



*food*



*vegetarian*



*spicy*



*fish*



*ideal to share*

***ORIGIN***

*Salmon / Norway*

*Chicken / France*

*Duck / Switzerland*

*Pork / Switzerland*

*Beef / Switzerland*

*Charcuterie / Spain, Japan*

***PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS***

# ideal to share

## **DEGUSTATION DES FROMAGES SUISSE**

*Selection of artisanal Swiss cheeses from Jumi (220g).*

28-

## **PINSA ROMANA**

*Roman pinsa, rocket, cherry tomatoes, burrata, basil  
(Supplément cecina 8-CHF)*

27-

## **CECINA DE ANGUS CROISÉ AVEC WAGYU**

*Spanish smoked dried beef (70g).*

24-

## **JAMON IBERICO**

*Jamon de cebo de campo raza iberica 70gr*

24-

## **GUACAMOLE**

*A tasty guacamole of fresh avocados, served with crispy handmade nachos.*

15-

## **CROQUETTES CHOU-FLEUR & FROMAGE**

*Crispy croquettes with cauliflower and cheddar, black curry mayo and curry leaves.*

21-

## **VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU JAPONAIS**

*Selected Japanese Wagyu, dry-aged in the fresh air of Ticino for ten weeks.*

38-

# FOOD

## ÉDAMAME

12-

*Your favorite Japanese snack, steamed, chilled and sprinkled with sea salt flakes.*

## PÂTÉ EN CROÛTE, CANARD ET THYME

25-

*Classic French meat pie. Duck and Thyme. Served with fresh salad, cornichons and sweet potatoes chutney.*

## CALAMARS FRITS

24-

*Crispy fried calamari, seasoned with Timut pepper and salt, served with lime mayo foam.*

## SAUMON YAKITORI, MISO, PIMENTOS ET KATSUOBUSHI

30-

*Salmon skewers, marinated in white miso. Served with grilled Padron peppers and Katsuobushi flakes.*

## STEAK CHAINETTE DE BLACK ANGUS SUISSE

36-

*Swiss Black Angus chain-steak (200 g), red wine & rosemary sauce, roasted new potatoes and bell peppers.*

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 

24-

*Modern twist, classic taste. Baked tomatoes, crispy eggplants and fresh buffalo mozzarella. Topped with basil-tomato sauce and parmesan cheese*

**HOUMOUS, FETA, OLIVES ET ORANGE** 

24-

*Home-made Hummus, baked feta cheese, Kalamata olive and fresh orange. Pita bread*

**ALBONDIGAS DU YUCATÁN**

25-

*Beef and Pork meatballs, cooked with mixed spices and Guajillo pepper. Served with a smoked paprika, tomato and roasted pepper sauce. Coriander and Lime to sprinkle. Ask for Aji Amarillo sauce*

**ALBONDIGAS VÉGÉTARIENNES DU YUCATÁN** 

23-

*Black Beans and Rice based "meatballs" cooked with mixed spices and Guajillo pepper. Served with a smoked paprika tomato and roasted pepper sauce. Coriander and Lime to sprinkle. Ask for Aji Amarillo sauce*

**SWEET AND SOUR FRIED CHICKEN** 

25-

*Delicious Korean fried chicken, glazed with sweet & sour sauce, sesame seeds, spring onion and homemade pickles.*

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

# BURGERS & CO.

## MINI BURGERS

### DANI BRO

7-

*Beef, Port Shallots, Gorgonzola Cream*

### K - BRO

7-

*Korean fried chicken, mayonnaise, homemade kimchi and black bread*

### FATTOUSH - BRO

7-

*Fromage Golden Halloumi, tomate, salade and sauce tartare*

## REGULAR BURGER

### MEXICAIN COCHINITA PIBIL BURGER 14-

*Mexican-style pulled pork "Cochinita Pibil", slow cooked in Achiote spices and orange juice.*

