

## TAPAS

**Oliven Mix mit weissen Mandeln** | 8.50

Weinempfehlung: 🍷

**Parmesan gebrochen mit Brot** | 8.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷

**Parmesanstücke und Oliven mit Brot** | 9.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷 🍷

**Crostinis mit Brie, Chorizo und Avocado** | 9.50

Weinempfehlung: 🍷

**Gemischte Antipasti** | 9.50

**Oiven, Tomaten, Artischocken und Peperoni, serviert mit Brot**

Weinempfehlung: 🍷

**Falafel auf Hummus mit Minze-Sauce** | 8.50

Weinempfehlung: 🍷

**Orientalischer Petersilien-Salat mit Hummus und Pitabrot** | 9.50

Weinempfehlung: 🍷 🍷

Ein zweites Stück Pita offerieren wir dir auf Wunsch kostenlos. Jedes weitere Pita 2.–.

## KALTE SPEISEN

**«Captain’s» Plättli** | 19.00

**Fleisch, Käse und Oliven, serviert mit Brot**

**Gemischter Salat** | 9.50

**«Captain’s» Salat** | 12.50

**Gemischter Salat mit Pouletbrust-Streifen**

**Caesar Salad** | 14.50 / 18.50

**Pouletbrust-Streifen, Croûtons und Parmesan**

**Abend-Special (17 bis 21 Uhr)** | 13.50

**Ein Glas Hauswein (Weiss/Rosé/Rot) serviert mit einem Tapas nach Wahl**

## WARME SNACKS

**Nachos** | 12.50

**mit Salsa-Sauce und Guacamole, überbacken mit Cheddar**

**Ciabatta Italiana** | 12.50

**Mozzarella, Tomaten und Pesto**

**Ciabatta Prosciutto** | 14.50

**Hinterschinken und Käse**

## WARME SPEISEN

**Tages-Hit («es hät solangs hät»)** | 14.50

**Suppe (Bitte informiere Dich beim Service)** | 5.50

**Pasta-Teller Bolognese** | 17.50

**Pasta-Teller Pesto** | 17.50

**Captain’s Burger «Classico»** | 17.50

**Rindfleisch\*\*, Gruyère, BBQ-Sauce, dazu Salat oder Tortilla-Chips als Beilage**

**Captain’s Burger «Mexican»** | 18.50

**Rindfleisch\*\*, Cheddar Cheese, Peperoni, Guacamole, Salsa-Sauce dazu Salat oder Tortilla-Chips als Beilage**

Die Gerichte werden à la minute für Dich zubereitet und können gelegentlich nicht gleichzeitig serviert werden.

**Allergene:** Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

## WEISSWEINE

🇨🇭 **Schweiz, Zürich**

**Regula Cuvée Weiss AOC 2017, Smith&Smith**

Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal blanc
Zunächst diskrete, fast verschlossene Begrüssung, doch viel Stil, hell, weisse Blüten, wohlwollend, süsse Frucht. Dann urbaner, bunter, Leben, Süsse. Endlich der passende Wein zum Sound der Limmatstadt.
*Glas: 8.00 | Flasche: 54.00*

🇮🇹 **Italien, Piemont**

**Roero Arneis DOCG 2017|18, Azienda Pescaja**

Arneis

Casanova in Weiss. Helle, klingende Aromatik, reife Birne, Holunderblüten und Kräuter. Tänzelt über den Gaumen, betört, aber nie kitschig, sondern mit viel Frische. Familienweingut grosser Klasse. Schneller Griff zum nächsten Glas ...
*Glas: 8.50 | Flasche: 56.00*

🇪🇸 **Spanien, Rueda**

**K-Naia DO 2017, Bodegas Naia**

Verdejo

Jungspund. Frische, helle Frucht und leicht herb, zeigt gleich, dass er mehr als nur jung, nett und schön sein kann. Am Gaumen saftig, süsse Frucht und zugleich herbe Noten. Apérotime an der Barceloneta, Barcelonas Stadtstrand.
*Glas: 7.00 | Flasche: 47.00*

## ROTWEINE

🇨🇭 **Schweiz, Zürich**

**Felix Cuvée Rot AOC 2016**

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Maréchal Foch, Cabernet Cubin Zürich by Night. Nobler Charme, warm und vital, frische rote Früchte, helle und dunkle Seiten, rauchig. Am Gaumen elegant, Finesse, verführerisch, zunehmend verwegen. Allzeit bereit!
*Glas: 8.00 | Flasche: 54.00*

