

ZAR



RESTAURANT
COCKTAILBAR
BIERGARTEN
EVENTLOCATION



SPEISEKARTE
GETRÄNKEKARTE

DER FRÜHE ZAR

Täglich Frühstück von 11:00 bis 14:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertags ab 10:00 Uhr

Großes Frühstück 7, 10, 12, 15, 16, 18, A

€ 13,90

Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Brot,
1 gekochtes Ei, Putenschinken, Salami, Käse

Amerikanisches Frühstück 12, 18, A

€ 15,90

Butter, Marmeladen, Nutella, Honig, Brot,
3 Pancakes mit Ahornsirup, 2 Spiegeleier mit Bacon,
Baked Beans

Nordic Sunrise A, D

€ 15,90

Geröstetes Schwarzbrot, Räucherlachs, Ei,
Guacamole, Babyspinat, Kirschtomaten

Bayerisches Frühstück 10, 12, 16, 17, A

€ 8,90

2 Stück Weißwürste, Breze, süßer Hausmachersenf

NUR SA, SO, FEIERTAG
und AUF ANFRAGE

ZAR Bowl D,E,H

€ 12,50

Joghurt oder Hafermilch, mit Obst, Bananenchips, Bircher Müsli,
Beeren, Mandeln, Kokosflocken, Chia Samen

Frühstück "ZAR" ab 2 Personen 7, 10, 12, 15, 16, 18, A

pro Person € 19,90

Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Brot,
1 gekochtes Ei oder Rührei, Glas Orangensaft oder Prosecco,
Putenschinken, Salami, Käse, Räucherlachs, Sahnemeerrettich,
Bircher Müsli mit Joghurt, frische Früchte



— EXTRAS —

**Frisch gepresster
Orangensaft**

0,2 l € 6,50

1 gekochtes Ei



€ 1,70

2 Spiegeleier mit Brot

- Natur
- mit Putenschinken ^{10, 12, 16, 18}
- mit Tomaten und Schnittlauch
- mit Käse
- mit Räucherlachs
- mit Speck

€ 5,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 8,50

€ 6,50

3 Rühreier mit Brot

- Natur
- mit Putenschinken ^{10, 12, 16, 18}
- mit Tomaten und Schnittlauch
- mit Käse
- mit Räucherlachs
- mit Speck

€ 6,50

€ 7,90

€ 7,90

€ 7,90

€ 9,50

€ 7,90

Bircher Müsli mit Joghurt

€ 6,50

Frische Früchte

€ 6,50

**Putenschinkenteller, Käseteller oder
Salamiteller** ^{10, 12, 15, 16, 18}

€ 8,90

Räucherlachsteller

€ 11,00

Breze^A

€ 1,70

Gemischter Brotkorb^A

€ 3,80

2 Scheiben Vollkorntoastbrot^A

€ 0,60

**Portion Butter, Marmelade,
Nutella, Honig oder Frischkäse**

€ 1,50



SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch ^{13, A, L} € 5,90

SALATE + KLEINIGKEITEN

Gemischter Beilagensalat an Balsamico-Dressing ^M € 4,50

Bunter gemischter Salatteller € 10,90
mit Croutons und Kürbiskernen an Balsamico-Dressing ^{A, M}

Wahlweise mit

gegrillten Putenstreifen mit Sweet-Chili Soße (150g) + € 7,50

gegrillten Putenstreifen mit Caesar Dressing und Parmesanspäne (150g) + € 7,50

Ziegenkäse + € 6,90

gebratenen Garnelen (8 Stück) ^H + € 8,50

gebratenen Rinderlendenstreifen (120g) + € 9,50

Dazu empfehlen wir

Knoblauchbaguette € 4,50

10 Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Soße und Salatgarnitur ^{A, M} € 9,90

Nachos mit Käse überbacken mit Jalapenos und zweierlei Dips ⁶ € 9,90

Country Potatoes mit Sour-Cream und Salatgarnitur ^M € 9,90

8 Chicken Wings mit Sweet-Chili Soße und Salatgarnitur ^M € 10,90

PASTA IM ZAR

Penne all'arrabbiata (scharf) ^A € 10,90
mit pikanter Tomatensauce und Parmesan

Schinkennudeln ^{10, 16, 18, A} € 12,90
mit Putenschinken, Zwiebeln, Ei und Kräutern

