

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME



Geniessen Sie inmitten Zürichs den Zauber aus 1001 Nacht, authentisch ägyptische Speisen und orientalische Gastfreundschaft.

Enjoy the magic of 1001 Nights, authentic Egyptian food and oriental hospitality in the middle of Zurich.



Haben Sie Allergien?

Wir informieren Sie gerne über laktosefreie oder glutenfreie Speisen.

Do you have allergies?

We will be happy to inform you about lactose-free or gluten-free dishes.

Herkunftsdeklaration

**Kalb > Schweiz Rind > Schweiz Geflügel > Schweiz/Brasilien/Polen
Lamm > Neuseeland/Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein)**

Declaration of origin

**Veal > Switzerland Beef > Switzerland Chicken > Switzerland/Brazil/Poland
Lamb > New Zealand/Australia (May have been produced with non-hormonal
performance enhancers, such as antibiotics)**

 **Vegi**

 **Vegan**

**ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.**

MENÜ

BEDUINEN DINNER

Bedouin dinner

ab 2 Personen
from 2 persons

VORSPEISE

1 x Mezzeteller für 2 Personen

die Highlights unserer hausgemachten Mezze mit Fladenbrot

1 x mezze plate for 2 persons

the highlights of our homemade mezze with pita bread

HAUPTGANG

1 x Tajine pro Person nach Wahl

1 x tajine of your choice per person

-Mousakka mit Rindhackfleisch

-Mousakka with minced beef

-Bamia mit Rindfleisch

-Bamia with beef

-Gemüse mit Rindfleisch

-vegetables with beef

-Molokhia (ägyptischer Spinat) mit Rind oder Pouletfleisch

-Molokhia (Egyptian spinach) with beef or chicken meat

VEGETARISCHE VARIANTE MÖGLICH 🌱

Ägyptische Frühlingsrollen

Egyptian spring rolls

BEILAGE

Couscous oder orientalischer Reis

Couscous or oriental rice

DESSERT

Dessertteller mit ägyptischen Spezialitäten
und frischen Früchten

*Dessert plate with Egyptian specialties
and fresh fruits*

44.- pro Person

Vegi - 42.- pro Person 🌱

MENÜ

TOOT NACHT DINNER

1001 Nights Dinner

ab 2 Personen
from 2 persons

VORSPEISE

Tagessuppe
Soup of the day

HAUPTGANG

2 Pers. 7 verschiedene Mezze

2 pers. 7 different mezze

3 Pers. 10 verschiedene Mezze

3 pers. 10 different mezze


4 Pers. 13 verschiedene Mezze

4 pers. 13 different mezze

verschiedene Mezze (warm & kalt) mit Fladenbrot
variety of mezze (hot & cold) with pita bread

1 x Fleisch pro Person nach Wahl:
Zartes Lamm oder feinster Rinderhack
1 x choice of meat per person:
Tender lamb or tender minced beef

VEGETARISCHE VARIANTE MÖGLICH

Ägyptische Frühlingsrollen 
Egyptian spring rolls

DESSERT

**Dessertteller mit ägyptischen Spezialitäten
und frischen Früchten**
*Dessert plate with Egyptian specialties
and fresh fruits*

49.- pro Person

Vegi - 44.- pro Person 

VORSPEISEN

Starters

Als Start empfehlen wir Ihnen...
As a start we recommend...

TAGESSUPPE

SOUP OF THE DAY

شوربة اليوم

Omas Rezept

Grandma's recipe



7,00

VORSPEISENTELLER (vegetarisch)

MEZZE PLATE (vegetarian)

اطباق مزه

Die Highlights von unseren hausgemachten kalten- und warmen Mezze auf einem Vorspeisenteller. Lassen Sie sich überraschen

The highlights of our homemade cold and hot mezze on an starters plate. Let us surprise you

1 Person طبق مزه شخص

17,00

2 Personen طبق مزه ٢ شخص

23,00

VEGETARISCH

SAMBOSATELLER

26,00

طبق سامبوسا (٤ قطع سامبوسا -روز- خضار)

Sambosa Teigtaschen mit Spinat-Fetafüllung auf kurz gebratenem Sesamgemüse. Dazu servieren wir Ihnen Mandel-Pistazienreis und Sour Cream

Pastry pockets with spinach-feta filling on short fried sesame vegetables. Served with almond pistachio rice and sour cream

