



ANOAH - Plant based

# MENÜ JUNI

## LATTICH ÜBERRASCHEN

Lattich, Yuzugel, Karottenpüree, schwarzer Sesam  
Frittierter Knobli, Asiamarinade

\*\*\*

## WASSER, MELONE, ZITRONE

Rhabarber-Shrub, Ringelbeete, Zitronensorbet, marinierte Oliven  
Wassermelonensteak

\*\*\*

## G.O.A.T.

Ravioli mit La Cotta-Trüffelüllung, fermentierte Zitrone, Kamille,  
Basilikumkresse, Randenöl

\*\*\*

## SHARING IS CARING

Gebackene Aubergine, Ratatouille, Minze, Granatapfelkerne  
Couscous Salat, Raita, Blumenkohl

\*\*\*

## SAY CHEESE

Cheescake, marinierte Erdbeeren, süßes Basilikumpesto  
Zitronensirup, Vanille Glace

## PURPLE RAIN

Getrüffeltes Rotkohlrisotto, Kimchi, Sojajoghurt,  
karamellierte Haselnuss

# COCKTAILS

ANOAH SUNRISE 18  
Gin / Orange / Rote Beete

NEGRONI 16  
Gin / Roter Vermut / Campari

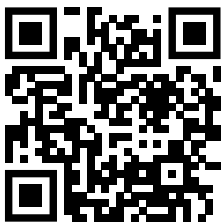
## PAIRING

50 WINE  
Aligote Clos du Moulin aux Moines  
Helle Freude Weingut am Stein  
Rupestris Celler Pardas  
Nerojbleo Gulfi  
Erdbeerhugo

35 JUICE  
Rüebli-saft mit Yuzu und Thymian  
Wassermelonensaft mit Balsamico  
Zitronenverbene-Ice Tea  
Granatapfelsirup mit Minze  
Erdbeer-Hugo mit Kolonne Null

## PREISE

PREISE  
3-Gang-Menü (nur mittwochs, donnerstags) 69  
5-Gang-Menü 95  
6-Gang-Menü (inkl. Purple Rain) 110  
Wine Pairing 30/50/60  
Juice Pairing 21/35/42



ANOAH - Plant based  
Brauereistrasse 37  
8004 Zürich

044 888 88 08  
info@anoah.ch  
www.anoah.ch

\* Über Allergene und Inhaltsstoffe unserer Speisen kann dir unser Servicepersonal gerne jederzeit Auskunft geben. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.