*Served with pickled onion and carrots, sour cream.*

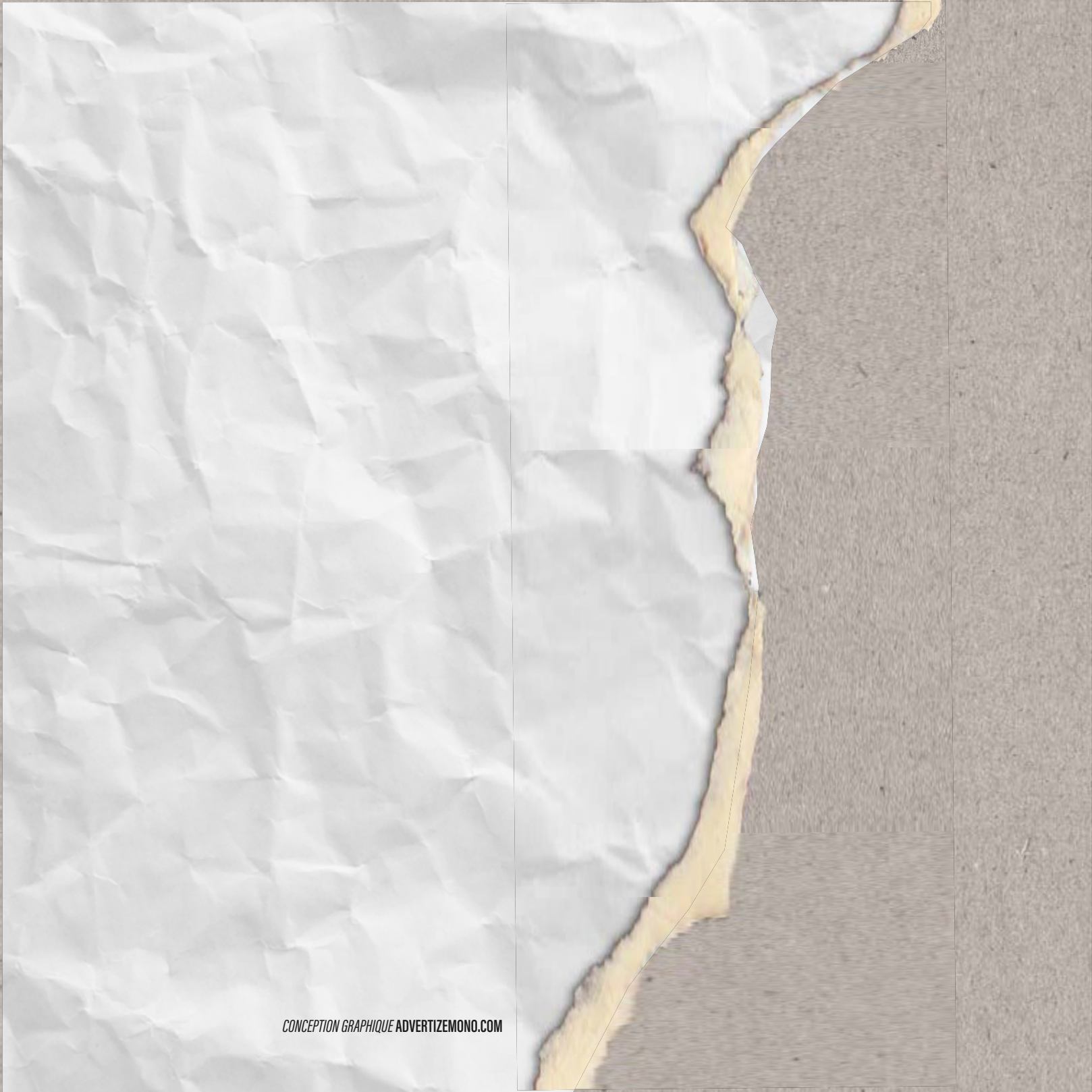
### GUACAMOLE

15-

*A tasty guacamole of fresh avocados, served with crispy handmade nachos.*

### FRENCH FRIES

7-





*12 Rue Henri Blanvalet  
1207 Genève  
+41 (0) 22 772 30 32  
info@bottlebrothers.ch*