FALAFEL NACH ART DES CHEF'S 26,00

طبق فلافل (٤ قطع فلافل - باباغنوج-حمص- زبادي)

Falafel aus Kichererbsen frischen Kräutern und Gewürzen, vegetarische Kibbeh, Sambosa mit Saucen und verschiedenen orientalischen Salaten

Falafel made from chickpeas fresh herbs and spices, vegetarian kibbeh, sambosa with sauces and various oriental salads

ORIGINAL KOSHARI

24,00

طبق كشري

Das traditionell ägyptische Reis-Nudelgericht. Zubereitet mit Reis und feinen Nudeln, braunen Linsen, Kichererbsen und Tomaten. Dazu gibt es die unverkennbar würzig-saure Sauce und geröstete Zwiebelringe

The traditional Egyptian rice noodle dish. Prepared with rice and fine noodles, brown lentils, chickpeas and tomatoes. Served with the unmistakable spicy and sour sauce and roasted onion rings

MEZZE

Mezze ist eine reichhaltige Auswahl von kalten & warmen Vorspeisen. Wir verarbeiten Produkte von höchster Qualität täglich marktfresh. Zu allen Mezze servieren wir warmes Fladenbrot.

Mezze is a rich selection of cold & hot starters. We use products of the highest quality, fresh from the market every day. We serve warm pita bread with all mezze.

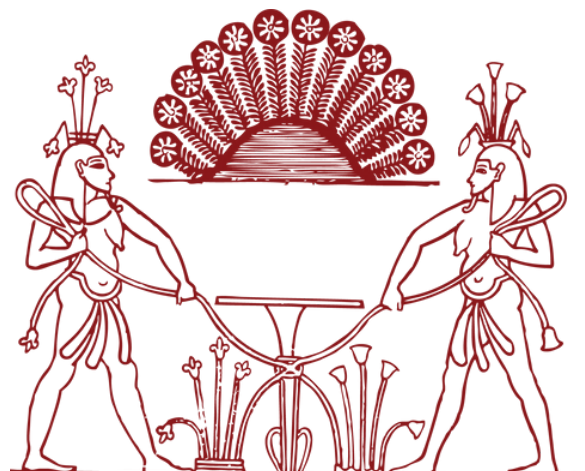
KALTE MEZZE

Cold Mezze

BABA GANOUSH ✓✓ سلطه باباغنوج Auberginenpüree mit Tahina, Knoblauch Olivenöl und Zitronensaft <i>Aubergine puree with tahina, garlic olive oil and lemon juice</i>	9,00	SABADY ✓ سلطه زبادي Naturejoghurt, Gurke, Knoblauch und Minze <i>Natural yoghurt, cucumber, garlic and mint</i>	7,50
HUMMUS ✓✓ سلطه حمص Kichererbsen mit Tahina, Knoblauch und Zitronensaft <i>Chickpeas with tahina, garlic and lemon juice</i>	9,00	ORIENTALISCHER SALAT ✓✓ سلطه بلدي Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln an erfrischendem Dressing <i>Pepperoni, tomatoes, cucumbers, onions with refreshing dressing</i>	8,50
TAHINA ✓✓ سلطه طحينه Sesampaste mit Zitronen, Essig und Knoblauch <i>Sesame paste with lemons, vinegar and garlic</i>	7,50	COUS-COUS SALAT ✓ سلطه كسكس Peperoni, Zwiebeln, Erbsen und Kurkuma <i>Peppers, onions, peas and turmeric</i>	7,50

Kombinieren Sie nach Belieben mit unseren saftigen Fleischspiesen:
Mix & match with our succulent meat skewers as you like:

Lammspiess (1 Stk.)	12,50
Rindhackfleischspiess (1 Stk.)	11,50
Pouletbrustfilet (1 Stk.)	11,50



ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.

