

Simsim

CITY
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

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

Hummus

Klassisch 13
Randen 14
Avocado 14
Trüffel 16,5
Scharf 14
Oliven 14

Hummus-Symphonie    20,5
4 Arten von Hummus.

Hummus Beirut    14,5
Hummus, Petersilie, Pinienkerne & Kreuzkümmel.

Hummus Lahma  15,5
Hummus mit Rindshackfleisch & Pinienkernen.

MEZZE KALT

Babaganoush    14,5

Geräuchertes Auberginenmousse mit Tahini, Knobli & Olivenöl.

Muhammara    14,5

Süß-pikante Haselnuss- & Walnusspaste mit Granatapfelsirup.

Avocadocreme    12,5

Avocado mit Limettensaft & Minze.

Labneh   13

Joghurtcreme mit Minze.

Labneh Harra   13,5

Scharfe Joghurtcreme mit Minze.

Feta   13

auf Rucola mit Tomaten & Oliven.

Warak Anap    12,5

Weinblätter gefüllt mit Kräuterreis.

Gefüllte Datteln    13

mit Frischkäsefüllung    13
mit Walnussfüllung    13

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

MEZZE WARM

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

Falafel 14,5

Kichererbsen- & Favabohnen-Bällchen mit Gewürzen & Knobli.

Kibbeh 15,5

Bulgurteig gefüllt mit Rindshackfleisch & Kräutern.

Fatayer 14,5

Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Sumach-Zwiebeln.

Rakajek Jibn 14,5

Filoteig gefüllt mit gewürztem Schmelzkäse.

Musakhan Rolls 14,5

Filoteig gefüllt mit orientalischem Gemüse & scharfer Tahini-Sauce.

Musakhan Rolls mit Poulet 16,5

Filoteig gefüllt mit Poulet, Kiri-Käse & Sumach-Zwiebeln.

Batata Harra 12,5

Pikante Kartoffeln mit Koriander.

Halloumi 13,5

Grillkäse.

Halloumi Fries 18,5

mit Avocado- & Sesamsauce.

Moussaka 13,5

Auberginen, Zwiebeln & Peperoni mit würziger Tomatensauce.

Betenjan 14,5

Frittierte Auberginen an Pfefferminz-Joghurtsauce. Vegan möglich.

Sambusek Fleisch 14,5

Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Rindshackfleisch.

Spiessli

Kofta | Poulet 10,5

Lamm 13,5

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 22

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

Arais Jibn 22

Gebackenes Fladenbrot
mit Käse & Gewürzmischung.

Arais Lahma 24

Gebackenes Fladenbrot
mit Rindshackfleisch.

Ägyptisches Hawawshi mit Pita 26

Gebackenes Pitabrot
mit Rindshackfleisch.

Grill-Mix 32

Verschiedene Spiessli
mit Pommes frites.

Marokkanisches Rindstajin 30

Geschmortes Rindsragout mit
getrockneten Früchten & Kräuterjus,
mit Reis serviert. Glutenfrei möglich. (glutenfrei)

Moussaka-Tajin mit Reis 27

Eintopf mit Fetakäse oder
veganem Feta. Glutenfrei möglich. (glutenfrei)

Pita Falafel 27

Falafel-Sandwich in Pitabrot mit
Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes.

Pita Halloumi 27

Halloumi-Sandwich im Pitabrot mit
Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes.

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 28

Pitabrot-Sandwich 30

Angus-Beef-Shawarma

Orientalisch mariniertes Angus-Rindsfleisch
an Zwiebeln & Tomaten.

Teller 35

Pitabrot-Sandwich 37

Vegi-Shawarma

Zart gebratene Gemüestreifen mit
Pfefferminz-Joghurtsauce.

Teller 25

Pitabrot-Sandwich 27

Veganes Shawarma

Zart gebratene Gemüestreifen
mit Avocado-Sesam-Sauce.

Teller 25

Pitabrot-Sandwich 27

Dr. Taha's Shawarma

Shawarma-Wrap mit Trüffel-Hummus &
scharfer Knoblauchsauce.

Angus Beef 40

Poulet 35

Vegetarisch/vegan 33



SALATE

Fattoush

Gemischter Salat mit knusprigen Fladenbrot-Croûtons an Granatapfel-Balsamico. Glutenfrei möglich.

Falafel-Salat

Kichererbsenbällchen auf gemischem Salat. Glutenfrei möglich.

Haloumi-Salat

Grillkäse auf Taboulé.

Taboulé klassisch

Salat aus Quinoa, Tomaten, fein geschnittener Petersilie & Zitrone, an Granatapfel-Balsamico.

Apfel-Taboulé

Taboulé mit Äpfeln, an Granatapfel-Balsamico.

SimSim-Salat

Fattoush mit gegrillten Pouletstreifen und Parmesansplitter.

EXTRAS

Tagessuppe

8

Orientalischer Reis

6

Portion Oliven

5

Süßkartoffel-Pommes

9

Hausgemachte Pommes frites

7

Kleine Portion

10

Grosse Portion

Joghurtsauce

4

Avocado-Sauce

5

mit Sesam.

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
7-Up	3.3 dl	4.5
Sinalco	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	1 Glas	1
Züriwasser	5 dl	2
Züriwasser	1 Liter	3

ZUM APÉRO

Gespritzter Weisswein	2 dl	8
Prosecco	1 dl 7.5 dl	8 55
Hugo	2 dl	12
Aperol Spritz	2 dl	12
Mango Spritz	2 dl	12
Giselle	2 dl	12
Pimm's	2 dl	14
Gin Fizz	2 dl	14
Moscow Mule	2 dl	14

BIER (FLASCHE)

Almaza Pilsner (LIB)	4.2%	3.3 dl	6
Beirut (LIB)	4.6%	3.3 dl	6
Schneider Weisse (DE)	5.4%	5 dl	8
Hürlimann Lager (ZH)	4.8%	3.3 dl	6
Valaisanne White IPA	6.0%	3.3 dl	7
Feldschlösschen Alkoholfrei		3.3 dl	5

HAUSGEMACHTE EISTEES

SimSim (Safran)	3 dl 5 dl	6 9
Ingwer	3 dl 5 dl	6 9
Hibiskus	3 dl 5 dl	6 9

HAUSGEMACHTE SPRITZER

SimSim Spritz (Safran)	2 dl	12
Limoncello & Ingwer Spritz	2 dl	16
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» 45%		14

Aperitif	4 cl	
Campari	23%	9
Martini Bianco Rosso	23%	9
Digestiv		
Braulio	21%	4 cl 9
Grappa	41%	2 cl 9
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl 9
Ksarak	53%	4 cl 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