SOHO
ZURICH

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in der luftigen Höhe unserer SOHO Rooftop Bar, einem funkelnden Juwel im Herzen von Zürich, das darauf wartet, das Highlight Ihrer Reise zu werden. Hier oben, auf dem 5. Stockwerk, entfaltet sich vor Ihnen ein malerisches Panorama über die Dächer von Zürich West – eine herrliche Kulisse für unvergessliche Momente.
Lassen Sie sich von der atemberaubenden Aussicht verzaubern, während Ihre Gedanken in die Ferne schweifen und Ihre Gespräche in entspannter Atmosphäre fliessen.
Geniessen Sie unsere sorgfältig ausgewählten Cocktails, die die Essenz unserer Stadt einfangen und Ihre Sinne beflügeln werden. Wir laden Sie ein, bei jedem Schluck die Vielfalt und Schönheit von Zürich zu entdecken und zu feiern.
Auf Ihr Wohl und einen unvergleichlichen Aufenthalt!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr SOHO-Team

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

SOHO
ZURICH

Skyline Events AG
Hardstrasse 260
8005 Zürich

T 044 271 06 85

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag & Donnerstag:
17:00 – 24:00 Uhr
Freitag: 17:00 – 02:00 Uhr
Samstag: 18:00 – 04:00 Uhr

events@soho-zurich.ch
www.soho-zurich.ch

ALKOHOLAUSSCHANK AB 18 JAHREN

SOHO
ZURICH

APÉRO COCKTAILS

THE QUEEN Dubonet, Tanqueray London Dry Gin	15.00
AMERICANO Martini Premium Bitter, Roter Vermouth, Soda	15.00
FRENCH SANGRIA Dubonet, Gin, Triple Sec, Limette, Orangensaft	16.00
BICICLETTA Weisswein, Martini Premium Bitter, Soda	14.00
AMALFI Martini Premium Bitter, Pink Grapefruit, Bitter Lemon	14.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

SOHO'S COLLECTION

SOHO BOHO	16.00
Tanqueray Rangpur, Yuzu-Sake, Matcha, Limettensaft, Absinthe	
EARTHQUAKE	16.00
Tanqueray Gin, Bourbon, Absinthe	
CAMPDEN	17.00
Tanqueray Gin, Cointreau, Lillet Blanc	
NO-GRONI, NO CRY	17.00
Tanqueray Gin, Martini premium bitter, Roter Wermut	
ENGLISHMAN IN NEW YORK	17.00
Tanqueray Gin, Black Tea, Lime, Eiweiss	
BOULEVARDIER	17.00
Bulleit Bourbon, Roter Vermouth, Martini Premium Bitter	
THE JOKER	16.00
Pampero Rum, Lime, Passion Fruit, Lychee, Pineapple	

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

SOHO'S COLLECTION

COSMIC GIRL 16.00
Bulleit Bourbon, Grenadine, Cranberry, Ginger Ale, Soda

SMOOTH OPERATOR 17.00
Bulleit Bourbon, Sweet Vermouth, Aperol, Suze, Bitters

ANOTHER ONE BITES THE DUST 17.00
Mezcal, Agave Syrup, Limette, Pale Ale Beer, Grapefruit

SPICED AND STORMY 16.00
Pampero Rum, Ginger Beer, Limette, Habaneros, Angostura

RING OF FIRE 17.00
Don Julio Tequila, Martini Bitter, Bundaberg Pink Grapefruit, Thymian

GENTLE BEN 17.00
Aperol, Vanille-Wodka, Limettensaft, Zuckersirup

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI Ketel one, Kahlua, Espresso	16.00
KAHLUA SURFER Kahlua, Malibu, Rahm	16.00
PENICILLIN Bulleit Bourbon, Zitrone, Ginger, Honig	16.00
AUTUMN DÉJÀ VU Quittenbrand, Vodka Limette, Cacao Juice	16.00

MOCKTAILS

RIO SECO Tonic, Ginger Ale, Minze, Limette	11.00
COCO DE SOHO Coconut Cream, Choco, Crème de Lait	12.00
28 DEGREES Rosmarin, Basilikum, Limette, Zucker, Soda	12.00
MOSKITO Limette, Minze, Bitter Lemon	12.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