*food*



*végétarien*



*épicé*



*poisson*



*ideal à partager*

***PROVENANCE***

*Saumon / Norvège*

*Poulet / France*

*Canard / Suisse*

*Porc / Suisse*

*Bœuf / Suisse*

*Charcuterie / Espagne, Japon*

***EN CAS D'ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE***

***MERCI DE NOUS EN FAIRE PART***

# ideal à partager

## **DEGUSTATION DES FROMAGES SUISSE**

*Sélection de fromages suisse artisanal de chez Jumi (220gr)*

28-

## **PINSA ROMANA**

*Pinsa Romana, roquette, tomates cerises, burrata, basilic (Supplément cecina 8-chf)*

27-

## **CECINA DE ANGUS CROISÉ AVEC WAGYU**

*Viande séchée de bœuf fumée espagnole 70gr*

24-

## **JAMON IBERICO**

*Jamon de Cebo de campo raza Iberica 70gr*

24-

## **GUACAMOLE**

*Un savoureux guacamole d'avocats frais, accompagné de nachos artisanaux croustillants*

15-

## **CROQUETTES CHOU-FLEUR & FROMAGE**

*Croquettes croustillantes au chou-fleur et cheddar, mayo curry noir et feuilles de curry*

21-

## **VIANDE SÉCHÉE DE WAGYU JAPONAIS**

*Wagyu Japonais sélectionnées, maturées puis séchées à l'air pur du Tessin pendant dix semaines.  
Découpée en tranches extra-fines, cette viande fond en bouche!!*

38-

# NOS PLATS

## **ÉDAMAME**

12-

*L'incontournable snack japonais, vapeur et glacé, relevé de flocons de sel.*

## **PÂTÉ EN CROÛTE, CANARD ET THYME**

25-

*Pâté en croûte maison au canard et au thym, servi avec salade fraîche, cornichons et chutney de patate douce*

## **CALAMARS FRITS**

24-

*Calamars frits croustillants, assaisonnés de poivre Timut et de sel, servis avec une mousse de mayonnaise au citron vert.*

## **SAUMON YAKITORI, MISO, PIMENTOS ET KATSUOBUSHI**

30-

*Brochettes de saumon marinées 180gr, au miso blanc, servies avec des pimentos padrón grillés et flocons katsuobushi*

## **STEAK CHAINETTE DE BLACK ANGUS SUISSE**

36-

*Steak de chaîne de bœuf Black Angus Suisse (200 g), sauce au vin rouge et au romarin, pommes de terre nouvelles rôties et poivrons*

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 

24-

*Twist moderne, saveurs classiques! Tomates rôties, aubergines croustillantes et mozzarella di bufala fraîche, le tout nappé d'une sauce tomate au basilic et de parmesan.*

**HOUMOUS, FETA, OLIVES ET ORANGE** 

24-

*Houmous maison, feta cuite au four, olives de Kalamata et orange, Pain pita.*

**ALBONDIGAS DU YUCATÁN**

25-

*Boulettes de bœuf et de porc aux épices et piment Guajillo, servies avec une sauce tomate, poivrons rôtis et paprika fumé, coriandre fraîche et citron vert. Sauce aji amarillo sur demande*

**ALBONDIGAS VÉGÉTARIENNES DU YUCATÁN** 

23-

*Boulettes végétariennes à base de riz et haricots noirs, aux épices et piment Guajillo, servies avec une sauce tomate, poivrons rôtis et paprika fumé, coriandre fraîche et citron vert. Sauce aji amarillo sur demande*

**SWEET AND SOUR FRIED CHICKEN** 

25-

*Délicieux poulet frit coréen, enrobé d'une sauce aigre-douce, parsemé de graines de sésame, de ciboule croquante accompagné de cornichons maison.*

**EN CAS D'ALLERGIE OU RESTRICTION ALIMENTAIRE MERCI DE NOUS EN FAIRE PART**

# BURGERS & CO.

## MINI BURGERS

### DANI BRO

7-

*Bœuf, échalotes au porto, crémeux gorgonzola*

### K - BRO

7-

*Poulet sweet and sour coréen, mayonnaise kimchi maison et pain noir*

### FATTOUSH - BRO

7-

*Fromage Golden Halloumi, tomate, salade et sauce tartare*

## REGULAR BURGER

### MEXICAIN COCHINITA PIBIL BURGER

14-

*Porc effiloché façon cochinita pibil mijoté aux épices achiote et au jus d'orange, oignons et carottes marinés, crème acidulée.*