WARME MEZZE

Warm Mezze

FALAFEL (4 Stk.)  فلافل Frittierte Kichererbsenbällchen mit Tahina <i>Fried chickpea balls with creamy tahina</i>	11,00	SAMBOSA (4 Stk.)  سامبوسا بحشو الجبنة والسبانخ Mit Spinat & Fetakäse gefüllte Teigtaschen <i>Crispy pastry filled with spinach & feta cheese</i>	11,50
WARAQENAB  ورق العنب (لايوجد دائما) auf Anfrage Traubenblätter gefüllt mit Reis <i>on request Grape leaves stuffed with rice</i>	11,50	MOUSSAKA  مسقعه نباتي (مزه صغيره) Auberginen, Peperoni, Kartoffeln und Tomatensauce <i>Aubergines, pepperoni, potatoes and tomato sauce</i>	11,50
KÖNIG DAVID داود باشا (لحم بقري مفروم بصلصه طماطم) Rindshackbällchen mit Tomatensauce <i>Beef meatballs with tomato sauce</i>	12,50	BAMIA  باميه نباتي (مزه صغيره مع طمام صوص) Okragemüse mit Tomatensauce <i>Ladyfingers with tomato sauce</i>	11,50
KIBBEH (4 Stk.) كبه بالحمة (بورغل - لحمه مفرومه) Bulgur gefüllt mit Rindhackfleisch <i>Bulgur stuffed with minced beef</i>	11,50	ÄGYPTISCHE FRÜHLINGSROLLEN (4 STK.)  سبرنج رول مصري Blätterteig mit Gemüse <i>Vegetable-stuffed spring rolls</i>	11,50
FOOL  فول Bohnen mit bestem Olivenöl und Kreuzkümmel <i>Beans with finest olive oil and cumin</i>	12,00	VEGETARISCHE KIBBEH (4 Stk.)  كبة نباتي (بطاطس محشية بالجبنة) Kartoffeln, Cous-Cous, Karotten und Frischkäse <i>Mashed potatoes, couscous, carrots, and cream cheese</i>	11,50

Kombinieren Sie nach Belieben mit unseren saftigen Fleischspiesen:
Mix & match with our succulent meat skewers as you like:

Lammspiess (1 Stk.)	12,50
Rindhackfleischspiess (1 Stk.)	11,50
Pouletbrustfilet (1 Stk.)	11,50

MEZZE VARIATIONEN MIT FLEISCH

مزہ منیو (مقبلات) بالحمہ

Mezze Variations with meat

Höchste Qualität aus besten Zutaten, täglich frisch zubereitet
Highest quality from the best ingredients, freshly prepared daily

FÜR 2 PERS./ 7 SCHALEN

FOR 2 PERS./ 7 DISHES

مزة (مقبلات) ۲ فرد

BABA GANOUSH

HUMMUS

ORIENTALISCHER SALAT

COUS-COUS SALAT

FALAFEL / SAMBOSA

KÖNIG DAVID

(Rindhackfleischbällchen)

(Beef mince balls)

SHAWARMA

(Pouletgeschnetztes)

(Sliced chicken)

FÜR 3 PERS./ 10 SCHALEN

FOR 3 PERS./ 10 DISHES

مزة (مقبلات) ۳ فرد

SABADY

BABA GANOUSH

HUMMUS

ORIENTALISCHER SALAT

COUS-COUS SALAT

FALAFEL

SAMBOSA

MOUSSAKA

KÖNIG DAVID

SHAWARMA

FÜR 4 PERS./ 13 SCHALEN

FOR 4 PERS./ 13 DISHES

مزة (مقبلات) ۴ فرد

SABADY

BABA GANOUSH

HUMMUS

ORIENTALISCHER SALAT

COUS-COUS SALAT

FALAFEL

SAMBOSA

MOUSSAKA

KÖNIG DAVID

SHAWARMA

Und noch 3 Schalen nach Art des Chefs

And 3 more dishes in chef's style

66,00

96,00

128,00

FÜR JEDE WEITERE PERSON 32,00
FOR EACH ADDITIONAL PERSON 32,00



ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.

MEZZE VARIATIONEN VEGETARISCH

مزہ منیو (مقبلات) نباتی

Mezze variations vegetarian

Höchste Qualität aus besten Zutaten, täglich frisch zubereitet
Top quality from the best ingredients, freshly prepared every day

FÜR 2 PERS./ 7 SCHALEN

FOR 2 PERS./ 7 DISHES

مزة (مقبلات) ۲ فرد

BABA GANOUSH

HUMMUS

ORIENTALISCHER SALAT

COUS-COUS SALAT

FALAFEL

MOUSAKKA

SAMBOSA / KIBBEH

FÜR 3 PERS./ 10 SCHALEN

FOR 3 PERS./ 10 DISHES

مزة (مقبلات) ۳ فرد

SABADY

BABA GANOUSH

HUMMUS

ORIENTALISCHER SALAT

COUS-COUS SALAT

FALAFEL

SAMBOSA

MOUSSAKA

VEGETARISCHE KIBBEH

GIBNAH

(Fetakäse mit Tomaten & Oliven)