JUICES & SPRITZERS

OFFEN	30 cl	50 cl
ANANASSAFT	5.50	7.50
ORANGENSAFT	5.50	7.50
CRANBERRYSAFT	5.50	7.50
PINK-GRAPEFRUIT-SAFT	5.50	7.50
APFELSAFT NATURTRÜB	5.50	7.50
CRANBERRY-SPRITZER	5.50	7.50
TOMATENSAFT	20 CL	5.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

BUBBLES

FLASCHEN

ADAM & UVA TRAUBENSCHORLE	33 cl	7.50
COCA-COLA / COLA ZERO	33 cl	6.00
SCHWEPPES TONIC WATER	20 cl	5.50
ARKINA MIT KOHLENSÄURE	50 cl	7.00
ARKINA OHNE KOHLENSÄURE	50 cl	7.00
SCHWEPPES GINGER ALE	20 cl	5.50
SANBITTÈR	10 cl	5.50
BUNDABERG PINK GRAPEFRUIT	375 ml	8.50
FENTIMANS ROSE LEMONADE	275 ml	8.50

OFFEN	30 CL	50 CL
SPRITE	5.00	7.00
BITTER LEMON	5.00	7.00
GINGER BEER	5.50	7.50
LIMO NATURE HOMEMADE	6.50	8.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

COFFEE & TEA

COFFEE

CAFFÈ CREMA, ESPRESSO	5.00
DOPPIO ESPRESSO	7.00
CAPPUCCINO	6.00
LATTE MACCHIATO	6.00
SCHOKO	5.50
(MIT HAFERMILCH + CHF 0.50)	

TEA IN A POT

50 CL

ASSAM SCHWARZ	8.00
VERVEINE-TEE	8.00
MAROKKANISCHE NANA-MINZE	8.00
GRÜNTEE MIT INGWER & ZITRONENGRAS	8.00
BORA-BORA-FRÜCHTETEE	8.00
CHAI-TEE	8.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

BEER

TURBINENBRÄU VOM FASS	30 CL	50 CL
SPRINT (LAGER AUS ZÜRICH)	5.50	8.50

FLASCHEN

BROOKLYN PILSNER	33 CL	8.00
BROOKLYN IPA	33 CL	8.00
USZIT	33 CL	7.50
1664	33 CL	7.50
SAN MIGUEL FRESCA	33 CL	8.00
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	50 CL	9.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALK.-FREI	33 CL	7.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

SPARKLING

	10 CL	75 CL
CHANDON GARDEN SPRITZ	12.50	87.50
PROSECCO EXTRA DRY	9.50	66.50
FRANCIACORTA DOCG	12.50	87.50
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	17.00	119.00

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	165.00
DOM PÉRIGNON	295.00
ARMAND DE BRIGNAC	480.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

WHITE WINE

	10 CL	75 CL
SAUVIGNON BLANC	7.50	52.00
«Lighthouse Collection» 2023. Walker Bay WO, Western Cape, Südafrika		
VERDEJO	8.50	59.50
«Val de Vid» 2022. Rueda DO, Spanien		
GRÜNER VELTLINER	9.00	63.00
«Obere Steigen» 2022. Traisental DAC, Österreich (Bio)		
ROERO ARNEIS DOCG	9.50	66.50
«Le Madri» 2022. Piemont, Italien		
CHARDONNAY	10.00	70.00
«Hess Collection Winery» 2019. Monterey County, Central Coast, USA		
SORTENREIN RIESLING	11.00	77.00
«Vin de Pays Suisse» 2022. Staatskellerei Zürich, Schweiz		

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

ROSÉ

WHISPERING ANGEL AOP	9.50	66.50
«Château D'Esclans» 2022. Rosé de Provence, Frankreich		
ALÌE AMMIRAGLIA	8.50	59.50
«Frescobaldi» 2022. Syrah, Vermenti. Rosé Toscana IGT, Italien		

