

ORA

Food n' Drinks

Bites	Roasted Olives	6.5
	Buffalo Milk Grissini	4.5
	Brot & Butter	7
	Charcuterie Frage unser Team	15
	Formaggi mit hausgemachten Pickles	16
ORA Plates	Bikini Shokupan (Toastie) Fiocco di Cotto. Käse. Ananas. Hot Sauce	16
	Choripán (Sandwich) Luganighetta. Pico de Gallo. Kräuter	15
	Patatas Bravas Getrocknete Tomaten. Aioli. Paprika	15.5
	Grilled Peach Burratina. Kräuter. Olivenöl + Prosciutto Crudo	13.5 +6.5
	Carne Cruda (Rindstatar) Chimichurri. Kapern. Colatura di Alici + Brot & Butter	23.5 +7
Dessert	Basque Cheesecake	12

Amici & Neighbours Unsere Charcuterie- und Käsespezialitäten beziehen wir von der **Mini Metzg** aus der Markthalle.

Das Brot liefern die Bäckereien **John Baker** (Stadt Zürich) und **Fenuta** (Dietikon). Bei Gemüse und Früchten setzen wir auf frische Produkte von **Hägeli**. Gemeinsam mit der hauseigenen **Commercio Manifattura** entstehen daraus die Zutaten für unsere Barsnacks und Desserts.

Unsere Weinkarte haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Freunden von **Vergani, Cultivino, Südhang, Smith & Smith** sowie **Trallala** aus Bern zusammengestellt. Gerne empfehlen wir euch den passenden Wein zu eurem Gericht.

Fleisch: CH / IT | Brot: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Aperitivo
Rebirth

Elegant, frisch und botanisch raffiniert.
Regt den Gaumen an.

ORA Spritz

15.5

Bergamot Distillate. Green Apple.
Olive Brine. Champagne
Savory. Effervescent. Sophisticated

Negroni

17

Gin. Vermouth. Bitter. Orange
Citrusy. Timeless. Balanced

Blue Negroni

18

Gin. Capers. Bitter. Vermouth. Spirulina
Bold. Marine. Structured

Fig Americano

16.5

Vermouth. Bitter. Fig Leaves Soda
Herbaceous. Bitter. Sophisticated

Campari Salato

18

Vodka. Campari. Strawberry. Tomato. Basil.
Sichuan Pepper. Salt
Bold. Umami. Vibrant

Twist on
Classics

Ausdrucksstark, neu interpretiert, mit
überraschenden Texturen.

Espresso Martini 4.0

19

Vodka. Raspberry. Brown Butter. Coffee
Velvety. Toasted. Indulgent

Tom Kha Gai

17

Rum. Kaffir Lime. Chili. Coconut
Creamy. Spicy. Tropical

Holy Daiquiri

17

Rum. Lime. Sugar. Citron. Palo Santo
Aromatic. Citrusy. Mystic

Oliva Verde

18

Tequila. Green Olive. Olive Oil. Basil.
Celery. Lovage
Savory. Vegetal. Velvety

House of
Highball

Vertikal, fein perlend, mit langem und
vielschichtigem Trinkfluss.

ORA for a Paloma

18

Mezcal. Tequila. Ancho Reyes. Elderflower.
Jasmine. Rhubarb
Pungent. Floral. Evolving

Fig Sake

16.5

Sake. Yuzu Liq. Fig Leaves. Soda
Elegant. Botanical. Refreshing

Passion Fruit

18

Vodka. Vanilla. Passion Fruit.
Champagne. Cream Soda
Vanillic. Sparkling. Whimsical

0%
Zero Zero Intensiv im Geschmack, präzise komponiert
und alkoholfrei.

Paloma 0% 14
Alc-free Mezcal. Elderflower.
Ancho Reyes. Rhubarb
Vegetal. Light. Distinctive

NoGroni 0% 13
Alc-free Gin. Alc-free Vermouth. Alc-free Bitter
Faithful. Bitterish. Clean

Oliva Verde 0% 14
Alc-free Gin. Basil. Green Olive
Minimalist. Herbaceous. Gastronomic

Bubbles	Crémant de Bourgogne - Trénel Chardonnay. Bourgogne, France	12.5
White	Auvernier Blanc - La Maison Carrée Sur lie, non filtré Chasselas. Neuchâtel, Suisse	9.5
	Chardonnay Barrique Langhe - Massolino Chardonnay. Piemonte, Italia	10.5
Rosé / Orange	Glas of the Day Ask our Team	*
Red	Sanforá - Chioccioli - 2022 Sangiovese. Toscana, Italia	10.5

Ask our staff for recommendations
or check our wine menu for the bottles.

Beer on Tap	Appenzeller Quöllfrisch Hell 4.8% 25cl 40cl	5 7.8
----------------	---	---------

Beer Bottles	Appenzeller Amber 5%	33cl	7
	Appenzeller Leermond 0% alkoholfrei	33cl	7.5
	Peroni Red 4.7%	33cl	6.6
	Seasonal Beer ask our Team		*

Softies	Wasser still or bubbly Wir setzen auf frisch gefiltertes Zürcher Trinkwasser und spenden von jeder Flasche an Wasser für Wasser.	50cl	4
	Chinotto	27.5cl	4.5
	Gents Tonic Ginger Beer	20cl	6
	Cola Cola zero	33cl	4.5

Preise in CHF inkl. MwSt.