(Feta cheese with tomatoes & olives)

81,00

FÜR 4 PERS./ 13 SCHALEN

FOR 4 PERS./ 13 DISHES

مزة (مقبلات) ۴ فرد

SABADY

BABA GANOUSH

HUMMUS

ORIENTALISCHER SALAT

COUS-COUS SALAT

FALAFEL

SAMBOSA

MOUSSAKA

VEGETARISCHE KIBBEH

GIBNAH

Und noch 3 Schalen nach Art des Chefs

And 3 more dishes in chef's style

108,00

56,00

FÜR JEDE WEITERE PERSON 27,00

FOR EACH ADDITIONAL PERSON 27,00

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.

TAJINE طواجن

In der Tajine, geschmort im Ofen
In Tajine, braised in the oven

MOLOKHIA

طاجن ملوخية بالحمة مع ارز بالشعرية

27,50

Zubereitet aus der Gemüsepappel, dem Spinat Ägyptens, mit geschmorten Rindfleischwürfeln oder Pouletfleisch, Knoblauch und orientalischen Gewürzen

Prepared from the Egyptian poplar, the spinach of Egypt, with braised beef cubes or chicken, garlic and oriental spices.

BAMIATAGEN

طاجن بامية بالحمة مع ارز بالشعرية

27,50

Geschmorte Rindfleischwürfel an Tomatensauce mit Okragemüse und Knoblauch

Braised beef cubes in tomato sauce with okra vegetables and garlic

GEMÜSETAGEN

طاجن خضار بالحمة مع ارز بالشعرية

27,50

Rindfleischwürfel an Tomatensauce mit Saisongemüsen, geschmort im Ofen

Diced beef in tomato sauce with seasonal vegetables, braised in the oven

ÄGYPTISCHES MOUSSAKA

طاجن مسقعة بالحمة المفرومة مع ارز بالشعرية

27,50

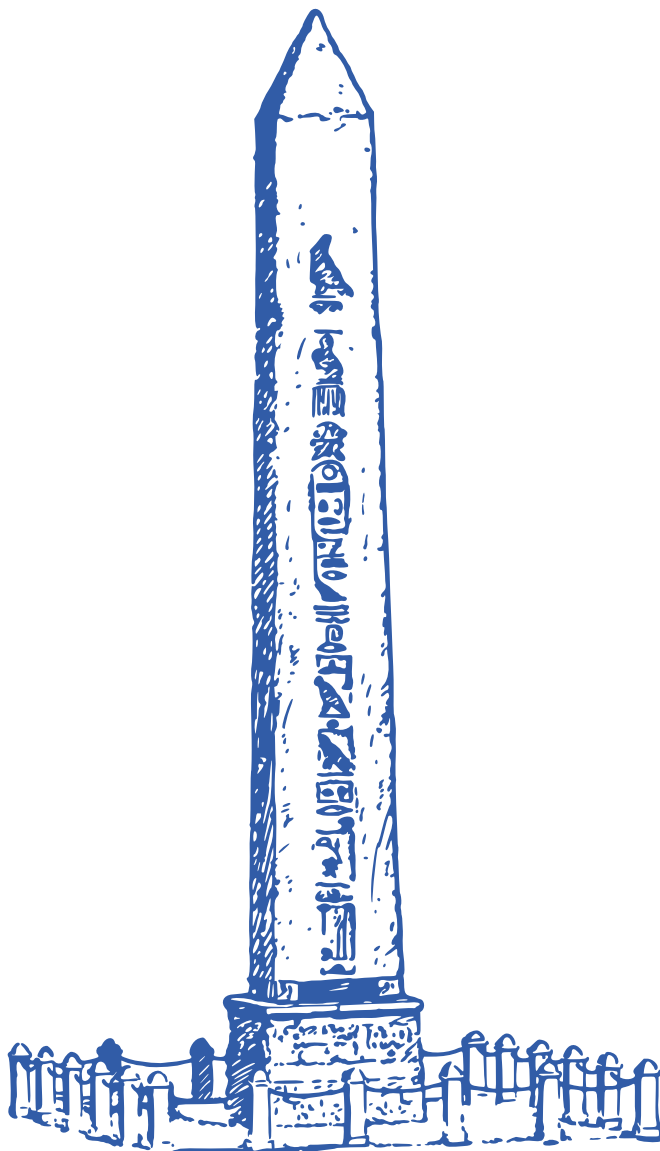
Rindhackfleisch mit Auberginen, Peperoni, Kartoffeln und würziger Tomatensauce

