

SimSim

ORIENTAL URBAN CUISINE



SimSim

ORIENTAL URBAN CUISINE

Herzlich willkommen bei SimSim!
Treten Sie ein und lernen Sie die urbane Seite des Orients kennen.

Im SimSim ist für alle mit guter Laune etwas dabei:
Libanesische Spezialitäten und Grillgut für Jung und Alt,
für vegan, vegetarisch und auch für glutenfrei lebende Personen.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren hausgemachten Spezialitäten.
Frische Zutaten und viel Liebe sind die
Grundlage für unsere leckeren Speisen.

Wir bieten orientalisches Essen in urbanem Ambiente
mit Schweizer Qualität. Unser Küchenchef Mohamed Ali
und sein Team freuen sich, Sie bei uns im Hause zu haben.

Guten Appetit!

Herkunft

Rindfleisch (CH)

Poulet (CH)

Lamm (NL, kann Rückstände von Antibiotika enthalten)

Spontane Tageseinkäufe können das Herkunftsland beeinflussen.

Zeichenerklärung



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei




Auf Anfrage glutenfrei möglich

Unsere Gerichte können Nüsse oder Spuren von Nüssen enthalten. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.


MEZZE FÜR ALLE

Serviert mit Fladenbrot. Glutenfrei möglich. 

Mezze-Teller klein

mit kalten und warmen Mezze

mit Spiessli 29

 vegan |  vegetarisch 23

Mezze zum Teilen (ab 2 Personen)

Chef Mohs Selektion 46 (pro Person)


mit Spiessli 38 (pro Person)

 vegan |  vegetarisch 29 (pro Person)

Mezze Shawarma (ab 2 Personen)

Mezze vom Chef mit Shawarma (Poulet oder Rind)

Chef Mohs Selektion 46 (pro Person)

 vegan |  vegetarisch 36 (pro Person)



HUMMUS-BAR

Hummus-Variationen à la Chefkoch Moh auf einer feinen, cremigen Kichererbsenbasis.

Hummus

Klassisch 12,5

Randen 13,5

Avocado 13,5

Trüffel 16

Scharf 13,5

Olive 13,5

Hummus-Symphonie 20

4 Arten von Hummus

Hummus Beiruti 14

Hummus, Petersilie, Pinienkerne & Kreuzkümmel

Hummus Lahma 15

Hummus mit Rindshackfleisch & Pinienkernen

MEZZE KALT

Babaganoush 14

Geräuchertes Auberginenmousse mit Tahini, Knobli & Olivenöl

Muhammara 14

Süss-pikante Haselnuss- & Walnusspaste mit Granatapfelsirup

Avocadocreame 12

Avocado mit Limettensaft & Minze

Labneh 12,5

Joghurtcreme mit Minze

Labneh Harra 13

Scharfe Joghurtcreme mit Minze



Feta 12,5

auf Rucola mit Tomaten & Oliven

Warak Anap 12

Weinblätter gefüllt mit Kräuterreis

Gefüllte Datteln (4 Stk.)

mit Frischkäsefüllung   12,5

mit Walnussfüllung    12,5

Zu all unseren Mezze-Gerichten servieren wir eine Portion Fladenbrot.


MEZZE WARM

Zu all unseren Mezze-Gerichten servieren wir eine Portion Fladenbrot.


Falafel   	14
Kichererbsen- & Favabohnen-Bällchen mit Gewürzen & Knobli	
Kibbeh	15
Bulgurteig gefüllt mit Rindshackfleisch & Kräutern	
Fatayer  	14
Teigtaschen gefüllt mit Spinat	
Rakajek Jibn 	14
Filoteig gefüllt mit gewürztem Schmelzkäse	
Musakhan Rolls  	14
Filoteig gefüllt mit orientalischem Gemüse & scharfer Tahini-Sauce	
Musakhan Rolls mit Poulet	16
Filoteig gefüllt mit Poulet, Kiri-Käse & Sumach-Zwiebeln	