RED WINE

	10 CL	75 CL
ATANCE	7.50	52.00
«Risky Grapes» Bobal (Bio) 2021. Valencia DO, Spanien		
EVIDENCE	8.50	59.50
Grenache, Syrah, Mourvèdre 2020. Lirac AOP, Rhône, Frankreich		
CHÂTEAU MONTFOLLET	10.00	70.00
Cabernet Sauvignon, Malbec 2022. Bordeaux AOC, Frankreich		
TORREMILANOS CRIANZA	10.00	70.00
Tempranillo, Merlot 2019. Ribera del Duero DO, Spanien		
LUMANO	10.50	73.50
Tamborini, Merlot 2020. Merlot Ticino DOC, Schweiz		
MALBEC CLASSIC	10.00	70.00
Malbec 2021. Terrazas de los Andes, Argentinien		

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

WHITEWINE BY BOTTLE

	75CL
GRAUBURGUNDER RÉSERVE « Godramsteimer Münzberg » 2022. Pfalz, Deutschland	65.00
SAUVIGNON BLANC «RIED SULZ» « Weingut Gross » 2017. Südsteiermark DAC, Österreich	95.00
CHABLIS «Vau Ligneau 1er Cru AOC », Chardonnay 2021. Burgund, Frankreich	85.00
CAPELLANÍA RESERVA « Marqués de Murrieta» 2017. Viura. Rioja DOCa, Spanien	105.00

SOHO
ZURICH

REDWINE BY BOTTLE

	75CL
CAMP DU ROUSS «Coppo» 2020. Barbera d'Asti DOCG, Piemont, Italien	60.00
ROSSO DI MONTALCINO DOC «Tenuta Greppo, Biondi-Santi» 2020. Sangiovese grosso. Montalcino, Toskana, Italien	145.00
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA «Marqués de Murrieta» 2018. Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha. Rioja DOCa, Spanien	72.00
ALIÓN «Bodegas y Viñedos Alión» 2019. Tempranillo. Rib. del Duero, Spanien	165.00
GORU 38 BARRELS «Ego Bodegas» 2018. Monastrell, Cabernet Sauv. Jumilla DO, Spanien	85.00
PALPITE GRANDE RESERVA «Fitapreta Vinhos» 2018. Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Trincadeira, Preto, Baga, Touriga Nacional. VR Alentejo, Portugal	75.00
PETER BARLOW «Rustenberg Wines» 2019. Cabernet Sauvignon. Simonsberg-Stellenbosch WO, Südafrika	125.00
MACHETE «Orin Swift» 2019. Syrah, Petite Sirah, Grenache, Zinfandel, Viognier. Kalifornien, USA	135.00
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT «Château Pape Clément» 2020. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC, Frankreich	215.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

BAR FOOD

TINY TEMPTATIONS

Avocado-Mango-Räucherlachs-Häppchen vocado-mango-smoked salmon bite	14.50
Gemüse-Sticks mit drei Houmous-Variationen Vegetable sticks with hummus variations	16.50
Bruschetta mit Tomatan Avocado Bruschetta di Pomodoro on avocado	16.50
Fleischbällchen Meatballs	16.50
Pouletspiessli mit Mangochutney (3 Stk.) Chicken skewers with mango chutney	16.50
Momos vegi, vegan oder mit Rindfleisch (6 Stück) Momos vegi, vegan or beef (6 pieces)	23.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

SOHO
ZURICH

BAR FOOD

SOHO ARTFUL BITES

Gemüse-Sticks mit Hummus-Variationen, Oliven, Trauben, Käse,
Bruschetta di Pomodoro auf Avocado
Crostini mit Ziegenkäsecreme, Rosmarin und Honig

Baba Ghanoush, Pflaumen mit Speck, panierte Blumenkohl
Chorizo Würste, Fleischbällchen mit Aya-Pepito-Sauce, Calamari,
Crevetten
Poulet-Spiessli mit Mango-Chutney
Empanadas mit Fleisch- und Vegi-Füllung
Momos mit Fleisch- und Vegi-Füllung

Vegetable sticks with hummus variations, olives, grapes, cheese
Bruschetta di Pomodoro on avocado
Crostini with goat cheese cream, rosemary, and honey
Baba Ghanoush, plums with bacon, breaded cauliflower
Chorizo sausages, meatballs with Aya-Pepito sauce
Calamari, shrimp
Chicken skewers with mango chutney
Empanadas with meat and vegi filling
Momos with meat and vegi filling

2–3 Personen	68.50
4–6 Personen	98.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.