Minced beef with aubergines, peppers, potatoes and spicy tomato sauce

BEILAGEN

Couscous oder orientalischer Reis

Couscous or oriental rice



جميع الطواجن متوفرة نباتي مع ارز و ٢ قطعة سبرنج رول

Alle Tajine auch vegetarisch möglich 24,00
mit mit ägyptischen Frühlingsrollen

All tajine also available as vegetarian with Egyptian spring rolls



FLEISCH SPEZIALITÄTEN

مشويات

Meat Specialities

PYRAMIDS TISCHGRILL

28,00

مكس جريل (سيخ كفته-سيخ لحمه ضاني - ٢
قطعه صغيره صدر فرخه) مع صوص طحينه

Die Empfehlung unseres Küchenchefs!
Saftige Spiesse von Köfte- und Shish-
Kebab sowie zartes Poulet Filet (400 g.)
fein mariniert vom Grill, serviert mit
orientalischer Dip Sauce

*The recommendation of our chef!
Juicy kebabs of köfte and shish kebab as
well as tender chicken fillet (400 g.) finely
marinated from the grill, served with
oriental dipping sauce.*

POULETBRUSTFILET

22,00

صدور فراخ (٤ قطع صغيره صدور فراخ مع صوص طحينه)

Saftiges grilliertes Pouletbrustfilet (250 g.)
an würziger Marinade, serviert mit
orientalischer Dip Sauce

*Juicy grilled chicken breast fillet (250 g.) in a
spicy marinade, served with oriental
dipping sauce*

SHAWARMA

SHAWARMA LAMM

24,00

شاورما لحمه ضاني خروف مع (صوص طحينه)
geschneitzeltes Lammfleisch mit
Peperoni Zwiebeln und Knoblauch

Shredded lamb with chilli peppers
onions and garlic

SHAWARMA POULET

22,00

شاورما فراخ مع (صوص طحينه)
geschneitzeltes Pouletfleisch mit
Peperoni Zwiebeln und Knoblauch

Sliced chicken with peppers, onions and
garlic

SHISH KEBAB SPIESS

24,00

لحمه ضاني خروف (٢ سيخ لحمه ضاني مع صوص طحينه)
Marinierte Lammhuf Würfel (250 g.)

am Spiess serviert mit orientalischer
Dip Sauce

*Marinated lamb rump cubes (250 g.)
on a skewer, served with oriental
dipping sauce*

KÖFTE SPIESS

22,00

طبق كفته (٢ سيخ كفته مع صوص طحينه)
Bestes Hackfleisch vom Rind (250 g.)

verfeinert mit ägyptischer 7-
Gewürzmischung und frischer Petersilie,
serviert mit orientalischer Dip Sauce

*Best minced beef (250 g.) refined with
Egyptian 7-spice mix and fresh parsley,
served with oriental dipping sauce*

BEILAGEN **الاطباق الجانبية**

Knusprige Pommes Frites
Crispy French Fries

6,00

بطاطس مقلية

Orientalisch ägyptischer Reis
Oriental Egyptian rice

6,00

روز مصري بالشعرية

Couscous
Couscous

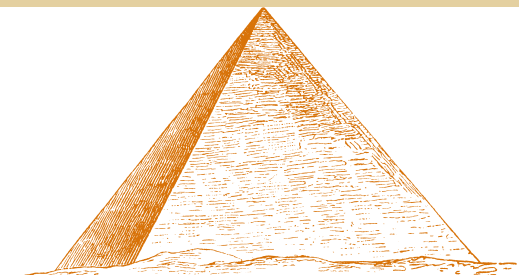
6,00

كوسكس

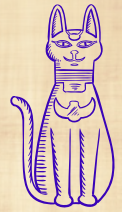
Saisonales Gemüse
Seasonal vegetables

6,00

خضار



DESSERT



UM ALI (15 Minuten)

ام علي (تسويه ١٥ دقيقة)