ZAR HAUPTGERICHTE + KLASSIKER

Würzige Käsespätzle ^{4, 7, 13, A}

mit dreierlei Käse und hausgemachten Röstzwiebeln



€ 13,90

Clubsandwich ^{4, 10, 12, 13, 18, M}

belegt mit Putensteak, Bacon, Spiegelei, Mayonaise, Tomate, Salat, frische Gurke, dazu Pommes und kleiner Beilagensalat

€ 18,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat ^M

Wahlweise mit

geräuchertem Lachs (150g)

+ € 5,90

gegrillten Putenstreifen mit Sweet-Chili Soße (150g)

+ € 7,50

gebratenen Rinderlendenstreifen (120g)

+ € 9,50

Pikantes Gelbes Puten-Thaicurry ^{L, N}

mit knackigem bunten Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis

€ 18,90

Gerne auch als veganes Gemüsecurry ^{L, N}

€ 15,90

Cordon Bleu ^{10, 12, 16, 18, A, L}

von der Pute mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln

€ 18,90

Wiener Schnitzel ^{A, C}

vom Kalb (in Butterschmalz gebraten), dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln

€ 25,90

Puten Schnitzel "Wiener Art" ^{A, C}

dazu Pommes

€ 16,90

Argentinische Rinderlende (200g)

Klassisch als Steak

mit Kartoffelpuffer und Grillgemüse

€ 29,90

Herzhaft als Zwiebelrostbraten

in Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

€ 29,90

+ 100g EXTRA Rinderlende

+ € 11,50

Fingerfoodplatte ^{4, 6, 7, 11, 12, 13, A}

Chicken Wings, Mini-Frühlingsröllchen, Chili Cheese und Chicken Nuggets, Onionrings, Nachos und dreierlei Dips (Guacamole, Sweet-Chili, Sauerrahm)

€ 20,90

ZAR BURGER

Traditioneller Burger (180g Rindfleisch) ^{13, 6, A} € 16,90
mit hausgemachter Cocktailsauce, Käse, Salat, Essiggurken, Tomaten und rote Zwiebeln, dazu Pommes

Spicy Burger (180g Rindfleisch) ^{13, 6, A} € 17,90
mit pikanter Salsa Soße, Jalapenos, Salat, Essiggurken, rote Zwiebeln und Tomaten, dazu Pommes

Crispy Chicken Burger (195g) ^{4, 13, 6, A} € 17,90
mit Chicken im Cornflakes-Knuspermantel, pikanter Salsa Soße, rote Zwiebeln Salat, Essiggurken, Tomaten und Country Potatoes mit Sauerrahmdip

Vegetarischer Burger ^{4, 13, 6, A} € 16,90
mit Gemüsepatte, fruchtiger Currysoße, Salat, Essiggurken, Tomaten und rote Zwiebeln, dazu Pommes

— EXTRAS —

Speck, Käse, Essiggurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Jalapenos, Guacamole, Sweet-Chili Sauce, Sour Cream je + € 1,00

— EXTRA FLEISCH —

180g Rinderpatte + € 7,90

195g Crispy Chicken + € 6,90

DESSERT



Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{4, A, E} € 13,90
Karamellisiert, frisch aus dem Ofen mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus (ca. 25 Min.)

+ **EXTRA Apfelmus, Vanillesauce, Vanilleeis oder Nutella** je + € 1,50

Apfelstrudel ^{7, A} € 8,90
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Warmes Schokoküchlein ^A € 9,90
mit Vanillesauce und Früchte

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 7,90
und Schlagsahne

Kugel Eis € 2,00
Vanille / Schoko

*Wir verwenden für Sie hauptsächlich regionale Produkte wie unsere Salate und Gemüse, Fleisch von Firma März/Schlachthof München, Eier von Heumeier. Bitte fragen Sie nach der **Allergenen** Speisekarte oder beachten Sie die Aushänge!*



GETRÄNKEKARTE

GETRÄNKE

— BIER —

Augustiner Bier vom Fass / Flasche



Hell	0,40 € 4,10
Maß Hell	1,00 € 9,90
Dunkel	0,50 € 5,20
Pils	0,33 € 4,20
Alkoholfrei	0,50 € 4,90
Radler	0,50 € 5,20

