

SIM BLOSA

MOIN MOIN UND SHALOM IN UNSEREM RESTAURANT SIMBIOSA.

Unsere Küche ist inspiriert von den bunten Aromen Israels, die wir mit nordischem Einschlag und viel Liebe für euch zubereiten. Alle Speisen sind vegan.

Gemeinsam zu speisen unterstreicht nicht nur die Gastlichkeit Israels, sondern entspricht ebenso unserer Idee von einem ausgelassenen Abend in bester Gesellschaft. Das Teilen, Probieren und gemeinsame Erleben möchten wir mit euch zelebrieren.

WELCOME

HUMMUS

HAUSGEMACHTER HUMMUS

Der Klassiker aus
Kichererbsen

pur 6 EUR

BEI ALLERGIEN ODER
LEBENSMITTELUNVER-
TRÄGLICHKEITEN SEHT
BITTE AUF DER LETZTEN
SEITE NACH.

MEZZE

VON ALLEN MEZZE
KANNST DU 3, 6 ODER
ALLE 9 AUSWÄHLEN.

3 Mezze 8 EUR

6 Mezze 13,50 EUR

9 Mezze 18,50 EUR

pro Extra-Mezze 2,90 EUR

DIE MEZZE WERDEN MIT
HAUSGEMACHTEM BROT
SERVIERT. WIR EMPFIEH-
LEN ALS VORSPEISE 3-4
PRO PERSON.

Extra Brotkorb 3 EUR

Ganzes Brot (500 g)
zum Mitnehmen 6 EUR

BABAGANOUSH Dip von
gegrillten Auberginen

MATBOUCHA 3 Stunden
gekochte Tomaten

TAHINI Sesampaste mit viel
Zitrone

LAB'NEH Israelisch
gewürzter Frischkäse

PATÉ & MARMELADE
Linsenpastete
mit Kirschtomaten-
marmelade

FALAFEL - innen grün -
mit vielen frischen Kräutern
gefüllt

PICKLES Sauer eingelegtes
Gemüse der Saison

GRÜNER BULGURSALAT

TOMATEN-QUINOA-SALAT

SMALL BITES FOR SHARING

MAINS

SHAKSHUKA

Geschmorte Paprika in Tomatensoße
mit in Kurkuma eingelegten Lima-Bohnen
und Tahini

12 EUR

SABICH

Frittierte Aubergine auf Hummus, mit
Kurkuma-Bohnen, israelischem Salat und
pikantem Zhoug

11,50 EUR

AUBERGINEN MOUSSAKA

Gegrillte Aubergine, Tomaten und Linsen,
mit Champignon-Püree geschichtet und mit
Béchamel überbacken

12,50 EUR

GERÄUCHERTE PILZE

Geräucherte Pilze, mit Kreuzkümmel
mariniert auf Hummus mit Laffa Brot
serviert

12 EUR

SLOF SHAWARMA

Frittierte Austern-Pilze auf Slof-Brot mit
Tahini und israelischem Salat

11 EUR

ARAYES

Linsen, Champignons, Zwiebeln und
frische grüne Kräuter im gegrillten und
hausgemachten Pita-Brot serviert.

13 EUR

SWEETS

MALABI

Kokosnuss Panna Cotta mit Rosenwasser,
Himbeerpüree und gerösteten Nüssen

7 EUR

BASBUSSA

Grieß-Sesam-Kuchen, frische (pflanzliche)
Sahne und Himbeersauce

7 EUR

GERNE BEREITEN WIR AUCH KUCHEN FÜR
GEBURTSTAGE ODER EVENTS VOR.

MORE FOOD... ALSO NICE TO SHARE

SOFTS

TAFELWASSER

Still oder mit Kohlensäure* 1 L / 3 EUR

HIMBEER SOUR & FIZZ

Himbeeressig-Sirup | Soda
0,4 / 4,50 EUR

BITTER LEMON LEMONADE

Zitrone | Zucker | Soda |
Tonic Water 0,4 / 4,50 EUR

COMMUNITY COLA

Auch zuckerfrei 0,33 / 3,10 EUR

LEEV QUITTE

Apfel-Quitten Schorle 0,33 / 3,10 EUR

LEEV HOPPE

Spritziger Apfel mit Hopfen 0,33 / 3,10 EUR

MOI'S HAYMAKER

Die Essiglimonade
aus Altona 0,25 / 4,20 EUR

MÖLLE

Mango-Maracuja Schorle 0,33 / 3,10 EUR

COFFEE

– IN ZUSAMMENARBEIT MIT
TORNQVIST COFFEE –

FLAT WHITE mit Hafermilch 3,80 EUR

SHOT 2,80 EUR

TEA

FRISCHER TEE

Verschiedene Sorten, immer frisch 3 EUR

HEISSE SCHOKOLADE 3 EUR

*WIR SPENDEN EINEN TEIL
DER WASSER-ERLÖSE AN
VIVA CON AGUA, DIE DAMIT
SOZIALE PROJEKTE DURCH-
FÜHREN.

CRAFT BEER

MAHRS BRÄU

Zwickl, vom Fass 0,3/4 EUR

LERVIG

Pilsener, vom Fass 0,3/4,80 EUR

LANDGANG GOLDGRÄBER

Pale Ale, Flasche 0,33/4,80 EUR

LA TRAPPE

Witte, Flasche 0,33/4,50 EUR

BOON

Oude Geuze, Flasche 0,25/5,50 EUR

ISRAELI BEER

GOLDSTAR

Dunkles Lager, Flasche 0,33/4,80 EUR

MACABE

Pils, Flasche 0,33/4,80 EUR

APERIFTIF

WELCOME TO TEL AVIV

Arak | Minze | Limette | Ginger Beer |
Topping: Minze & Salbei 8,50 EUR

WINE BEFORE DINE

Rotwein | süßer Wermuth | Aperol |
Tonic Water | Topping: Orange 8 EUR

GIN

CLASSY BUT NEW

Tanqueray Gin | Juniper Tonic 7,50 EUR

EXPERIMENTAL UP NORTH

Napue Gin | Birken Tonic 12 EUR

FRUITY AND MODERN

Brockmanns Gin | Cranberry Tonic 11 EUR

COCKTAILS

DARK & STORMY

Goslings Rum | Limette | Ginger Beer |
Topping: Limette & Dash Angostura Bitters 8 EUR

SLOE AGAINST THE MULE

Sloe Gin | Apricot | Limette | Ginger Beer |
Topping: Limette 8,50 EUR

MOSCOW MULE

Vodka | Limettensaft | Ginger Beer |
Topping: Gurke & Dash Angostura 8 EUR

AMIGO BELLPEPPER

Paprika Tequila | Limetten | Grapefruit | Ginger
Beer | Topping: Paprika & pinch of Salt 8,50 EUR

ALLERGENS

UNSERE SPEISEN ENTHALTEN
FOLGENDE ALLERGENE:

BABAGANOUSH Sesam

TAHINI Sesam

LAB'NEH Soja

PATÉ & MARMELADE Schalenfrüchte

PICKLES Sellerie

GRÜNER BULGURSALAT Gluten

AUBERGINEN MOUSSAKA Gluten

GERÄUCHERTE PILZE Gluten

ARAYES Gluten

MALABI Schalenfrüchte

BASBUSSA Sesam

UNSER BROT ENTHÄLT GLUTEN.

ADDITIVES