-Geschmack 40%	2cl	8.00
Grand Marnier	aus Bitterorange, Cognac 40%	2cl	8.00
Galliano	Vanille-Likör 42.3%	2cl	8.00
Jägermeister	Deutscher Kräuterlikör 35%	2cl	8.00

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 8% MWST.
FREITAGS UND SAMSTAGS AB 22 UHR GELTEN ANDERE PREISE

BARFOOD

ANTIPASTI & TAPAS

Gemischte Oliven Mixed olives 4.50

Parmesanwürfel Parmesan cheese cubes 6.50

Portion Pommes Frites French fries 8.00

Antipasti-Teller 19.50

Variation aus Rohschinken, scharfer Salami, Parmesanwürfel, Hummus, gegrillten Auberginen, Dörrtomaten, Rindfleisch-Bällchen und gemischten Oliven

A variety of ham, spicy salami, Parmesan cheese cubes, hummus, grilled eggplants, sun-dried tomatoes, beef meat balls and mixed olives

Tapas-Platte 36.50 69.50

(klein: für 2-3 Personen / gross: für 4-6 Personen)

Variation aus Lachs- und Rindstatar auf Baguettescheiben, Hummus auf Baguettescheiben, Black Tiger-Creuetten, Rindfleischbällchen, Chicken Wings, Peperoni gefüllt mit Frischkäse, Nacho-Chips

Small tapas plate (for 2 to 3 persons) / Big tapas plate (for 4 to 6 persons)

A variety of salmon tartar and beef tartar on slices of baguette, hummus on slices of baguette, black tiger prawns, beef meat balls, chicken wings, chilies filled with cream cheese, Parmesan cheese cubes, mixed olives and nacho chips

SALATE & KLASSIKER

Caesar-Salat 14.50 19.50

Eisbergsalat mit Speck, Brotcroutons, Parmesan an einem Caesar-Dressing
Iceberg lettuce served with bacon, croutons and Parmesan in a Caesar dressing

mit **Black Tiger-Creuetten oder Pouletspiessli** + 8.50 + 8.50
with black tiger prawns or chicken skewers

Tomaten-Mozzarella 14.50 21.50

(di Bufala)-Salat

Tomaten und Mozzarella-Frischkäse, Basilikum, Aceto Balsamico & kaltgepresstes Olivenöl

Tomatoes and Mozzarella served with basil, balsamic vinegar and extra virgin olive oil

Rindscarpaccio 27.50

Zartes Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Thinly sliced raw beef tenderloin with rocket leaves and Parmesan cheese

Rindstatar 19.50 28.50

Rindfleischtatar serviert mit Toastbrot und Butter

Beef tartar served with toast and butter

Tatarplatte 25.50

Rindfleischtatar, Lachstatar und Hummus auf Baguettescheiben serviert mit Nacho-Chips

Beef tartar, salmon tartar and hummus on slices of baguette served with nacho chips

Chicken Wings 19.50

Marinierte Pouletflügeli serviert mit diversen Salaten

Marinated chicken wings served with a variety of salads

CLUB-SANDWICHES & BURGER

Aubrey-Club **24.50**

Triple Decker-Toastsandwich mit Truthahnschinken, knusprigem Speck, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ei und Roxy-Sauce serviert mit Pommes Frites
Classic triple-decker club sandwich filled with turkey ham, crispy bacon, iceberg lettuce, cucumber, egg, tomatoes and Roxy sauce served with French fries

Beef-Club **26.50**

Triple Decker-Toastsandwich mit Roastbeef, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ei und Tartarsauce serviert mit Pommes Frites
Triple-decker club sandwich filled with roast beef, iceberg lettuce, cucumber, egg, tomatoes and tartar sauce served with French fries

Aubrey-Hamburger **26.50**

Hausgemachter Rindshamburger mit Speck und Käse gratiniert serviert mit Cole Slaw-Salat und Pommes Frites
Homemade beef hamburger topped with bacon and cheese, served with coleslaw and French fries