Batata Harra   	12
Pikante Kartoffeln mit Koriander	
Halloumi  	13
Grillkäse	
Halloumi Fries  	18
mit Avocado- & Sesamsauce	
Moussaka   	13
Auberginen, Zwiebeln & Peperoni mit würziger Tomatensauce	
Betenjan  	14
Frittierte Auberginen an Pfefferminz-Joghurtsauce. <i>Vegan möglich.</i> 	
Sambusek Fleisch	14
Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Rindshackfleisch	
Spiessli	
Kofta Poulet	10
Lamm	13

SIMSIM-TELLER

Vegetarisch oder vegan möglich.  

Vorspeisenteller	24
2 Rakajek Jibn	
2 Sambusek mit Fleisch	
Hummus Classic	
Muhammara	
Babaganoush	

Fladenbrot (pro Person)	3
Pitabrot (pro Person)	4
Glutenfreies Brot (pro Person) 	4



EMPFEHLUNGEN VON CHEF MOH

Kushari 21

Ägyptisches Nationalgericht.
Linseneintopf mit Reis, Hörnli, Kicher-
erbsen, Knobli & Tomatensauce

Hawawshi Vegi 21

Gebackenes Fladenbrot
mit Käse & Gewürzmischung

Hawawshi 23

Gebackenes Fladenbrot
mit Rindshackfleisch


Ägyptisches Hawawshi mit Pita 25

Gebackenes Pitabrot
mit Rindshackfleisch


Grill-Mix 31

Verschiedene Spiessli
mit Pommes frites


Marokkanisches Rindstajin 29

Geschmortes Rindsragout mit
getrockneten Früchten & Kräuterjus,
mit Reis serviert. *Glutenfrei möglich.* 


Moussaka-Tajin mit Reis 26

Eintopf mit Fetakäse oder
veganem Feta. *Glutenfrei möglich.* 

David-Basha-Köfte 28

Koftaspiessli mit orientalischem
Reis & scharfer Tomatensauce,
serviert mit Tahini. *Glutenfrei möglich.* 

Shish Tawook 28

Pouletspiessli mit orientalischem
Reis, scharfer Tomatensauce &
mit Joghurt-Sauce. *Glutenfrei möglich.* 

SimSim-Poulet 32

Pouletbrust mit Pistazienrahmsauce,
Bratkartoffeln & gegrillten Zucchini

SHAWARMA

Serviert mit einem kleinen Salat, Hummus und
einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Süss-
kartoffel-Pommes oder orientalischer Reis.

Poulet-Shawarma

Pouletstreifen nach orientalischer Art

Teller  27

Pitabrot-Sandwich 29

Rinds-Shawarma

Orientalisch mariniertes Rindsgeschnetzeltes
an Zwiebeln & Tomaten

Teller  29

Pitabrot-Sandwich 31

Vegi-Shawarma 24

Zart gebratene Gemüsestreifen mit
Pfefferminz-Joghurtsauce

Teller  24

Pitabrot-Sandwich 26

Veganes Shawarma 24

Zart gebratene Gemüsestreifen
mit Avocado-Sesam-Sauce

Teller  24




























Pitabrot-Sandwich 26



SALATE

- Fattoush**   15
Gemischter Salat mit knusprigen
Fladenbrot-Croutons an Granat-
apfelbalsamico. *Glutenfrei möglich.* 
- Falafel-Salat**   19
Kichererbsenbällchen auf
gemischtem Salat. *Glutenfrei möglich.* 
- Halloumi-Salat**   19
Grillkäse auf Taboulé
- Apfel-Taboulé**    17
Salat aus Quinoa, Äpfeln,
Tomaten, Peterli & Zitrone
- Taboulé klassisch**    12
Fein geschnittene Petersilie mit
Quinoa, Tomaten & Zitrone,
an Granatapfel-Balsamico

