# FOOD

In regelmässigen Abständen überlassen wir die Küche Gastköch*innen, die für eine begrenzte Zeit ihre Perspektive einbringen. Sie bringen eigene Techniken, Gewürze und Erinnerungen mit und entwickeln daraus Gerichte, die mit der Bar zusammen funktionieren, ohne sich unterzuordnen. Es entsteht keine Showküche und kein Themenpark, sondern eine konzentrierte, temporäre Zusammenarbeit. Die Gerichte sind oft zum Teilen gedacht, weil viele Aromen im Austausch besser funktionieren, aber niemand wird gezwungen.

## BOTANA & PARA PICAR

### ACEITUNAS PICANTES

**Green olives. Chipotle. Adobo. Lime. Tostada.**

9

### GILDA PINTXO

**Green olives. Pickled Chili. Anchovis**

9 (3 pieces)

### PAPAS FRITAS

**French fries. Chipotle mayo. Tajin.**

12

### QUESO FRITO

**Fried cheese bites. Quinze paste.**
**Mango habanero.**

15

### TOSTADA DE TARTARE DE RES

**Beef tartare. Chipotle. Cream cheese.**
**Pickled & crunchy onions. Coriander.**

16

### TOSTADA DE ATÚN

**Tuna tartare. Sesame. Avocado.**
**Lime. Jalapeño. Chipotle mayo.**

16

# TACOS & QUESADILLA

**TACO CARNE ASADA**
**Grilled beef. Salsa Valentina. Onion.**
**Avocado. Corn tortilla.**
21 (3 pieces)

**TACO CHOCHINITA PIBIL**
**Braised pork. Bean paste.**
**Pickled onions. Corn tortilla.**
18 (3 pieces)

**TACO COLIFLOR AL PASTOR**
**Roasted cauliflower. Roasted pineapple.**
**Salsa Verde. Coriander. Corn tortilla.**
18 (3 pieces)

**TACO CAMARON TROPICAL**
**Shrimp in Panko-Coconut coat. Radish.**
**Pickled white cabbage. Mango habanero. Corn tortilla.**
21 (3 pieces)

**QUESADILLA DE HONGOS**
**Mushrooms. Bean paste.**
**Oaxaca and Mozzarella cheese. Salsa Verde.**
21 (3 pieces)

BEEF & PORK: SWITZERLAND / SHRIMP & TUNA: VT / OYSTERS: FRANCE

¨ Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Klassiker brauchen eigentlich keine Erklärung. Ein Negroni, ein Old Fashioned oder ein Espresso Martini tragen ihre Geschichte bereits in sich. Wir sehen keinen Grund, sie neu zu erfinden. Aber wir erlauben uns, an Details zu arbeiten: eine andere Bitterquelle, eine veränderte Balance zwischen Süsse und Säure, vielleicht eine Textur, die das bekannte Profil leicht verschiebt.

Es geht nicht um Effekte oder überraschende Zutatenlisten. Es geht darum, vertraute Strukturen ernst zu nehmen und behutsam weiterzudenken. Wer das Original kennt, wird die Unterschiede bemerken – manchmal sofort, manchmal erst im zweiten Glas.

## Classics with a twist

## CARDAMOM PISCO SOUR

**Pisco Hermano. Cardamom. Lime Cordial**

19

## LOTUS ESPRESSO MARTINI

**Absolut Vodka. Espresso. Coffee liqueur.**
**Lotus Biscoff espuma.**

19

## BEET PALOMA

**Olmeca Tequila. Mezcal. Beetroot.**
**Pink grapefruit soda.**

19

## MEZCAL NEGRONI

**Zone 5 Meczal. Bittter. Carpano. Sage.**
**Lavender. Lemon balm**

20

## SALTED CARAMEL OLD FASHIONED

**Four Roses Bourbon. Salted Caramel.**
**Hazelnut. Walnut Bitters**

18

## NEGRONI

**Gin. Italian bitters blend. Vermouth blend.**

18



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.

# Signature - Bestsellers for years

Über die Jahre sammelt sich einiges an, nicht nur Rezepte, sondern Haltungen, Geschmäcker, Vorlieben. Manche Drinks entstehen aus einer konkreten Idee, andere aus Zufall oder aus dem Wunsch, eine Zutat endlich richtig zu verstehen. Einige haben sich verändert, wurden trockener, klarer, präziser. Andere sind fast unangetastet geblieben, weil sie in ihrer ersten Form schon stimmig waren.

