

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.

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 13

Randen 14

Avocado 14

Trüffel 16,5

Scharf 14

Olive 14

Hummus-Symphonie 20,5

4 Arten von Hummus.

Hummus Beiruti 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.

Avocadocreame 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






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. <i>Vegan möglich.</i>  | |
| 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 |



Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

EMPFEHLUNGEN VON CHEF MOH

| | |
|--|----|
| Kushari   | 22 |
| Ägyptisches Nationalgericht. Linseneintopf mit Reis, Hörnli, Kichererbsen, 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. <i>Glutenfrei möglich.</i>  | |
| Moussaka-Tajin mit Reis   | 27 |
| Eintopf mit Fetakäse oder veganem Feta. <i>Glutenfrei möglich.</i>  | |
| 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, Süsskartoffel-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 Gemüsestreifen mit Pfefferminz-Joghurtsauce.

| | |
|---|----|
| Teller  | 25 |
| Pitabrot-Sandwich | 27 |

Veganes Shawarma

Zart gebratene Gemüsestreifen 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   | 15,5 |
| Gemischter Salat mit knusprigen Fladenbrot-Croutons an Granatapfel-Balsamico.  <i>Glutenfrei möglich.</i> | |
| Falafel-Salat   | 19,5 |
| Kichererbsenbällchen auf gemischtem Salat. <i>Glutenfrei möglich.</i>  | |
| Halloumi-Salat   | 19,5 |
| Grillkäse auf Taboulé. | |
| Taboulé klassisch    | 12,5 |
| Salat aus Quinoa, Tomaten, fein geschnittener Petersilie & Zitrone, an Granatapfel-Balsamico. | |
| Apfel-Taboulé    | 17,5 |
| Taboulé mit Äpfeln, an Granatapfel-Balsamico. | |
| SimSim-Salat  | 21,5 |
| Fattoush mit gegrillten Pouletstreifen und Parmesansplitter. | |

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    | 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 |
| 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 |
| 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 |
| Zürliwasser | 1 Glas | 1 |
| Zürliwasser | 5 dl | 2 |
| Zürliwasser | 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 |

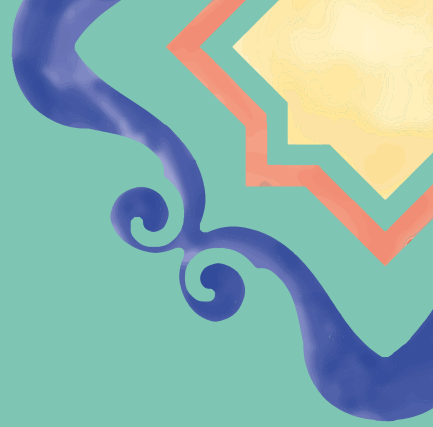


FÜR STARKE

| | |
|--------------------------|----|
| 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