

Herzlich willkommen in unserer Attika Bar!

Die Attika Bar mit der Terrasse bietet einen wunderbaren Ausblick auf die Altstadt von Bern sowie den Berner Alpen. Die Bar liegt exakt auf 566 m.ü.M. und ist damit die höchst gelegene Bar in der Altstadt von Bern!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Alicia

Chef de Bar



OFFENWEIN

WEISS

10cl **75cl**

Schweiz

Heida du Valais AOC,
Grand Métral, Provins 8.5 56

Humagne blanche AOC,
Clos Château Ravire 8 54

Italien

Roero Arneis DOCG, Malvirà 8 54

I Frati, Lugana DOC, Cà dei Frati 8.5 58

Portugal

QP Antão Vaz, Marcolino Sêbo 8 51

Alvarinho, Quinta de Soalheiro 8.5 56

ROSÉ

Portugal

Aragonez "das isch läbe", Alentejo 8 49

Italien

Rosa dei Frati DOC, Cà dei Frati 8.5 56

ROT

Schweiz

Cuvée rouge Barrique AOC
Clos du Château, Bonvin 9.5 64

Italien

Ripasso della Valpolicella DOC
Fratelli Speri 8.5 54

Sondraia, Bolgheri Superiore DOC
Poggio al Tesoro 12.5 89

Spanien

Clos Badaceli Priorat DOQ
Bodegas Cal Grau 11.5 79

CHAMPAGNER & PROSECCO

	10cl	37.5cl	75cl
Champagner Laurent Perrier	14	45	89
Prosecco DOC Extra Dry, Il Ponte	8.5		56

OFFENBIER **20cl** **30cl**

Volkshaus Bier	5	5.5
Bärengold Gurten	5	5.5
Panaché	5	5.5
Grimbergen	5.3	

FLASCHENBIER **33cl** **50cl**

Feldschlösschen alkoholfrei	5	
Schneider Weisse		8

SOFTDRINKS

Berner Wasser	50cl	4
Mineralwasser mit / ohne Gas	40cl	5
Mineralwasser mit / ohne Gas	80cl	9
Coca Cola / Coca Cola Zero, weitere diverse Softgetränke	33cl	5
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	5
Orangensaft, Tomatensaft, Ananassaft	20cl	5

KAFFEE / TEE

Kaffee Crème / Espresso / Tee		5
Espresso Martini, Espresso, Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Muskatnuss (<i>kalt</i>)		14
Dark Continent Kaffee, Amarula Liqueur, Schlagrahm (<i>warm</i>)		12
Irish Coffee Kaffee, Tullamore Dew, Schlagrahm (<i>warm</i>)		12

COCKTAILS

KLASSIKER

Cosmopolitan 14
Vodka Absolut, Cointreau
Zitronen und Preiselbeeren

Negroni 14
Finsbury Dry Gin, Punt e Mes
Campari

Stressed Out 14
Dry Gin, Chartreuse grün, Absinth
Limettensaft, Zuckersirup

Old Cuban 14
Havana 7 years, Limettensaft,
Zuckersirup, Minzeblätter, Prosecco

Lemon Curd Margarita 14
Jose Cuervo Silver, Cointreau, Lemon Curd
Zitronensaft, Angostura

Attika at Night 16
Malfy Gin Rosa, St. Germain Edelflower
Zitronensaft, Prosecco, Hibiskus-Aroma

Rooftop Dreams 16
Rooftop Gin, Cherry Blossom Tonic,
Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeraroma

Attika Erdbeer Caipiroska 16
Vodka, Erdbeerpüree, frische Beeren,
Zitronensaft, Sprite

Traditionell

Pina Colada 14
Plantation 3 years
Kokospüree, frische Ananas

Mojito 14
Plantation 3 years, Limetten,
brauner Zucker, Soda Wasser, Minzeblätter

Moscow Mule 14
Vodka, Limetten, Ingwerscheibe
Ginger Bier

Diverse Sour's 14

Monats – Cocktail 14

Sommerlich spritzig

Aperol Spritz 12
Aperol, Prosecco,
Mineralwasser

Crodino Spritz 12
Crodino, Prosecco,
Mineralwasser, frische Himbeeren

Lillet Spritz 12
Lillet Blanc, Prosecco, Holundersirup
Mineralwasser, Orange, Minzeblatt

Hugo 12
Holundersirup, Prosecco,
Mineralwasser, Limetten, Minzeblatt

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada	12
Ananassaft, Kokossirup Zitronensaft, Rahm	
Five Fruits	12
Mangopüree, Passionsfruchtpüree, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	
Virgin Mojito	12
Limetten, brauner Zucker Minzeblätter, Apfelschorle	
Gin Tonic	10
Alkoholfreier Gin, Tonic, Limettenscheibe, frische Himbeeren	