Paulaner Weißbier vom Fass / Flasche



Weißbier hell	0,50 € 5,30
Weißbier dunkel	0,50 € 5,30
Weißbier Light	0,50 € 5,30
Weißbier alkoholfrei	0,50 € 5,30
Russ'n	0,50 € 5,30
Cola Weißbier	0,50 € 5,30

— SOFT DRINKS & SÄFTE —

San Pellegrino	0,25 € 2,90 0,75 € 6,90
Acqua Panna	0,25 € 2,90 0,75 € 6,90
Tafelwasser	0,50 € 3,80
Paulaner Spezi 1, 2, 4, 7	0,20 € 3,60 0,40 € 4,50
Coca Cola 1, 2	0,33 € 3,90
Coca Cola Zero 1, 2, 3, 4, 5, 6	0,33 € 3,90
Sprite 1, 2, 4, 7	0,33 € 3,90
Fanta 1, 2, 4, 7	0,33 € 3,90
Fuze Tea Pfirsich	0,33 € 3,90
Fuze Tea Zitronengras	0,33 € 3,90
Schweppes	
Lemon, Ginger, Tonic 8, 12	0,20 € 3,70

Red Bull (Energy Drink)



Red Bull ENERGY DRINK 9	0,25 € 4,50
Red Bull SUGARFREE 9	0,25 € 4,50
Red Bull WHITE EDITION 9	0,25 € 4,50
Red Bull BLUE EDITION 9	0,25 € 4,50

Säfte und Saftschorlen

Apfel, Orange, Ananas, Mango, Holunder, Rhabarber, Kirsche, Banane, Maracuja, Johannisbeernektar	0,20 € 3,50 0,40 € 5,60
Saftschorlen	0,20 € 2,90 0,40 € 4,90

— HOT DRINKS —

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich!

Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 3,90
Tasse Kaffee	€ 3,80
Haferl Kaffee	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,90
Cappuccino (groß)	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
+ Kokossirup	+ € 0,50
+ Mandelsirup	+ € 0,50
Hafermilch	+ € 0,50 extra
Großer Becher Schokolade (0,4l)	€ 5,70
Heiße Zitrone	€ 3,50
Portion Tee	€ 4,70
Ceylon Orange Pekoe, Earl Grey Premium, Grüntee Asia Superior, Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten, Sommerbeeren	
Portion frischer Tee	€ 4,90
mit Ingwer, Pfefferminze und Honig	
Portion Honig	€ 0,50

GETRÄNKE

— APÉRITIFS —

ZAR Spritz Himbeersirup, Prosecco, frische Minze, Soda	0,30 l € 7,90
Aperol² Spritz	0,30 l € 7,90
Hugo Spritz	0,30 l € 7,90
Lillet Wild Berry	0,30 l € 7,90
Campari² Orange	4 cl € 7,90
Martini Bianco	5 cl € 5,30

— PROSECCO & SEKT —

Glas Prosecco	0,10 l € 4,70
Prosecco auf Eis	0,30 l € 9,90

— LONGDRINKS —

Gin mit Tonic ⁸	4 cl € 9,50
Hendrick's mit Tonic ⁸	4 cl € 11,90
Wodka Absolut mit Red Bull ⁹	4 cl € 11,90
Skinny Bitch Wodka Soda	4 cl € 9,50
Wodka Absolut mit Lemon ^{8, 12} , Orange oder Cola ^{1, 2}	4 cl € 9,90
Cuba Libre^{1, 2} (3 Jahre / 7 Jahre)	4 cl € 9,50 / € 11,50
Bacardi Cola^{1, 2}	4 cl € 9,50
Jack Daniel's mit Cola^{1, 2}	4 cl € 9,50

— SHOTS —

B52	4 cl € 4,90
Lava Lampe	4 cl € 4,90
Liquid Cocaine Wodka, Espresso, Zucker	4 cl € 4,90
Baileys	4 cl € 4,90
Francelico	2 cl € 3,90

Ouzo 12	2 cl € 3,90
Grappa	2 cl € 3,90
Jägermeister	2 cl € 3,90
Obstler, Brände (Bodensee) Williamsbirne, Enzian, Himbeer, Kirsche	2 cl € 3,90
Sambuca	2 cl € 3,90
Amaretto	2 cl € 3,90
Tequilla Olmeca silver / gold	2 cl € 3,90
Ramazotti	2 cl € 3,60
Wodka Absolut	2 cl € 3,90
Wodka Mamont	2 cl € 4,50

