

restaurant
Simcha

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



Liebe Gäste,

Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant Simchas begrüßen zu dürfen. Die Wurzeln von Simchas reichen tausende von Jahren zurück, als das jüdische Volk in die Diaspora nach Zentralasien vertrieben wurde und ein großer Teil sich in Usbekistan und in seine benachbarten Länder niederließ.

In einem jahrhundertelangen Prozess erwarb das dort ansässige jüdische Volk - so wie auch in allen anderen von ihnen, für eine so lange Zeit bewohnten Gebiete - eine neue und vor allem tiefsinnige Kultur, die sich aus verschiedensten Komponenten zusammenstellen ließ. Eine der Wichtigsten ist die berühmte bucharische Küche. Von Generationen zu Generationen weitergegeben, blieb diese Tradition erhalten und gelangte durch erneute Auswanderungen bis hin nach Israel, Europa, Amerika und Australien.

Wir freuen uns Ihnen, eine Fusion aus israelischer, russischer und usbekischer Küche anbieten zu dürfen.

Уважаемые Гости,

мы рады приветствовать Вас в ресторане Симхас. История кухни Симхас уходит вглубину на тысячу лет, когда еврейский народ был изгнан в Центральную Азию и большая его часть поселилась в Узбекистане и близлежащих странах. За долгие столетия проживания там еврейский народ перенял многое из яркой и разнообразной местной культуры, которая включает в себя множество элементов. Одним из самых важных является знаменитая бухарская кухня. Ее традиции передавались из поколения в поколение, они сохранились и в наши дни благодаря эмиграции распространились в Израиле, Европе, Америке и Австралии.

Мы рады предложить Вам кухню, включающую в себя традиционные израильские, узбекские и русские блюда.

Alkoholische Getränke

Bierflasche	0,33cl	6
Hauswein rot/weiß	1/8	70
Spritzer	0,25cl	8
Wodka	4cl	10
Whiskey	4cl	14
Stolichnaya	70cl	60
Grey Goose	70cl	95
Chivas Regal 18y	70cl	119
Glenfiddich 12y	70cl	99
Glenfiddich 15y	70cl	129
Black Label	70cl	69
Tequilla Anejo Patron	70cl	129
Tequilla Clase Azul	70cl	380
Beluga Vodka	70cl	95
Hafner Grappa	37cl	59

*Bei mitgebrachten Flaschen erlauben wir uns ein Korkengeld zu verrechnen

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd/still	0,3l	4
Coca-Cola/light/Zero	0,3l	4,5
Almdudler	0,3l	4,5
Saft - Apfel / Johannisbeere	0,2l	4,5
Eistee	0,3l	4,5
Fanta	0,3l	4,5
Tonic Water	0,2l	4,5
Ginger Ale	0,2l	4,5
Wild Berry	0,2l	4,5
Bitter Lemon	0,2l	4,5
Soda Zitrone (Jugendgetränk)	0,25/0,5l	3,5/5,2
Soda Himbeere (Jugendgetränk)	0,25/0,5l	3,5/5,2
San Pellegrino	0,7l	8,5
Aqua Panna	0,7l	8,5

Heiße Getränke

Grüner Tee	4,5
Schwarzer Tee	4,5
Pfefferminztee	4,5
Früchte Tee	4,5
Kamillen Tee	4,5
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	4,5

Suppen

Schurpa

15

Fleischsuppe mit Gemüse

Meatsoup with chickpeans

24

Duschpera (A, L, C, P)

Suppe mit hausgemachten, fleischgefüllten Mini- Tortellini

Meat tortellini in soup

Gebäck

Lipjoschka (A, C, N)

7,5

Bucharisches Fladenbrot

Traditional bucharian flat bread

Pita (A , C)

2

Israelisches Weißbrot

Israels white bread

Lafa (A, C)

6

Irakisches Tortillabrot

Iraqi lafa

Gedeck

3,50

Vorspeisen

Simchas Vorspeisenteller (A, C, D, E, F, H, L, M, N, P)	15
6 hausgemachte Vorspeisenvariationen starter platter with 6 homemade salads	
Arabischer Salat	13
gehackte Gurken, Tomaten, Zwiebel und Kräuter arabian salad with tomatoes, onions & coreander	
Humus und Thina (A, N, P)	13
Kichererbsenpaste mit Sesampaste humus and thina	
Solenje	20
eingelegtes Gemüse pickled vegetables	
Rucola-Blattsalat (E,F, N)	15
arugula leaf salad	
Rind Carpaccio	26
beef carpaccio on arugula	

Warme Vorspeisen

Simchas Humus (N, L) 24

Humus mit faschiertem Fleisch

Humus with minced meat

Falafel-Teller (A, P, N) 15

Falafelbällchen mit Humus

Falafel balls with humus

Baklashani (C, M, N) 15

gebackene Melanzani mit Sauce Tartar

deep fried vegetables with sauce

Hauptspeisen

Gebratenes Hühnerschnitzel (A, C, N)	20
viennese Chicken- Schnitzel with side dish	
Lammkotelett	45
vom jungen Bio- Weidelamm mit Beilage nach Wahl	
lamb chops with side dish	
Plov	25
traditionell usbekisches Reisgericht mit Karotten und Rindfleischstückchen	
traditional rice dish with carrots and beef	
Zipljata Tabaka	28
knuspriges Huhn in Knoblauch & Koriander nach russischer Art	
crispy chicken with coriander and garlic	
Manti (A, C)	27
gedünstete Teigtaschen gefüllt mit Rind– Lammfleisch- Mix	
steamed dumplings filled with meat & onions	
Usbekische Samsa (A, C, N)	27
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit einem Rind-Lammfleisch- Mix	
pastry dumplings filled with meat and onions	
Gegrillter Branzino (D)	32
Sea bass cooked on charcoal	
Hamburger mit Pommes (A, C, M, N)	20
Hamburger with french fries	

Grillplatte für 2 P (A, C, E, F, L, N) 110

4 x Spieße (Kabab, Huhn, Lamm, Asado Lamm)

4 x Lammkoteletts

2 x Beilagen nach Wahl

Mixed grill platter for 2 (A, C, E, F, L, N)

4 skewers (kabab, chicken, lamb, asado lamb)

4 lambchops

2 side dishes

Spieße zur Auswahl

Lammspieß / Lamb skewers 17,90

Lammrippenspieß / lamb ribs 17,90

Hühnerspieß / chicken skewers 15,90

Kababspieße / Kabab skewers (A, C, N) 15,90

Beilagen 7

Basmatireis / basmati rice

Rosmarinkartoffeln / rosmarin potatoes

Petersilienkartoffeln / parsley potatoes

Gemüse Wok / vegetables wok (A, C, E, F, N)

Pommes / french fries

Saucen 2

hausgemachte Sauce Tartar (C)

süße Chillisauc

scharfe Salsasauce (L, M)

Amba Sauce Mangocurry

Ketchup

Mayonaise (C, M)

Dessert

Batelis Bountykuchen (A, C, E) 16

Schokoladenkuchen mit Kokosfüllung, überzogen mit einer Schokoladenglasur

Palatschinken (A, C, E) 16

mit Marmelade oder Schokosauce

Batelis Schokoladen Soufflé (A, C, E) 16

serviert mit Vanilleeis

restaurant

simchas