

NAPA GRILL

★ CALIFORNIAN FINE DINING ★

EST 2017

NAPA GRILL RESTAURANT ★ HÜRLIMANN AREAL ★ BRANDSCHENKSTRASSE 130 ★ 8002 ZÜRICH
RESERVATIONEN TEL: 044 289 80 80 ★ WWW.NAPAGRILL.CH

VORSPEISEN

Artischocken-Fenchel-Salat
mit Oliven

19

Tatar
vom Wagyu Rind Teriyaki
mit Brioche-Toast (US*)
60g 49 / 100g 79

Tomaten-Sherry Suppe
mit Makrele & Mandel

18

Californian Crab-Cake
(CA, MSC zertifizierte Krabben) mit Miso-Mayonnaise,
Edamame & Kombu
26/ 38

Baby-Lattich
mit Schweizer Bio-Speck
Caeser Style /
Steak Tranchen (5oz/140g)
19 / 34

Burratina
mit Peperoni, Aubergine
& Kräuter
25

Bio-Bacon Sampler
(CH) Bauch- & Rückenspeck
vom Ueli-Hof
21

Tatar vom Kingfisch
mit Dörrfrüchten & Kopfsalat
Espuma
26

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

Schweizer Bio Tofu (150g / 250g) 20 / 26
vom Grill

Beyond Meat Burger 35
mit Kopfsalat, Oliven & Peperoni
dazu Country Fries

FISCH

Swiss Alpine Lachs 39
vom Grill

GEFLÜGEL

Halbes Bio-Poulet aus dem Holzofen (CH) 39
vom Wendelin-Hof mit Bourbon-Whiskey-Marinade

FLEISCH

Club Steak Sandwich (Swiss Black Angus) 37
mit Bio-Bacon, Zwiebeln und Apfel
dazu Regular Fries

Napa Grill Butcher Burger* (Flannery Beef, USA, 8oz) 39
mit Speck-Marmelade, Lattich, Tomaten und Zwiebeln
dazu Regular Fries

Bio-Baby Back Ribs (Ueli-Hof, 550 g) 48
vom Schweizer Säuli mit Honig-Barbecue Glasur

Beilagen jeweils 7.5

Kartoffeln: Mashed Potatoes, Regular Fries, Crispy Chips,
Pommes Allumettes, Sweet Potato Fries

Gemüse: Sautierter Spinat, Blattsalat,
Mandel-Broccoli, Maiskorn mit Speck, Marktgemüse

Sonstige:

Weisswein Risotto, Mac & Cheese, Pimientos 9.50

Saucen erste inkl. / jede weitere 3.50
Barbecue Sauce, Chimichurri, Napa Butter,
Smoky Bourbon Sauce

Saucen / nicht inklusive 5.50
Trüffel-Mayonnaise, Sauce Bernaise

PRIME BEEF

USA – KALIFORNIEN ☆ USDA PRIME BEEF *
flannery beef – napa grill exclusive

Die Dry aged-Beef-Spezialitäten von «Amerikas erstem 100-Punkte-Metzger» (Weinpapst Robert Parker) gibt es in Europa exklusiv im Napa Grill. Gemäss Hersteller hormon- und antibiotikafrei.

New York Steak 8 / 12 oz (220g / 340g) 55 / 78
Rib-Eye-Steak 10 / 14 oz (280g / 400g) 59 / 82
Kansas City Strip 20 oz (570g) 89
Bone-in Ribsteak 20 oz (570g) 98
Porterhouse-Steak 34 oz (950g) 149

USA – KALIFORNIEN ☆ PREMIUM BEEF *
flannery beef – napa grill exclusive

Die Wet aged-Beef-Spezialitäten von «Amerikas erstem 100-Punkte-Metzger» (Weinpapst Robert Parker) gibt es in Europa exklusiv im Napa Grill. Gemäss Hersteller hormon- und antibiotikafrei.

Filet Mignon Lady's Cut (170g) 55
Filet Mignon Gentleman's Cut (220g) 69

SCHWEIZ ☆ BLACK ANGUS
swiss black angus- und ip-suisse zert. betriebe

Die hervorragende Fleischstruktur und eine schöne Fettmarmorierung verleihen unserem Swiss Wet aged Angus die ganz besondere Note!

Wetzstein Steak 220g 49
Entrecôte 300g 58

USA – FRONTIER RESERVE ☆ WAGYU BEEF *
9+ – officially certified

Dieses Wet aged «Entrecôte» besticht durch seine wunderschöne Marmorierung, sensationelle Saftigkeit und einen unvergleichlichen Geschmack. Gemäss Hersteller hormon- und antibiotikafrei.

Strip Loin A4 pro 100g 89

JAPAN – HYŌGO Präfektur ☆ KOBE BEEF
a5 – officially certified

Exklusiv im Napa Grill, Kobe Beef in der Top Qualität A5, Wet aged (nach Lieferbarkeit). Der heilige Gral für Fleischliebhaber!