— BRANDY, COGNAC —

Asbach Uralt	4 cl € 5,90
Hennessy VSOP	4 cl € 9,90
Remy Martin VSOP	4 cl € 8,90
Metaxa 5 Sterne	4 cl € 6,90

— SCOTCH —

Johnnie Walker Red Label	4 cl € 6,90
Ballantine's Finest	4 cl € 6,90
Chivas Regal	4 cl € 7,90

— BOURBON —

Jim Beam	4 cl € 6,90
Jack Daniel's Tennessee	4 cl € 6,90

— IRISH & MALT WHISKY —

Tullamore Dew	4 cl € 7,90
Old Paddy	4 cl € 6,90
Glenlivet 12 years	4 cl € 9,90
Glenmorangie 10 years	4 cl € 9,90
Glenfiddich 12 years	4 cl € 9,90

WEINE

— WEISS —

	0,20 l	/	0,50 l	/	0,75 l
Grüner Veltliner (Fasswein) Österreich	€ 4,50	/	€ 9,50	/	—
Chardonnay trockener Italiener	€ 4,90	/	€ 11,50	/	—
Weißburgunder vom Margarethenhof trocken, seidiger Burgunderwein, Frühlingsblüten, Quitten, Birnen, Nuss- und Kräuternoten, frisch und lebendig im Abgang, südliche Wein-Mosel, QbA Gutswein	—	/	—	/	€ 24,00
Grüner Veltliner Gmirk, Anton Bauer elegante Kernobstnote, zarte Würze, kernig und knackig, herzhaft, trocken, angenehm rassig	—	/	—	/	€ 35,00
Lugana Cá dei Frati D.O.C. der trockene Lugana aus der Lombardei zeigt sich von seiner gefälligen und leichten Seite, weich und ausgewogen	—	/	—	/	€ 39,00

— ROSÉ —

	0,20 l	/	0,50 l	/	0,75 l	/	1,5 l
Rosato Veneto I.G.T.	€ 4,50	/	€ 11,00	/	—	/	—
Whispering Angel <i>Whispering Angel</i> wunderbare Aromen von duftiger Erdbeer, frischer Zitrone, saftiger Kirsche, edlem Jasmin. Zarter harmonischer Schmelz trifft herrliche Kräuter Noten. Provence / Frankreich	—	/	—	/	€ 55,00	/	€ 99,00

— ROT —

	0,20 l	/	0,50 l	/	0,75 l
Merlot Corvina Terre di Verona, Italien	€ 4,90	/	€ 11,50	/	—
Vina Azabache Tinto D.O.C. Kraft und Fülle vereinen sich in diesem granatroten Rioja aus Spanien mit feinem Lakritzaroma	—	/	—	/	€ 29,00
Ronchedone I.G.T. harmonisch, kräftig und fruchtig, zeigt der Italiener aus der Lombardei eine feine Tanninstruktur	—	/	—	/	€ 45,00

— WEINSCHORLE —

	0,20 l	/	0,50 l
weiß / rosé / rot	€ 4,40	/	€ 7,90

— SEKT & CHAMPAGNER —

Prosecco Hausmarke Soligo	0,75 l		€ 23,00
Moet ICE	0,75 l		€ 140,00
Moet ICE Rose	0,75 l		€ 160,00
Moet ICE Magnum	1,50 l		€ 280,00
Dom Perignon White (auf Anfrage / Bestellung)	0,75 l		€ 490,00
Dom Perignon Rose (auf Anfrage / Bestellung)	0,75 l		€ 820,00
Dom Perignon White Magnum (auf Anfrage / Bestellung)	1,50 l		€ 1399,99

COCKTAILS

— ZAR-COCKTAILS —

- Der ZAR** € 9,90
Wodka, Vanille, Litschiliguan, Zitronensaft, Schwarzer Johannisbeersaft
- ZAR Sour** € 9,90
Aperol, Campari, Vanillesirup, Limette, Orange
- Ladys Dream** € 9,90
Wodka, Licor 43, Erdbeersirup, Banane, Maracuja
- ZAR Caipiroshka** € 9,90
Mamont Siberian Wodka, Limette und weißer Rohrzucker
- Tequilla Sunrise** € 9,90
Tequilla, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

