restaurant

simchas

Bei Allergene bitte Servicepersonal fragen.

Alle Preisangaben in Euro.

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 своими корнями на тысячи лет назад, во времена, когда еврейский народ оказался в Центральной Азии, и многие еврейские общины поселились в Узбекистане и соседних странах.

За долгие столетия жизни в этом регионе сформировалась богатая и самобытная культура, вобравшая в себя множество различных традиций и влияний.

Одной из важнейших её составляющих стала знаменитая бухарская кухня. Её традиции передавались из поколения в поколение и сохранились до наших дней. Благодаря последующим волнам эмиграции они распространились в Израиле, Европе, Америке и Австралии.

Мы рады предложить Вам кухню, объединяющую традиции израильской, узбекской и русской кухни.

Dear Guests,

We are delighted to welcome you to Simchas.

The roots of Simchas reach back thousands of years, to a time when Jewish communities settled across Central Asia, particularly in Uzbekistan and its neighbouring regions. Over the centuries, these communities developed a rich and distinctive culture, shaped by different traditions, influences and ways of life.

One of its most important elements is the renowned Bukharian cuisine. Passed down from generation to generation, these culinary traditions have been preserved over centuries and, through later waves of migration, found their way to Israel, Europe, America and Australia. At Simchas, we are proud to bring this heritage to the table by combining influences from Israeli, Russian and Uzbek cuisine.

We hope you enjoy your time with us and discover the flavours, traditions and stories behind Simchas.

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
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
Pfefferminz Tee	4,5
Früchte Tee	4,5
Kamillen Tee	4,5
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	4,5

Alkoholische Getränke

Bierflasche	0,33cl	6
Hauswein rot / weiß	1/8	7
Spritzer	0,25cl	8
Wodka	4cl	10
Erdbeershot	4cl	10
Whiskey	4cl	14
Stolichnaya	70cl	60
Grey Goose	70cl	95
Chivas Regal 18y	70cl	119
Glenfiddich 12y	70cl	99
Glenfiddich 18y	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.
For bottles brought from outside, we reserve the right to charge a corkage fee.

Vorspeisen



Simchas Humus | 24,90
Humus mit faschiertem Fleisch
Humus with minced meat

Falafel-Teller | 15,90
Falafelbällchen mit Humus
Falafel balls with humus

Baklashani | 15,90
Gebackene Melanzani mit Sauce Tartar
Deep fried vegetables with sauce

Humus und Thina | 13,90
Kichererbsenpaste mit Sesampaste
Humus and thina







Rucola-Blattsalat | 15,90
Salat mit Rucola
Arugula leaf salad



Arabischer Salat | 13,90
Gehackte Gurken, Tomaten, Zwiebel & Kräuter
Arabian salad with tomatoes, onions & coreander

Solenje | 20,90
eingelegtes Gemüse
pickled vegetables

Rind Carpaccio | 26,90
Rind Carpaccio
beef carpaccio on arugula

Simchas Vorspeisenteller | 15,90
6 hausgemachte Vorspeisenvariationen
starter platter with 6 homemade salads





Hauptspeisen



Gebratenes Hühnerschnitzel | 22,90
Hühnerschnitzel serviert mit Beilage
viennese chicken-schnitzel with side dish

Lammkotelett | 55,90
vom jungen Bio- Weidelamm
mit Beilage nach Wahl
lamp chops with side dish

Plov | 25,90
traditionell usbekisches Reisgericht mit Karotten
und Rindfleischstückchen
traditional uzbek rice dish with carrots and beef

Zipljata Tabaka | 29,90
knuspriges Huhn in Knoblauch & Koriander nach russischer Art
crispy chicken with coriander and garlic

Manti | 27,90
gedünstete Teigtaschen gefüllt
mit Rind–Lammfleisch- Mix
steamed dumplings filled
with meat & onions







Usbekische Samsa | 27,90
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit
einem Rind-Lammfleisch-Mix
pastry dumplings filled with meat and onions

Gegrillter Branzino | 32,90
Gegrillt auf Holzkohle
Sea bass cooked on charcoal

Hamburger | 22,90
serviert mit Pommes
hamburger with french fries

XL Pilmeni mit Salsa Sauce | 29,90
steamed dumbplings served with salsa sauce

Grillplatte für 2 Personen | 120,90
4 x Spieße (Kabab, Huhn, Lamm, Asado Lamm)
4 x Lammkoteletts
2 x Beilagen nach Wahl
Mixed grill platter for 2
4 x skewers (kabab, chicken, lamb, asado lamb)
4 x lambchops
2 x side dishes





Spieße zur Auswahl

Lammspieß | 17,90
Lamp skewers

Lammrippenspieß | 17,90
Lamp rips skewers

Hühnerspieß | 16,90
Chicken skewers

Kebabspieß | 16,90
Kebab skewers

Beilagen

Basmatireis | 7
Basmati rice

Rosmarinkartoffeln | 7
rosmarin potatoes

Petersilienkartoffeln | 7
parsley potatoes

Gemüse Wok | 7
vegetables wok

Pommes | 7
french fries

Saucen

Hausgemachte Sauce Tartar | 2
Homemade sauce tartar

Süße Chillisauce | 2
Sweet chilli sauce

Scharfe Chillisauce | 2
Spicy chilli sauce

Amba Sauce Mangocurry | 2
Amba sauce (mango curry)

Ketchup | 2
ketchup

Mayonaise | 2
mayonaise

Suppen

Schurpa | 15,90
Fleischsuppe mit Gemüse
Meatsoup with chickpeans

Duschpera | 24,90
Suppe mit hausgemachten, fleischgefüllten Mini-Tortellini
Meat tortellini in soup

Gebäck

Lipjoschka | 7,5
Bucharisches Fladenbrot
Traditional bukharian flat bread

Pita | 2
Israelisches Weißbrot
Israeli white bread



Dessert



Batelis Bountykuchen | 15,90
Schokoladenkuchen mit Kokosfüllung,
überzogen mit einer Schokoladenglasur
Chocolate cake with coconut filling,
coated in a rich chocolate glaze.

Palatschinken | 15,90
mit Marmelade oder Schokosauce
Pancakes with jam or chocolate sauce

Batelis Schokoladen Soufflé | 15,90
serviert mit Vanilleeis
Chocolate Soufflé served with vanilla ice cream

Batelis Vanille Panna Cotta | 15,90
serviert mit Erdbeersauce
Vanilla Panna Cotta served
with strawberry sauce

Batelis Sachertorte | 15,90
Schokoladen Torte mit Marmelade
Viennese chocolate cake with jam





