

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.

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

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

Humus

Klassisch 12,5
Randen 13,5
Avocado 13,5
Trüffel 16
Scharf 13,5
Oliven 13,5

Humus-Symphonie

20
4 Arten von Hummus

Humus Beirut

14
Humus, Petersilie, Pinienkerne & Kreuzkümmel

Humus Lahma

15
Humus mit Rindshackfleisch & Pinienkernen

MEZZE KALT

Babaganoush

14
Geräuchertes Auberginenmousse mit Tahini, Knobli & Olivenöl

Muhammara

14
Süß-pikante Haselnuss- & Walnusspaste mit Granatapfelsirup

Avocadocreme

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.)

12,5
mit Frischkäsefüllung   
mit Walnussfüllung   

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

MEZZE WARM

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

Falafel   	14	Batata Harra   	12
Kichererbsen- & Favabohnen-Bällchen mit Gewürzen & Knobli		Pikante Kartoffeln mit Koriander	
Kibbeh	15	Halloumi  	13
Bulgurteig gefüllt mit Rindshackfleisch & Kräutern		Grillkäse	
Fatayer  	14	Halloumi Fries  	18
Teigtaschen gefüllt mit Spinat		mit Avocado- & Sesamsauce	
Rakajek Jibn 	14	Moussaka   	13
Filoteig gefüllt mit gewürztem Schmelzkäse		Auberginen, Zwiebeln & Peperoni mit würziger Tomatensauce	
Musakhan Rolls  	14	Betenjan  	14
Filoteig gefüllt mit orientalischem Gemüse & scharfer Tahini-Sauce		Frittierte Auberginen an Pfefferminz-Joghurtsauce. Vegan möglich. 	
Musakhan Rolls mit Poulet	16	Sambusek Fleisch	14
Filoteig gefüllt mit Poulet, Kiri-Käse & Sumach-Zwiebeln		Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Rindshackfleisch	
Spiessli		Spiessli	
Vorspeisenteller	24	Kofta Poulet	10
2 Rakajek Jibn		Lamm	13
2 Sambusek mit Fleisch			
Hummus Classic			
Muhammara			
Babaganoush			

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

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

Shish Tawook 28

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

SimSim-Poulet 32

Pouletbrust mit Pistazienrahmsauce,
Bratkartoffeln & gegrillten Zucchetti

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

Zart gebratene Gemüestreifen mit
Pfefferminz-Joghurtsauce

Teller  24

Pitabrot-Sandwich 26

Veganes Shawarma

Zart gebratene Gemüestreifen
mit Avocado-Sesam-Sauce

Teller  24

Pitabrot-Sandwich 26



SALATE

Fattoush	15
Gemischter Salat mit knusprigen Fladenbrot-CROUTONS an Granatapfelbalsamico. Glutenfrei möglich.	
Falafel-Salat	19
Kichererbsenbällchen auf gemischemtem Salat. Glutenfrei möglich.	
Haloumi-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	
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
Rhäzünser 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
Züriwasser	5 dl	2
Züriwasser	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