Ägyptischer Brotpudding im Ofen gebacken aus Weissbrot, Milch, Rahm, Honig, Rosinen, Mandeln und Pistazien

Egyptian bread pudding baked in the oven from white bread, milk, cream, honey, sultanas, almonds, and pistachios

1 Person 9,50

2 Personen 14,50

BASBOUSA

باسبوسة

Ägyptischer Griesskuchen aus Hartweizengriess, Kokosnus und Butter mit Zuckersirup

Egyptian cake made from durum wheat semolina, coconut and butter with sugar syrup

7,00

UNSERE EMPFEHLUNG DESSERT VARIATIONEN PYRAMIDS

طبق حلو مشكل
(باسبوسا- بقلاوہ)

Verwöhnen Sie sich zum Abschluss mit einem köstlich zusammengestellten Dessert. Verschiedene orientalische Süssigkeiten auf einem Teller garniert mit frischen Früchten
Indulge yourself with a delightfully composed dessert. Oriental sweets garnished with refreshing fruits

12,00

BAKLAVA

بقلاوہ

Blätterteig mit Pistazien und Butter mit Zuckersirup

Puff pastry with pistachios and butter with sugar syrup

7,00

EIS

ايس كريم

ICE SORBET

Mango

مانجو

4,00

EISCRÉME

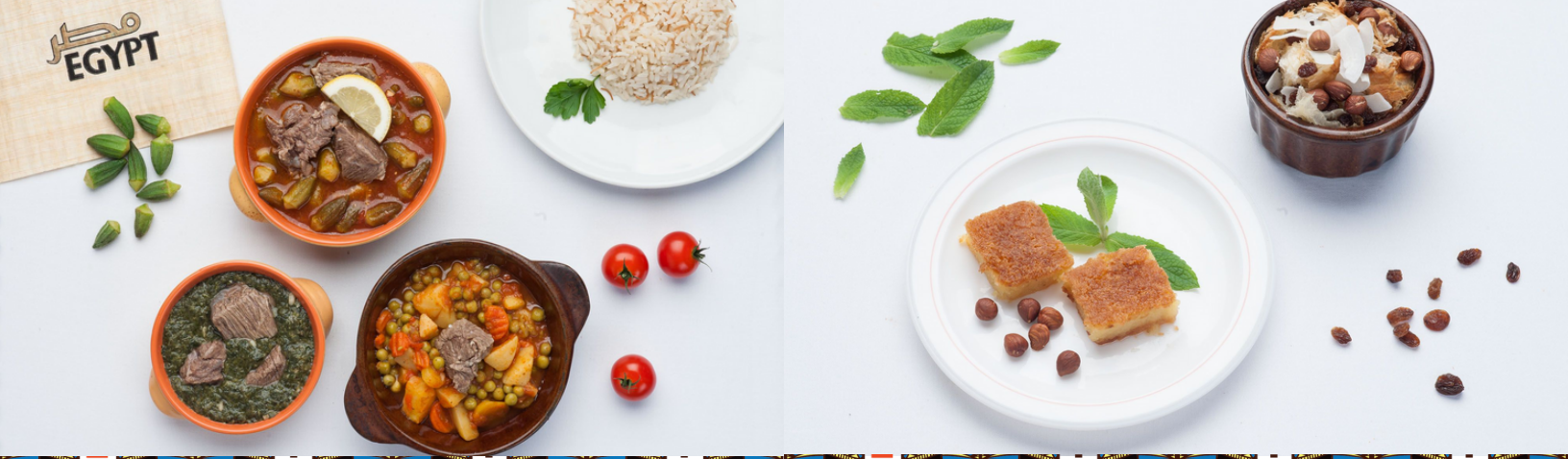
Vanille, Erdbeere, Mocca,
Schokolade & Caramel

فانليا- شيكولاته- قهوه- كرميل- فراوله

4,00



ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.





GETRÄNKEKARTE

DRINKS MENU



HEISSE GETRÄNKE

Hot Drinks

المشروبات الساخنة

قهوه تركي - قهوه عاديہ - شاي بالنعناع - نعناع - شاي اسود - كار كاديہ سخن

KAFFEE

Ägyptischer Kaffee (Mocca)	4,50	Doppelter Espresso	5,50
Kaffee Crema	4,50	Koffeinfreier Kaffee	4,50
Milchkaffee	4,50	Cappuccino	4,50
Espresso	4,00	Latte Macchiato	4,50

TEE

Early Grey English	4,50
Hagenbutten	
Kamille	
Lindenblüten	
Minze	
Fenchel	



UNSERE SPEZIELLEN TEES AUS VOLLBLÄTTERN

OUR SPECIAL TEAS FROM
WHOLE LEAVES



Frischer Pfefferminztee	4,50
Schwarztee mit frischer Minze	4,50
Karkadeh - Hibiskusblütentee	4,50

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.