Strip Loin A5 pro 100g 135

☞ geeignet für 2 Personen – Gewichtsangaben gelten annähernd

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft zu unserem Fleischsortiment, den Garstufen sowie unseren Tagespezialitäten. MSC zertifiziert aus nachhaltiger Fischerei. Allergene und Intoleranzen: bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

*Kann Allergene, Antibiotika und/oder Hormone enthalten.

NAPA GRILL

★ CALIFORNIAN FINE DINING ★

EST 2017

NAPA GRILL RESTAURANT ★ HÜRLIMANN AREAL ★ BRANDSCHENKSTRASSE 130 ★ 8002 ZÜRICH
RESERVATIONS TEL: 044 289 80 80 ★ WWW.NAPAGRILL.CH

STARTERS

Artichoke Fennel Salad
with Olives

19

Tatar
from Wagyu Beef Teriyaki,
with toasted Brioche (US*)
60g 49 / 100g 79

Tomato Sherry Soup
with Mackerel and Almonds

18

Californian Crab Cake
(CA, MSC certified crab)
with Miso Mayonnaise
Edamame and Kombu
26/ 38

Baby Lettuce
with Organic Swiss Bacon
Caesar Style
/with Steak Slices (5oz/140g)
19 / 34

Burratina
with Peperoni, Eggplant and
Herbs
25

Bio-Bacon Sampler
(CH) Belly- and Back Bacon
from the Ueli-Hof
21

Kingfish Tatar
(CH) with Dry Fruits & Salad
Espuma
26

MAINS

VEGETARIAN

Swiss Organic Tofu (150g / 250g) 20 / 26
from the Grill

Beyond Meat Burger 35
with Salad, Olives & Peperoni
and regular Fries

FISH

Swiss Alpine Salmon 39
from the Grill

POULTRY

Half bio-chicken from the wood burner (CH) 39
from Wendlin-Hof with Bourbon Whiskey Marinade

MEAT

Club steak sandwich (Swiss Black Angus) 37
with Organic Bacon, Onion & Apple
and regular Fries

Napa Grill Butcher Burger* (Flannery Beef, USA, 8oz) 39
with Bacon Marmelade, Tomato & red Onions
and regular Fries

Bio-Baby Back Ribs (Ueli-Hof (CH), 550 g) 48
with Honey-Barbecue Glaze

Sides all 7.5

Potatoes: Mashed Potatoes, regular Fries, Crispy Chips,
Pommes Allumettes, Sweet Potato Fries

Vegetables: Sautéed spinach, Side Salad,
Almond Broccoli, Corn with bacon,
Vegetables of the Day

Other: White Wine Risotto, Mac & Cheese,
Pimientos, 9.50

Sauces First sauce incl. / each additional 3.50
Barbecue Sauce, Chimichurri, Napa Butter,
Smoky Bourbon Sauce

Sauces /not incl. 5.50
Truffel Mayonnaise, Sauce Bernaise

PRIME BEEF

USA – CALIFORNIA ☆ USDA PRIME BEEF *
flannery beef – napa grill exclusive

The dry aged beef specialties from "America's first-ever 100-point butcher" (wine critic Robert Parker) – found exclusively in Europe at Napa Grill. According to producer, hormone- and antibiotic-free.

New York Steak 8 / 12 oz (220g / 340g) 55 / 78

Rib-Eye-Steak 10 / 14 oz (280g / 400g) 59 / 82

Kansas City Strip 20 oz (570g) 89

Bone-in Ribsteak 20 oz (570g) 98

Porterhouse-Steak 34 oz (950g) 149

USA – CALIFORNIA ☆ PREMIUM BEEF *
flannery beef – napa grill exclusive

The wet aged beef specialties from "America's first-ever 100-point butcher" (wine critic Robert Parker) – found exclusively in Europe at Napa Grill. According to producer, hormone- and antibiotic-free.

Filet Mignon Lady's Cut (170g) 55

Filet Mignon Gentleman's Cut (220g) 69

SWITZERLAND ☆ BLACK ANGUS
swiss black angus- and ip-suisse cert. farms

The succulent, well-marbled structure and beautiful meat give our wet aged Swiss Angus beef a special flavor of its own!

Wetzstein Steak 220 g 49

Entrecôte 300 g 58

USA – FRONTIER RESERVE ☆ WAGYU BEEF *
9+ – officially certified

This wet aged "entrecôte" is wonderfully marbled, unbelievably juicy, and has an incomparable flavor. According to producer, hormone- and antibiotic-free.

Strip Loin A4 pro 100g 89

JAPAN – HYŌGO Präfektur ☆ KOBE BEEF
a5 – officially certified

Exclusively by Napa Grill, top-quality wet aged A5 Kobe beef (subject to availability). The Holy Grail for meat lovers!

Strip Loin A5 pro 100g 135

🍴 suitable for 2 – All weights are approximate

Our serving staff will be happy to advise on our range of meats, degrees of doneness and our daily specials.
MSC certified sustainable seafood. Allergens and intolerances: please check with our staff.

*May contain allergens, antibiotics and/or hormones.