



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!



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



APÉRO COCKTAILS

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



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 | |



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 | |
| SPLICED 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 | |



AFTER DINNER DRINKS

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

MOCKTAILS

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



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 |

BUBBLES

FLASCHEN

| | | |
|---------------------------|--------|------|
| ADAM & UVA TRAUBENSCHORLE | 33 cl | 7.50 |
| COCA-COLA / COLA ZERO | 33 cl | 6.00 |
| SCHWEPPE TONIC WATER | 20 cl | 5.50 |
| ARKINA MIT KOHLENSÄURE | 50 cl | 7.00 |
| ARKINA OHNE KOHLENSÄURE | 50 cl | 7.00 |
| SCHWEPPE 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 |



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 |



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 |



SPARKLING

| | 10 CL | 75 CL |
|-------------------------|-------|--------|
| CHANDON GARDEN SPRITZ | | |
| PROSECCO EXTRA DRY | 9.50 | 66.50 |
| FRANCIACORTA DOCG | 12.50 | 87.50 |
| MOËT & CHANDON IMPÉRIAL | 16.00 | 112.00 |
| DOM PÉRIGNON | | 295.00 |
| ARMAND DE BRIGNAC | | 480.00 |

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 | | |



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, Vermentì. 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 AUTÉNTICO | 12.00 | 84.00 |
| Malbec 2020. Valle Calchaquí, Argentinien | | |

BAR FOOD

TINY TEMPTATIONS

| | |
|--|-------|
| Avocado-Mango-Räucherlachs-Häppchen Avocado-mango-smoked salmon bite | 14.50 |
| Parsnip-Waffel mit geröstetem Parsnip waffle roasted parsnip | 14.50 |
| Pastinaken und Mandelcreme Parsnip waffle roasted parsnip and almonds cream | 14.50 |
| Waffel mit Wirz und Schweinswurst Waffel Savoy cabbage saussion (pork sausage) | 16.50 |
| Fisch-Ceviche, Basilikum-Mayonnaise, Blutorangen-Vinaigrette Fish ceviche basil mayo blood orange vinaigrette | 14.50 |
| Pastinakenmousse, geräucherte Forelle, Apfelsellerie Parsnip mousse smoked trout apple cellery | 16.50 |
| Langsam geröstete Randen-Blutorange-Knoblauch-Miso-Espuma Slow roasted beetroot blood orange garlic and miso foam | 13.50 |
| Momos vegi, vegan oder mit Rindfleisch (6 Stück) Momos vegi, vegan or beef (6 pieces) | 23.50 |



BAR FOOD

SOHO ARTFUL BITES

Tartar, Avocado-Mango-Räucherlachs-Häppchen, Pastinakenwaffel mit gerösteter Pastinake und Mandelcreme, Wirsingwaffel mit Wurst, Fisch-Ceviche mit Basilikum-Mayonnaise und Blutorangen-Vinaigrette, Pastinakenmousse mit geräuchertem Forelle, Apfel und Sellerie, Rote Bete mit Blutorange, Knoblauch und Miso-Espuma, Momos, Bulgur, Hähnchen-Satay mit Sauce, Makrele im Unagi-Stil, Zander, langsam gekochtes Rindfleisch mit Kartoffelpüree.

Tartare, avocado-mango-smoked salmon bite, parsnip waffle with roasted parsnip and almond cream, savoy cabbage waffle with sausage, fish ceviche with basil mayo and blood orange vinaigrette, parsnip mousse with smoked trout, apple, and celery, beetroot with blood orange, garlic, and miso espuma, momos, bulgur, chicken satay with sauce, mackerel Unagi style, zander, slow-cooked beef with mashed potato.

| | |
|--------------|-------|
| 2–3 Personen | 68.50 |
| 4–6 Personen | 98.50 |