SOFT – GETRÄNKE

Soft drinks

Mineralwasser ohne Kohlensäure

Mineral water natural

1 lt. **مياه ۱ لتر** 10,50
3,5dl. **مياه صغيره** 4,50

Mineralwasser mit Kohlensäure

Sparkling mineral water

1 lt. **مياه غازيه ۱ لتر** 10,50
3,5dl. **مياه غازيه صغيره** 4,50

Coca Cola/ Coca Cola Zero

3,3dl. **كولا** 4,50

Rivella rot/ Rivella blau

3,3dl. 4,50

Apfelschorle

3,3dl. **تفاح بالصودا** 4,50

Schweppes Tonic

2dl. **تونك** 4,50

Mineralwasser mit Kohlensäure

im Offenausshank 4,50

*Sparkling mineral water served
by the glass*

3,3 dl.
5dl.

HAUSGEMACHT

Homemade drinks

Karkadeh - Hibiskus-Eistee 4dl. 5,50
كر كديه

Frische Limonade (Zitrone &
Minze Sirup) 4dl. 5,50
ليمون فرش (نعناع سيرب)

Kleopatra Eistee - Hibiskus,
Rooibos, Minze & Zitrone 4dl. 5,50

كليوبترا (نعناع-ليمون - شاي فواكه بارد)

Hibiskus-Eistee mit Sprite 4dl. 5,50
كر كديه مع سبرايت

“Pyramids”- Guavaft, Mangosaft
& Hibiskus 5,90

كوكتيل (عصير مانجو- عصير جوافه- كر كديه)

FRUCHT – SÄFTE

Fruit juices

عصير جاهز (معلبات)

Orangensaft 2dl. 4,50

عصير برتقال

Guavaft 3dl. 4,50

عصير حوافه

Mangosaft 3dl. 4,50

عصير مانجو



ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.

DRINKS & BIERS

KLASSIKER

GIN, WHISKEY, RUM & MORE



Vol. Alc.

Hendricks Gin	41.4%	12,00	Baccardi dunkel 4cl.	37%	10,00
Monkey 47 Gin	47%	12,00	Tequila Silver 4cl.	38%	9,00
Gin Gordon's London 4cl.	37.5%	9,00	Vodka Absolut 4cl.	40%	9,00
Jonny Walker red 4cl.	40%	9,00	Brandy 2cl.	36%	6,50
Jonny Walker black 4cl.	40%	12,00	Cognac Hennessy 2cl.	40%	9,50
Talisker 10 4cl.	46%	13,00	Grappa Ruta Paesanella 2cl.	37.5%	6,50
Captain Morgan Rum 4cl.	35%	9,00	Kirsch / Williams Brand	40%	6,50
Baccardi weiss 4cl.	37%	9,00	Jägermeister	35%	6,50

*DAZU EIN SOFT DRINK FÜR CHF 4.00

*ADDING A SOFT DRINK FOR CHF 4.00

APÉRITIV & BITTER

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	7,50
Haus Apéritiv - Prosecco mit Hibiskus	10,50
Kir Royale - Prosecco mit Liqueur de Cassis	10,50
Hugo - Prosecco mit Limette, Minze & Holunderblütensirup	10,50
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol & Soda	10,50
Campari Orange	10,50
Rosato Tonic - Ramazzotti Rosato, Tonic und Limetten	10,50

Campari 4cl.	23%	6,50
Martini Bianco 4cl.	15%	6,50
Ramazzotti 4cl.	30%	6,50
Ouzo 4cl.	38%	6,50
Raki 4cl.	45%	6,50



BIERE

Bier vom Fass/ Feldschlösschen 5dl.	7,00
Bier vom Fass/ Feldschlösschen 3dl.	4,50
Feldschlösschen Hopfenperle 3dl.	5,00
Feldschlösschen Alkoholfrei 3dl.	5,00
Weissbier 5dl.	7,00