— HEAVY-DRINKS —

- Long Island Ice tea EXTRA STARK!!!!** € 11,90
Gin, Rum, Wodka, Tequilla, Triple sec, Lime Juice, Zitronensaft, Cola
- Zombie EXTRA STARK!!!!** € 11,90
Rum weiß/ braun, Rum 73%, Cherry Brandy, Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine
- Mai Tai EXTRA STARK!!!!** € 11,90
Rum weiß/braun, Rum 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananassaft, Limetten

— RUM-DRINKS —

- Mojito** € 9,90
Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze
- Mango Daiquiri** € 9,90
Rum, Lime Juice, Mango
- Caipirinha** € 9,90
Cachaca, Rohrzucker, Limette, Lime Juice
- Hurricane** € 9,90
Rum weiß/braun, Lime Juice, Maracuja, Ananassaft, Orangensaft, Limette
- Pina Colada** € 9,90
Rum weiß/braun, Malibu, Ananassaft, Kokosnuss, Sahne
- Planters Punch** € 9,90
Rum weiß/braun, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine

— WODKA-DRINKS —

- Moscow Mule** € 9,90
Wodka, Gurke, Ginger Beer
- Sex on the Beach** € 9,90
Wodka, Peach Tree, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft, Cranberry
- Touch Down** € 9,90
Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Maracujanektar, Grenadine
- Purple Rain** € 9,90
Wodka, Blue Curacao, Peach Liqueur, Cranberry

— GIN-DRINKS —

- ZARIN** € 9,90
Gin, Wildberry Limonade, Beeren
- Munich Mule** € 9,90
Gin, Ginger Beer, Gurke
- Melon Fizz** € 9,90
Gin, Wassermelonensirup, Soda
- Gin Fizz** € 9,90
Gin, Zitronensaft, Zucker, Tonic Water

— ALKOHOLFREIE-DRINKS —

- Coconut Kiss** € 8,50
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne
- Fruit Punch** € 8,50
Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
- Strawberry Colada** € 8,50
Orangensaft, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne, Erdbeersirup
- Virgin Caipirinha** € 8,50
Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale

HAPPY HOUR VON 22h BIS 0:30h TÄGLICH
JEDER COCKTAIL NUR
€ 8,90!

EXTRA STARK!!!! FÜR € 10,90



FLASCHEN

Zu allen 0,5 l Flaschen bekommt Ihr 2 Beigetranke
Zu allen 0,7 l Flaschen bekommt Ihr 2 Beigetranke
Zu allen 1,0 l Flaschen bekommt Ihr 3 Beigetranke oder 0,5l Softgetränk eurer Wahl

— WODKA —

Absolut	0,5 l € 59,00
	1,0 l € 85,00
Belvedere	0,7 l € 109,00
Mamont Sibirian Wodka	0,7 l € 99,00

— GIN —

Bombay Sapphire	0,5 l € 59,00
	1,0 l € 85,00
Gin Mare	0,7 l € 99,00

— RUM —

Havana 3 Jahre	0,7 l € 79,00
Havana 7 Jahre	0,7 l € 99,00

— WHISKY —

Jack Daniels Tennessee	0,5 l € 59,00
	1,0 l € 89,00
Chivas Regal 12 Years Old	0,7 l € 95,00

Bitte fragen Sie nach der **Allergenen Speisekarte** oder beachten Sie die Aushänge!

Zusatzstoffe:

1: koffeinhaltig; **2:** mit Farbstoff; **3:** mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin); **4:** mit Konservierungsstoff Benzoesäure; **5:** Brennwert 100ml=1,1 KJ (0,26 kcal); **6:** mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin; **7:** gefärbt mit Beta- Carotin; **8:** chininhaltig; **9:** mit Taurin; **10:** Phosphat; **11:** geschwefelt; **12:** Antioxidationsmittel; **13:** Geschmacksverstärker; **14:** geschwärzt; **15:** Nitritpökelsalz; **16:** Emulgator; **17:** Verdickungsmittel; **18:** Natriumnitrit