Unsere Signature Cocktails sind kein Konzept, sondern eine Verdichtung dessen, was hier über lange Zeit passiert ist. Viele Bartender*innen haben daran mitgearbeitet, jede und jeder mit eigener Handschrift. Was heute auf der Karte steht, ist das Resultat dieses kollektiven Prozesses.

**HOT RUSSIAN**

Fruity, exotic, spicy.

**Vodka. Orange. Passionfruit. Chili. Cinnamon.**

20

**RAY SPRITZ**

Refreshing, citrusy, bubbly.

**Prosecco. Grapefruit. Italicus. Aperol.Acids.**

16

**TWISTED BASIL SMASH**

Herbal, fresh, sour.

**Gin. Basil. Sour mix. Espuma.**

20

**TOM KHA RAY**

Thai, spicy, aromatic.

**Vodka. Coconut. Lime. Kaffir leaf. Chili.**

20

**CITRUS LOVE**

Citrusy, fizzy, light.

**Gin. Bergamot. Yuzu. Pink grapefruit soda.**

18

**GIN TODSKI**

Herbal, fresh, light.

**Gin. Lemon. Grapefruit bitters. Tonic.**

18

Viermal im Jahr wird die Karte vollständig neu geschrieben. Nicht, weil es sich gut ankündigen lässt, sondern weil sich Geschmack und Verfügbarkeit verändern. Wenn bestimmte Früchte ihren Moment haben oder Kräuter besonders aromatisch sind, wollen wir das nutzen. Im Winter interessieren uns andere Texturen und Temperaturen als im Hochsommer.

Die saisonale Karte ist der Raum für Experimente und für Ideen, die vielleicht nur für einen begrenzten Zeitraum Sinn ergeben. Manche Drinks wandern später in die Signature-Auswahl, andere verschwinden wieder. Beides ist in Ordnung.

## Seasonal Cocktails

**MANDARAY**

**Tequila. Mezcal. Aperol. Mandarin. Lime.**

19

**OLIVE OIL SOUR**

**Beefeater Gin. Carpano bianco. Olive oil. Lemon. Thyme**

17

**SMOKY APRICOT HIGHBALL**

**Four Roses Bourbon. Laphroaig 10. Apricot Soda**

19

**WHITE AMERICANO**

**Pear. Chamomile. Cointreau. Jsotta Vermouth. Luxardo White Bitter.**

18

**MANGO MEZCALITA**

**Olmeca Tequila. Mezcal. Jalapenos. Mango. Cucumber. Lime.**

20

**SPICY PEACH MARGARITA**

**Olmeca Tequila. Habanero. Grapefruit. Sichuan pepper. Peach. Lime.**

20

**WILD BERRY SPRITZ**

**Junmai Sake. Umeshu. Wild Berries. Tonic.**

17

# Mocktails

Alkoholfreie Drinks sind für uns kein Nebenprodukt. Wenn Alkohol wegfällt, verändert sich die Struktur eines Cocktails grundlegend und das verlangt Präzision. Säure, Süsse, Bitterkeit und Textur müssen anders gebaut werden, damit der Drink nicht flach wirkt. Unsere alkoholfreien Kreationen sind deshalb eigenständig gedacht. Sie sollen nicht imitieren, sondern überzeugen – unabhängig davon, ob man bewusst verzichtet oder einfach etwas anderes trinken möchte.

## NOGRONI

**Tanqueray 0.0%. Jsotta senza. Nonalcoholic orange liqueur.**

16

## GYM & TONIC

**Tonic water. Basil. Espuma.**

15

## SPRITZ 0.0%

**Nonalcoholic orange liqueur. Grapefruit. Soda.**

15

## PASSION FIZZ

**Rum 0.0%. White vermouth 0.0%. Rue berry. Passionfruit. Lime.**

17

## PALOMA LIBRE

**Mezcal 0.0%. Beetroot. Cranberry. Soda.**

16

## SPICY PEACH MARGARITA 0.0%

**Non-alcoholic Mezcal. Habanero. Grapefruit. Sichuan pepper. Peach. Lime**

17

## Wine by the glass

### EUROPA ROSÉ
**1 dl** 10 **7,5 dl** 60

### LANGHE CHARDONNAY
**1 dl** 11 **7,5 dl** 66

### NEGRO AMARO
**1 dl** 10 **7,5 dl** 60

### ORANGE MOON, WABI SABI «Natur»
**1 dl** 11 **7,5 dl** 66
Pear and spring blossoms. Light footed orange wine with delicate tannins, amber in color from skin maceration, gently spicy.