*Wir servieren keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren

*We do not serve alcohol to minors under 18 years old

OFFENWEIN



WEISSWEIN

PINOT GRIS AOC
Schweiz, Zürich, Weingut
Lienhard

	1 dl.	75 cl.
	7,50	52,00

	1 dl.	75 cl.
SIMUE VERDEJO DO Spanien, Rueda, Vicente Gandia	6,50	45,00

ROTWEIN

PINOT NOIR AOC
Schweiz, Zürich, Weingut
Lienhard

	7,00	49,00

	6,50	45,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Italien, Puglia, Vitti, San Marzano		

RIOJA CRIANZA DOCa
Spanien, La Rioja, Vicente Gandi

	6,50	45,00

ROSÉWEIN

ROSÉ DE PINOT NOIR AOC
Schweiz, Zürich, Weingut
Lienhard

	1 dl.	50 cl.
	6,00	29,00

	1 dl.	50 cl.
VINO ROSATO D'ITALIA VdT Italien	5,00	23,00

PROSECCO

Prosecco DOC, Italien, Veneto, La Delizia, 85% Giera, 15% Chardonnay

	1 dl.	75 cl.
	7,00	49,00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

PINOT GRIS AOC
Schweiz, Zürich
Weingut Lienhard
100% Pinot Gris

Lichtes Gelb, volles, kräftiges Bouquet von
Quitten und Aprikosen, mit nachhaltigem
Abgang

	75 cl.	52,00

SIMUE VERDEJO DO
Spanien, Rueda
Vicente Gandia
100% Verdejo

In der Nase typisch exotische Verdejo-
Aromen wie Litchi, Ananas, Mango, Banane
und Pfirsich. Im Gaumen geschmeidig mit
einer fruchtig frischen Säure

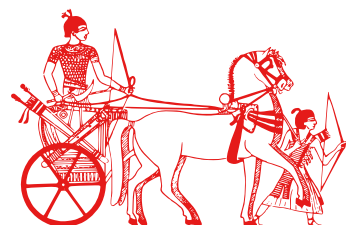
	75 cl.	45,00

FLASCHENWEINE

ROTWEIN



PINOT NOIR AOC Schweiz, Zürich Weingut Lienhard 100% Pinot Noir	Lebhaftes Rubinrot, intensives Bouquet nach Beeren mit feiner Note von würzigen Nelken. Fruchtbetonter, langanhaltender Abgang	75 cl.	52,00
BAROLO Barolo DOCG Italien, Piemonte Fontanafredda 100% Nebbiolo Eichenfass, 24 Monate	Rubinrot, markante, intensive Noten von Vanille, Gewürzen, verblühenden Rosen und Waldbeeren, trockenes aber weiches Aroma	75 cl.	79,00
PRIMITIVO DI MANDURIA Manduria DOP Italien, Puglia Vitti, San Marzano 100% Primitivo Eichenfass, 12 Monate	Rubinrot, reife Kirschen und Pflaumen, eine Note von Kakao und Vanille, samtige Textur, angenehme Süsse	75 cl. 150 cl.	45,00 80,00
NERO D'AVOLA BARRIQUE IGT Italien, Sicilia Nicola Barese 100% Nero d'Avola Eichenfass, 5 Monate	Dunkelrot mit leichten Violetreflexen. Füllig, vollmundig und harmonisch. Im Gaumen feine Noten von Pflaumen, Vanille, Brombeeren und Heidelbeeren	75 cl.	52,00
SYRAH MAROQUETTE BIO IGP, 2018 Enthousiaste, Frankreich, Languedoc-Roussillon Jacques Frelin 100% Syrah	Ein reicher, kräftiger Rotwein, der Aromen von roten Beeren mit Thymian und einem Hauch Pfeffer vereint. Im Abgang überraschend frisch wie sommerliches Unterholz, mit harmonischen und weichen Tanninen.	75 cl.	41,00
RIOJA CRIANZA Rioja DOCa Spanien, La Rioja Vicente Gandia 100% Tempranillo Eichenfass, 12 Monate	Granatrot, rote und schwarze Beeren, feine balsamische Noten, Vanille und Rostaromen, komplex, gute Struktur und Balance	75 cl.	45,00



ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF AND INCL. VAT.



www.pyramids-restaurant.ch
Werdstrasse 99, 8004 Zürich
Tel. +41 44 242 76 55