EXTRAS

- Tagessuppe**    8
- Orientalischer Reis**   6
- Portion Oliven**    5
- Süsskartoffel-Pommes**    9
- Hausgemachte Pommes frites**    7
Kleine Portion 7
Grosse Portion 10
- Joghurtsauce**   4
- Avocado-Sauce mit Sesam**    5
- Tahini**    5
- Tahini scharf**    5
- Thoom**   5
Arabische Knoblauch-Sauce
- Thoom scharf**  5



FÜR SOFTE

Arkina blau	4 dl 8 dl	4.5 8
Rhazünser grün	4 dl 8 dl	4.5 8
Rivella blau rot	3.3 dl	4.5
Coca-Cola	3.3 dl	4.5
Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.5
Tonic Water	2.5 dl	5
Bitter Lemon	2.5 dl	5
Ginger Ale	2.5 dl	5
Ginger Beer	2 dl	5
Apfelschorle	3.3 dl	4.5
Gazosa	3.5 dl	5.5
Limone Lampone Mandarino		
Orangensaft	3 dl	5
Mangosaft	3 dl	5
Zürliwasser	5 dl	2
Zürliwasser	1 Liter	3

ZUM APÉRO

Gespritzter Weisswein	2 dl	7
Hugo	2 dl	12
Aperol Spritz	2 dl	12
Mango Spritz	2 dl	12
Giselle	2 dl	12
Prosecco	1 dl 7.5 dl	8 55

BIER OFFEN

Feldschlösschen		
Original 4.8%	3 dl 5 dl	4.5 7
Dunkel 5.5%	3 dl 5 dl	5 7.5

BIER (FLASCHE)

Beirut (LIB) 4.6%	3.3 dl	6
Schneider Weisse (DE) 5.4%	5 dl	8
Feldschlösschen Alkoholfrei	3 dl	5

HAUSGEMACHTE EISTEES

SimSim (Safran)	3 dl	6
Ingwer	3 dl	6
Hibiskus	3 dl	6

HAUSGEMACHTE SPRITZER

SimSim Spritz (Safran)	2 dl	12
Limette & Ingwer Spritz	2 dl	12
Hibiskus Spritz	2 dl	12

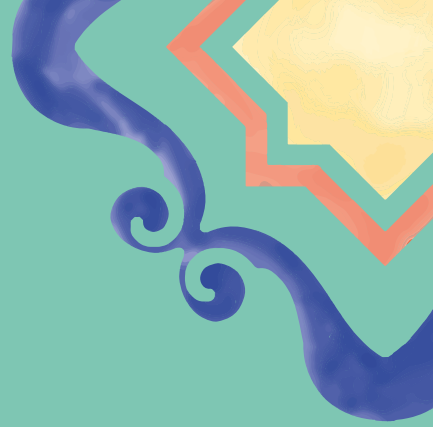


FÜR STARKE

Spirituosen 4 cl	
Absolut Vodka 40%	13
Havana Club Rum 40%	13
Ballantine's Whiskey 40%	13
Hendrick's Gin 40%	14
Mezcal «Ojo de Lobo» 40%	14

Aperitif 4 cl	
Campari 23%	9
Martini Bianco 23%	9

Digestiv 4 cl	
Braulio 21%	9
Ksarak 53%	11



Entdecken Sie die Welt von SimSim:

- SimSim Oerlikon & SimSim City
- Take-Away & Hauslieferung
- Kurse & Workshops
- Partys & Events
- Catering & VIP-Catering

Lassen Sie sich von unserer
Oriental Urban Cuisine verzaubern!

www.sim-sim.ch



SimSim
ORIENTAL URBAN CUISINE

SimSim Oerlikon
Schwamendingenstrasse 16
8050 Zürich
+41 44 310 27 43
info@sim-sim.ch
www.sim-sim.ch

SimSim City
Kronenstrasse 48
8006 Zürich
+41 43 810 03 45
city@sim-sim.ch