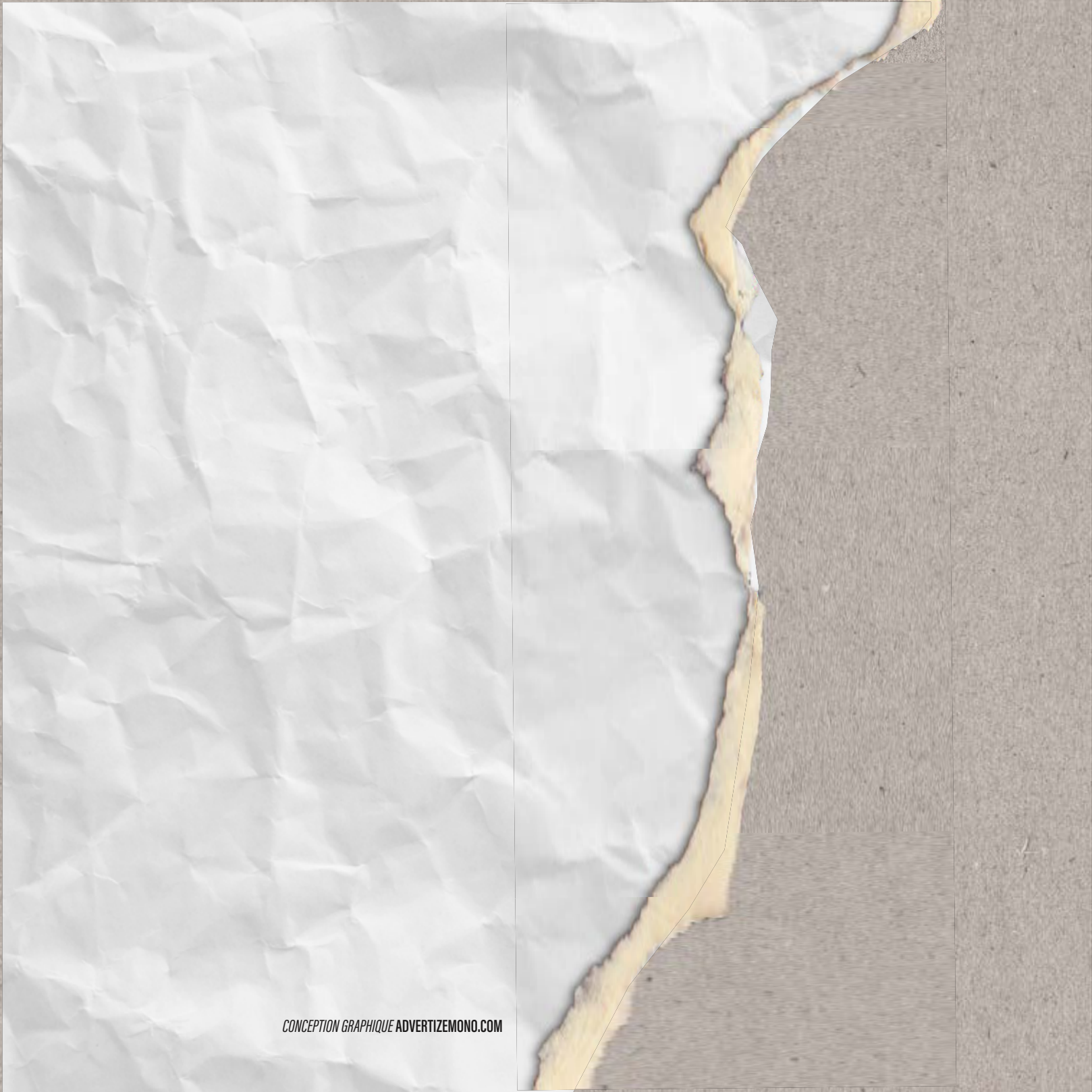
### GUACAMOLE

15-

*Un savoureux guacamole d'avocats frais, accompagné de nachos artisanaux croustillants*

### FRENCH FRIES

7-





*12 Rue Henri Blavalet  
1207 Genève  
+41 (0) 22 772 30 32  
info@bottlebrothers.ch*