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide; **B:** Krebstiere; **C:** Eier; **D:** Fisch; **E:** Erdnüsse; **G:** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); **H:** Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); **L:** Sellerie; **M:** Senf; **N:** Sesamsamen, Kürbiskerne; **O:** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; **P:** Lupinen, Mehl, Maismehl;

ZAR EVENTLOCATION

Feiern in stilvollem Ambiente für jeden Anlass

Ob Weihnachtsfeier, Jubiläum, Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder eine andere besondere Gelegenheit – bei uns findest du den passenden Rahmen für jeden Anlass. Ob du nur einen Teilbereich benötigst oder die Location exklusiv mieten möchtest: Wir bieten dir flexible Möglichkeiten und entwickeln für jede Feier ein individuelles Konzept, ganz nach deinen Wünschen. Erfahre mehr unter zar-bar.de/eventlocation oder schreib uns direkt an info@zar-bar.de – wir freuen uns auf deine Anfrage!



ZAR

RESTAURANT & BAR

HISTORIE

Im Jahre 1934 wurde die Gaststätte unter dem Namen „Pschorr-Heim“ eingeweiht. Sie war anfangs nur für die Besucher der angrenzenden Mustersiedlung in Ramersdorf, in der 192 Kleinhäuser mit 34 verschiedenen Haustypen errichtet wurden, geöffnet. Zur Versorgung des täglichen Bedarfs war eine Metzgerei angegliedert.

1985 übernahmen dann die Zoozies-Gastronomen Kruse und Specht das Lokal und eröffneten es unter dem Namen ZIC-ZAC neu. Umgesetzt wurde ein modernes Gastronomiekonzept. Bereits 1990 stieß ich als Student dazu und übernahm in den Jahren darauf die Leitung.

Durch den Erwerb der Gaststätte im Jahre 2005 war dann die Möglichkeit gegeben, das Gastronomiekonzept weiter zu entwickeln und Trends zu setzen. Das Lokal wurde umfassend modernisiert und unter dem Namen ZAR neu eröffnet.

In den vergangenen Jahren wurde dann das Restaurant- und Barkonzept fortgeschrieben, der Outdoor-Bereich ausgebaut und der Biergarten eröffnet.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt im ZAR RESTAURANT & BAR!

Anno Kahl
Gastronom und Inhaber



Der Szene ist das ZAR in München durchaus ein Begriff. In vielerlei Hinsicht: als Restaurant, als Biergarten, als Cocktailbar, als Eventlocation. Alles in einem, und doch auch wieder jedes für sich zu erleben. Wer das ZAR betritt kommt an der Bar nicht vorbei. Und wird sich an den Cocktails begeistern. Wer mittags oder abends satt werden möchte, findet garantiert das Richtige. Wobei die Betonung nicht nur auf „satt“ liegt, sondern genauso auf „geschmackvoll“. Zwischen der Arbeit gibt es einen täglich wechselnden Mittagstisch, schnell und dennoch appetitlich serviert und in Ruhe genossen. Am Abend zeigt dann der Küchenchef, was er an Bodenständigem und mehr noch, an spannenden und gewagten Kreationen drauf-hat. Das lohnt den Weg dahin auf jeden Fall. Und der ZAR-Club macht die Nacht zum Tag oder umgekehrt - es gibt immer was zu feiern, das auch lohnt, unbedingt dabei zu sein. Entspannung ist woanders angesagt, es sei denn, man genießt im Sommer im großartigen Biergarten das ganz eigenständige Ambiente. Das ZAR ist wirklich in jeder Hinsicht was Besonderes.

Quelle: La Cuisine

ZAR

RESTAURANT & BAR



PAULANER

RESTAURANT
COCKTAILBAR
BIERGARTEN
EVENTLOCATION

Rosenheimer Straße 240
81669 München
Fon: 089 / 68 09 60 36
Fax: 089 / 68 09 60 35
Email: info@zar-bar.de
www.zar-bar.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Do. 11:00h - 0:00h
Fr. 11:00h - 01:00h
Sa. 10:00h - 01:00h
So. 10:00h - 0:00h
Feiertags ab 10:00h
Küche täglich durchgehend
bis 23:00h geöffnet!



@zar_munich



@zarmunich

Wir akzeptieren:



Kartenzahlung ab 10€!



ENGLISH MENU