🇪🇸 **Spanien, Ribera del Duero**

**Venero DO 2013, Bodegas Encina**

Tempranillo

Smiths Kooperation mit Hacienda Monasterio. Jugend bei Mondschein. Am Gaumen sanft, mit leichtem, dunklem Spiel, aromatische, frische Frucht, vorhandener aber nicht bewusster Kraft. Dann herbe, dunkle Grand-Cru Kakaonoten gepaart mit einer cremigen, aber frischen Frucht. Big value!
*Flasche: 74.00*

🇦🇷 **Argentinien, Mendoza**

**Siglo 2015, Mendoza Club**

Malbec

Gothic. Ruhig, dunkle, süsse und frische Frucht, dunkle Beeren, Rauch, Torf, im Hintergrund immer ein süsser Hauch von dunkler Wärme. In Schweizer Besitz und vinifiziert auf 1400 Metern vom Starönologen Daniel Pi. Malbec as its best – Kraft gepaart mit viel Eleganz.
*Flasche: 67.00*

🇮🇹 **Italien, Piemont**

**Barbera d’Asti Soliter DOCG 2017, Azienda Pescaja**

Barbera

Barbera in purezza! Saftige rote Frucht, ein Hauch ätherische, pflanzliche Frische, dazu eine sanfte rote Frucht, weich, süss, jung geschmeidig. Lebensfreude und Trinkigkeit in ihrer schönsten Form!
*Glas: 9.00 | Flasche: 56.00*

## ROSÉ

**Frankreich, Provence**

**Chemin en Provence 2018, Domaine Saint-Marie**

Grenache, Syrah, Cabernet

Lachs-Farbe, Duft, Gaumen, so zart und geschmeidig, saftige Fülle scheint hell und leicht, orange, rosa bis rot glänzender Duft nach Früchten und Beeren, genussvolle Harmonie. Am Gaumen beglückend schmeichelnd mit einer zarten Fülle, leicht von der sanften, verwobenen ätherischen Frische.
*Glas: 8.50 | Flasche: 56.00*

## SCHAUMWEINE

**Frankreich, Champagne**

**Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon**

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Pure Noblesse. Aus dem 200-jährigen Traditionshaus Billecart-Salmon. Diskret, frische Süsse, Apfel, Orange, Kiwi und Bittermandeln. Bis 48 Monate auf der Feinhefe. Apéro auf der Place de la Concorde.
*Flasche: 88.00*

**Italien, Veneto**

**Prosecco Nudo extra dry DOC, Colli del Soglio & Smith**

Glera

Jugendlicher Schmeichler. Am Gaumen überschäumende Lust, frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb. Sommerabend in Venedigs Gassen.
*Glas: 9.00 | Flasche: 59.00*

## COCKTAILS

**Aperol Spritz** | 10.50

**Hugo** | 10.50

**Mojito** | 12.50

**Caipirinha** | 12.50

**Wodka – Redbull | Cola | Orange** | 12.50

**Gin Tonic (Hibiscus, Matcha, Pink Pepper, Indian)** | 12.50

**Gespritzter Weisswein süss / sauer** | 7.50

## GETRÄNKE

Lass dich von unserem vielfältigen Angebot inspireren.

## BIERE

**Hardwald Glattgold – 0,33 l** | 5.50

**Hardwald Urban Ale – 0,33 l** | 5.50

**Hardwald Dunkel – 0,33 l** | 6.00

**Corona Extra – 0,33 l** | 5.50

**Panaché – 0,33 l** | 5.50

**Leermond Bier (alkoholfrei) – 0,33 l** | 5.50



FRESH TASTES | Sonnenttalstrasse 12 | 8600 Dübendorf  
Telefon 044 820 81 81 | www.freshtastes.ch | info@freshtastes.ch

<sup>[1]</sup> \*\* Schweiz
alle Preise CHF inkl. MwSt

<sup>[2]</sup> Die Gerichte werden à la minute für Dich zubereitet und können gelegentlich nicht gleichzeitig serviert werden.

<sup>[3]</sup> Jahrgangswechsel vorbehalten
alle Preise CHF inkl. MwSt