Spritzig alkoholfrei

Floreale and Tonic	10
Martini Floreale, Tonic Water Orangenscheibe, Minzeblatt	
Vibrante Spritz	10
Martini Vibrante, Apfelschorle Mineralwasser, Orangenscheibe, Minzeblatt	
Crodino Spritz	10
Crodino, Mineralwasser frische Himbeeren	

Aperitif / Digestif

Campari (23%)	8
Cynar	8
Martini weiss / rot	8
Appenzeller	8
Ramazotti	8
Pastis	8
Averna	8
Zingi Spritz (ohne Alkohol)	8
San Bitter (ohne Alkohol)	6
Chinotto (ohne Alkohol)	6
Absinthe	14
Baileys	9
Amaretto	9

Long Drinks

Gin Tonic	14
Zingi Spritz mit Gin	14
Vodka Lemon	14
Cuba Libre	14
Whisky Cola	14
Campari / Cynar Orange	10

Whisky / Single Malt etc.

Single Malt Scotland

The Macallan 12 years, Double Cask	40%	4cl	16
Glenfiddich 12 years	40%	4cl	14
The Balvenie 12 years	40%	4cl	14
Benriach Peated Quarter Cask	46%	4cl	16
Attika Rarität unsere Empfehlung		4cl	18

Scotch Whisky

Single Malt

Highland Park 40% 4cl 14
12 years Old, Viking Honour

Blended

Monkey Shoulder 40% 4cl 14

Swiss Whisky

Single Malt

Swiss Mountain 43% 4cl 18
Forty Three

Irish Whisky

Blended

Tullamore D.E.W. 40% 4cl 12

American Whisky

Jack Daniel's 40% 4cl 12
Old No. 7

Jack Daniel's 35% 4cl 12
Honey

Jack Daniel's 45% 4cl 14
Single Barrel Select

Jack Daniel's 45% 4cl 12
Tennessee Rye

Gentleman Jack 40% 4cl 14

Bulleit Bourbon 45% 4cl 14
Frontier Whiskey

Whisky Liqueur

Southern Comfort 35% 4cl 12
Old No. 7

Cognac / Armagnac / Brandy

Rémy Martin XO	40%	2cl	16
Grand Armagnac VSOP Paul du Vignau	40%	2cl	14
Carlos I	40%	2cl	14

Vodka

Vodka Beluga	40%	4cl	16
Vodka Russian Standard	40%	4cl	12
Vodka Absolut	40%	4cl	14

Gin

Gin Bombay	40%	4cl	13
Gin Hendrick's	41.4%	4cl	14
Gin Brockman's	40%	4cl	14
Malfy rosa	41%	4cl	14
Matte Gin	42%	4cl	14
Roof Top Gin	43%	4cl	15
Pink Gin 079	43%	4cl	15
Blue Gin 079	43%	4cl	15

RUM

Havana 7 years	40%	4cl	14
Bumbu	35%	4cl	14
Plantation XO	40%	4cl	15
Ophimus 15 years	38%	4cl	15

Grappa

Grappa di Nebbiolo Riserva, Sibona	44%	2cl	13
Grappa Berta Nebbiolo, Barolo, TreSoliTre	43%	2cl	14
Grappa Tignanello Marchesi Antinori	42%	2cl	14

ABENDANGEBOT

Rindstatar klein / gross
23/31
mit frischem Brot und Olivenbutter
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cognac dazu
Beef tatar with fresh bread and olive butter

Roastbeef klein / gross
27/34
vom Holzkohlegrill mit hausgemachten
Volkshaus Pommes und gemischtem Salat

SOMMERTELLER

Reichhaltiger Salatteller wahlweise mit

Pouletplätzli, Café de Paris	29
Wienerschnitzel	39
Entrecôte, Café de Paris	39
Valperca Eglifiletsknusperli, Tartarsauce	29

PASTA

Spaghetti, Riesencrevetten Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten	36
Bucatini all' Amatriciana (Guanciale)	29
Rigatoni, Zucchetti-, Basilikumcreme, Burrata	26

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Homemade tarte flambée

Flammkuchen 21
«Hotel Bern» Classic
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche
Bacon, onions, crème fraîche

Flammkuchen vegetarisch 21
Waldpilze, Käse, saisonales Gemüse, Crème fraîche
Mushrooms, cheese, seasonal vegetable, crème fraîche

ZUM APERO

Attika Plättli 21
Verschiedene Käse und Trockenwurst
(Various selection of cheese & dry meat)

Tortilla Chips 10
Saucen : Avocado, Ceddar Cheese, Mexican Salsa

LAUWARMES FOCACCIA SANDWICH 13

Grillgemüse und Mozzarella
(Grilled vegetables and mozzarella)

Tomate / Mozzarella
(Tomato and mozzarella)

Rohschinken
(Raw ham)

Salami, Käse oder Schinken
(Salami, cheese or ham)

Die Abendgerichte servieren wir Ihnen von
16.00 Uhr bis 22.30 Uhr.

The evening dishes are served from 4pm until 10.30pm.