## Bubbles by the glass

### CAT NAT „Natur“
**1 dl** 12 **7,5 dl** 72
Apricot, peach blossom. Naturally sparkling pét-nat.

### FRAUENPOWER FUSION «Natur»
**1 dl** 11.5 **7,5 dl** 69
A fusion of red and rosé. Fresh with rosehip, cranberry and bitter orange, dry and juicy in a Lambrusco style. Sparkling as a pét-nat.

### PROSECCO L’ANIMA DI VERGANI
Exceptionally long, natural fermentation. Rich extraction of fruit notes and a fine, persistent perlage.
**1 dl** 9.5 **7,5 dl** 59

# Bottles

## FLORA

**7,5 dl** 68

A biodynamically crafted wine with floral notes of elderflower, peach and green apple, vibrant acidity and fine minerality.

## CÔTE DE FLON «Natur»

**7,5 dl** 72

Riesling. Silvaner. Chardonnay. Pinot Blanc. Pinot Noir.
Pear & citrus zest – taut, saline, Burgundian in style.

## GRILLO VA BENE

**7,5 dl** 58

Aromatic nose. Yellow fruits and floral notes. Gentle minerality.

## SOLARIS ORANGE WINE

**7,5 dl** 62

Golden-yellow in color, with aromas of citrus fruits, sweet spices.

## REVOLUTION PINK SOLERA «Natur»

**7,5 dl** 72

Redcurrant, sour cherry and a hint of smoke and cedar – bright acidity, fine tannins and a long finish.

## TREBBIANO PET'NAT' «Natur»

**7,5 dl** 74

## PROSECCO L'ANIMA DI VERGANI

**7,5 dl** 59

Die Weinkarte folgt keinem dogmatischen Ansatz. Wir arbeiten mit italienischen Produzent:innen, deren Weine für Klarheit und Herkunft stehen, und ergänzen sie durch sorgfältig ausgewählte Naturweine aus verschiedenen Regionen Europas. Uns interessieren Weine mit Charakter, egal, ob sie klassisch ausgebaut oder minimal interventionistisch vinifiziert sind. Manche sind direkt und ungeschönt, andere elegant und strukturiert. Entscheidend ist, dass sie Haltung zeigen und zum Ort passen.

## Beer & Softs

| | |
|---|---|
| **MICHELADA** Pacifico. Lime. Tajin. Salsa Picante. Salt. | 9 |
| **APPENZELLER HELL** | **3 dl** 6.5 |
| **APPENZELLER HELL** | **5 dl** 9 |
| **DR. GAB'S PALE ALE** | **3.3 dl** 8.5 |
| **PACIFICO CLARA** | **3.3 dl** 8.5 |
| **TEGERNSEE** | **5 dl** 9 |
| **HOFBRÄU WEIZENBIER** | **5 dl** 9 |
| **APPENZELLER ALKOHOLFREI** | **3.3 dl** 6.5 |
| | |
| **GRAPEFRUIT SODA** | **2 dl** 6 |
| **GINGER BEER** | **2 dl** 6 |
| **LEMONADE** | **2 dl** 6 |
| **COCA-COLA** | **2 dl** 5.5 |
| **COCA-COLA ZERO** | **2 dl** 5.5 |
| **WASSER MIT/OHNE** | **3 dl** 4 pro Per. |



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.

S. 2: Food
S. 5: Classic Cocktails with a Twist
S. 7: Signature Drinks
S. 9: Seasonal Cocktails
S. 11: Mocktails
S. 12: Wine
S. 14: Beer & Softs

Paulette Brupbacher-**Raygrodski** (1880–1967) war Ärztin im Zürcher Kreis 3, zu einer Zeit, in der Frauen in vielen Bereichen noch keinen Platz hatten. Sie setzte sich früh für Sexualaufklärung, den Zugang zu Verhütungsmitteln und das Recht auf Selbstbestimmung ein – Themen, die gesellschaftlich stark umkämpft waren. Gemeinsam mit ihrem Ehemann führte sie eine Praxis in Aussersihl und engagierte sich darüber hinaus politisch für eine offenere, gerechtere Gesellschaft. Unsere Bar trägt ihren Namen nicht aus Sentimentalität, sondern als Verweis auf diesen Geist: eigenständig denken, Verantwortung übernehmen, Haltung zeigen. Das ist kein dekoratives Element, sondern Teil der Identität des Ortes.

RAYGRODSKI

Raygrodski Cocktail Bar
Sihlfeldstrasse 49
8003 Zürich
info@raygrodski-bar.ch
+41442414949
Instagram: @raygrodskibar

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag ab 17 Uhr, Sonntag geschlossen

©2026, Raygrodski.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.