MISO
BAR
BINZ

MISO BAR BINZ

MISO - fermentierte Bohne - entsteht durch Transformation über Zeit. Ausgewählte natürliche Zutaten kommen zusammen und erzeugen unter Zugabe von Handarbeit und Zeit etwas Neues – sogar mehr, als die Summe seiner Teile.

Die Miso Bar Binz ist mehr als ein Ort zum Essen - Treffpunkt, Werkstatt und Bühne. Wir verbinden ehrliches Handwerk mit Herz & Haltung.

Unsere Gerichte balancieren zwischen Umami und Frische, zwischen kräftiger Brühe und Kräuteröl. Dies ist für uns kein Widerspruch, sondern eine Handschrift.

VORSPEISEN auch zum TEILEN

BAOS 7.-
2 Baos gefüllt mit Pilzen & Tonkatsu Sauce

SIDES 7.-
Fermentiertes und gepickeltes BIO-Gemüse

Spring Roll 7.-
Frühlingsrolle
gefüllt mit Kartoffel, Kimchi und Gruyère

HAUPTGERICHTE

Chili Tofu 23.-
Knusprig gebackener marinierter Tofu (CH, Bio), Asian Slaw & Chili Crunch Mayo

Japanese Curry 23.-
Japanisches Curry mit Saisongemüse, Tofu (CH, Bio) und Sesamreis

+ Poulet Katsu (CH, Bio) statt Tofu 7.-

BIBIMBAP 24.-
Koreanische Reis Bowl mit Tofu (CH, Bio), Sojasprossen, Rüebi, hausgemachtem Kimchi, pickled Kürbis, Zwiebel & Onsen Ei (CH, Bio), Gochugaru Sauce (vegan ohne Ei)

ohne Ei
+ Rinderhack (CH, Bio) statt Tofu + CHF 6.-

YAKISOBA 25.-
Ramen Noodles, Poulet (CH, Bio), Saisonales Gemüse, Frühlingszwiebel, Röstzwiebel, Koriander, Sesam

Unsere Ramen werden mit hausgemachten Weizennudeln, Sesam, Frühlingszwiebel (Negi), Furikake (Algenpulver) sowie einen halben Bio-Ei (CH) (Ajitsuke Tamago) serviert. Für eine rein pflanzliche Variante können wir gerne das Ei weglassen.
Geflügel und Schweinebrühen werden 48h lang eingekocht.
Wir verwenden kein Katsuobushi (Thunfischflocken), weil wir einen lebendigen Ozean lieben.

RAMEN

Vegi KIMCHI SHIO
24.-
Weisskohl-Gemüse Brühe, Shio Tare, Dashi, hausgemachtes Kimchi, Bio Tofu (CH), Röstzwiebeln (vegan ohne Ei)

Vegi Marroni Kürbis
24.-
Weisskohl-Gemüse Brühe, Miso Tare mit Bohnenmiso aus Wetzikon, Maronipaste, Dashi, pickled Kürbis, Bio Tofu (CH), Röstzwiebeln (vegan ohne Ei)

TANTANMEN SPICY
25.-
Geflügelbrühe, Sesam, Shoyu Tare, Dashi, BIO Rinderhack (CH), Spinat, pickled Daikon (süss-saurer Rettich), Chili-Sesam-Paste

Marroni Kürbis
25.-
Geflügelbrühe, Sesam Miso Tare mit Bohnenmiso aus Wetzikon, Maronipaste, Dashi, BIO Chashu (CH), fermentierter Rotkohl

Ramen add ons

Mehr Nudeln	2.00.-
Mehr Tofu/Fleisch	3.00.-
Extra halbes Ei	1.50.-
Hunger (grössere Portion)	4.00.-

SWEETS

Wochen Dessert 6.00.-
Wechselndes Angebot

DEKLARATION

Zu Inhaltsstoffen und Allergenen geben wir gerne Auskunft.

= Sesam
= Gluten
= Soja
= Reis
= Laktose

Herkunftsdeklaration

= BIO Poulet (CH)
= BIO Rind (CH)
= BIO Schwein (CH)

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

SOFTGETRÄNKE

SOFTDRINKS OFFENAUSSCHANK

Wasser mit	7dl 5.-	3dl 3.-
Hausgemachter Kombucha	3dl 5.-	4.5dl 6.50
Hausgemachter Eistee Thymian-Minze-Hibiskus	3dl 5.-	4.5dl 6.50

SOFTDRINKS FLASCHE

Flocka Soda Mate BIO	3.3dl 6.50	
Flocka Soda Kola BIO	3.3dl 6.50	
Tonic Water	2dl 5.-	

SPUMANTE & WEIN

Zanotto Spumante BIO IT Extra Dry Glera	1dl 9.-	
MO Weiss BIO 2021 AT Grüner Veltliner, Müller-Thurgau Riesling	1dl 8.-	

BIER

BIER OFFENAUSSCHANK

Unamàs Hell 4.6% Vol. Bierwerk Zürich	3dl 5.-	4.5dl 7.50	
WITBIER 5.2% Vol. Dr.Brauwolf	3dl 5.-	4.5dl 7.50	

BIER AUS DER DOSE/FLASCHE

Rainbow IPA 6.0% Vol. Bierwerk Zürich		4.4dl 8.-	
Leermond alkoholfrei 0.0% Vol.	3.3dl 6.-		

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee	5.-
Espresso	5.-
Doppio	6.-
Cappuccino	6.-
Flat White	6.50

TEE & MATCHA

Grüntee & Minze	5.-
Holunderblüte & Zitronenthymian	5.-
Verveine Odorante	5.-
Frischer Minze Ingwer Tee	7.-
Matcha Cappuccino	6.-
Matcha Latte	6.50

ICED

Iced Matcha Latte	7.-
Iced Doppio	7.-
Iced Americano	7.-
Iced Cappuccino	7.-

APERITIVO

Kombucha Spritz alkoholfrei Kombucha, Bitter senza, Soda	9.-
Disco Shorle Aarver Original Gin, Flocka Mate, Spumante	13.-
Aarver signature Gin Tonic Aarver Original Gin, Swiss Tonic	15.-
Aarver Negroni Aarver Original Gin, Bitter, Jsotta Wermut	15.-
Negroni Sbagliato Jsotta, Bitter, Jsotta Wermut, Spumante	15.-