

# Herzlich Willkommen im Za'atar! Ahlan wa sahan!

Libanesische Spezialitäten  
vegetarisch und vegan

Bei uns werden alle Speisen jeden Tag frisch zubereitet.

Wir bearbeiten trockene Bio Kichererbsen.

Wir bevorzugen Frischprodukte aus der Region

Fleischherkunft Schweiz (Rind, Poulet, Merguez)  
Lamm\*: Australien, Neuseeland

Wir bieten Halal-Fleisch an.  
Fragen Sie den Kellner, was aktuell verfügbar ist.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo	Ruhetag	
Di-Fr	11:00 – 14:00 17:00 – 23:00	 vegan
Sa	17:00 – 23:00	
Sun	17:00 – 22:00	 vegetarisch

*\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.  
Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen geben wir gerne Auskunft.*

## KALTE MEZZE

	S	L
<b>VG Hummus</b> <i>Bio Kichererbsenpüree mit Sesamsauce</i>	8.00	15.00
<b>VG Moutabbal</b> <i>Auberginenpüree mit Sesamsauce</i>	8.00	15.00
<b>VG Muhammara</b> <i>Paprika mit Baumnußpüree (scharf)</i>	8.00	15.00
<b>VG Shamandar</b> <i>Randen &amp; Pinienkerne &amp; Mandelpüree</i>	8.00	15.00
<b>VG Mjaddara</b> <i>warmes Linsen-Reisgericht mit karamellisierten Zwiebeln</i>	8.00	15.00
 <b>Labneh</b> <i>hausgemachter Frischkäse</i>	8.00	15.00
<b>VG Warak einab</b> <i>Weinblätter gefüllt mit Reis und Gemüse</i>	8.00	15.00
<b>VG Makdous</b> <i>mini Auberginen gefüllt mit Baumnüssen</i>	9.00	16.00
<b>VG Kamoune banadoura</b> <i>frische Tomaten, Bulgurweizen, mit Kebbe Gewürzen (leicht scharf)</i>	8.00	15.00
<b>VG Tabboule</b> <i>Petersiliensalat mit Tomaten, Pfefferminze, Bulgurweizen und Frühlingszwiebeln mit Olivenöl &amp; Zitronensaft</i>	10.00	17.00
<b>VG Fattouche</b> <i>gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln mit geröstetem Fladenbrot</i>	10.00	17.00
<b>Hummus bil Lahme</b> <i>Hummus mit frisch gebratenem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen</i>		24.00

## CATERING

Feiern Sie Ihren Anlass mit uns und geniessen Sie feinstes orientalisches Essen.

Interessiert? Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf:  
043 243 80 33  
076 792 21 31  
info@zaatar.ch

Es würde uns freuen, das Catering für Ihren nächsten Event zu organisieren.

## TAKE AWAY & DELIVERY

Alle Speisen können im Voraus bestellt und im Restaurant abgeholt werden. Für Heimlieferungen bitten wir Sie, uns zu kontaktieren.

za'atar  
Brauerstrasse 74  
8004 Zurich  
www.zaatar.ch

## ALKOHOLFREIE DRINKS VON REBELS

<b>Amaretto Sour</b>	<b>12.00</b>
<i>Amaretto 0%, Bio Zitronensaft, Bio Holunderblüten Sirup, Mineralwasser</i>	
<b>Rose Gin</b>	<b>12.00</b>
<i>Gin 0%, Pink Tonic, Zimt Sirup, Stäbchen Bio Thymian, Scheibe Bio Zitrone, Rosa Blätter</i>	
<b>Basil Giselle</b>	<b>12.00</b>
<i>Giselle, Rimuss Bianco, Mineralwasser, Bio Zitrone, Bio Basilikum</i>	
<b>Planteur Noir</b>	<b>12.00</b>
<i>Rum 0%, Zimt Sirup, Bio Zitronensaft, Grenadine, Bio O-Saft, Bio Schorle, Scheibe Bio Orangen</i>	
<b>Rebel Spitz</b>	<b>12.00</b>
<i>Rebels 0%, Rimuss Bianco, Scheibe Bio Orangen</i>	

## WARME MEZZE

 <b>Falafel (5 Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<i>frittierte Bällchen aus Bio-Kichererbsen, Ackerbohnen und Kräutern</i>	
 <b>Kebbe Gemüse (4 Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<i>frittierte Bulgurweizen-Bällchen aus Kartoffeln und Weizenschrot, gefüllt mit Gemüsen</i>	
<b>Kebbe Fleisch (4 Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<i>frittierte Bulgurweizen-Bällchen aus Kartoffeln und Weizenschrot, gefüllt mit Rinderhackfleisch</i>	
 <b>Manaesch za'atar (4 Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<i>gebackener Hefeteig belegt mit za'atar Gewürzen</i>	
 <b>Fattayer sabanich (4 Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<i>Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Pinienkernen</i>	
 <b>Rolle mit Gemüse und Käse (5 Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<i>Filoteig-Röllchen gefüllt mit Gemüsen oder Käse (zur Auswahl)</i>	
<b>Sfiha (4 Stk.)</b>	<b>17.50</b>
<i>gebackener Hefeteig belegt mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfelsauce</i>	
 <b>Batata harra</b>	<b>17.50</b>
<i>Kartoffeln mit Koriander und Knoblauch (leicht scharf)</i>	
 <b>Fattet Hoummos</b>	<b>33.00</b>
<i>Kichererbseneintopf mit Joghurt, Tahine, geröstetem Brot und Nüssen</i>	
 <b>Fattet Hoummos mit Hackfleisch</b>	<b>36.00</b>
<i>Kichererbseneintopf mit Hackfleisch, Joghurt, Tahine, geröstetem Brot und Nüssen</i>	
<b>Spiessli Poulet (120g/Stk.)</b>	<b>16.50</b>
<b>Spiessli Rind oder Lamm (120g/Stk.)</b>	<b>19.50</b>
 <b>Pommes Frites</b>	<b>9.00</b>

## ZUM TEILEN für 2 Personen



<b>Gemischte Platte</b> <i>Mezze und Teigtaschen</i>	<b>66.00</b>
<b>Gemischte Platte mit Fleisch</b> <i>Mezze, Teigtaschen und Kebbe</i>	<b>69.00</b>
<b>Gemischte Platte mit Grill-Freisch</b> <i>Mezze, Teigtaschen und Spiessli</i>	<b>86.00</b>

## MEZZE ZUM TEILEN

### Mezze für 2 Personen

4 kalte und 3 warme Mezze

<i>vegetarisch</i>	<b>84.00</b>
<i>mit Fleisch</i>	<b>88.00</b>
<i>mit Spiessli</i>	<b>98.00</b>

### Mezze mit 3 Personen

5 kalte und 4 warme Mezze

<i>vegetarisch</i>	<b>110.00</b>
<i>mit Fleisch</i>	<b>117.00</b>
<i>mit Spiessli</i>	<b>129.00</b>

### Mette mit 4 Personen

6 kalte und 5 warme Mezze

<i>vegetarisch</i>	<b>140.00</b>
<i>mit Fleisch</i>	<b>150.00</b>
<i>mit Spiessli</i>	<b>162.00</b>

## BIER

<i>Beirut Beer, Libanon</i>	33 cl	<b>6.50</b>
<i>Almaza, Libanon</i>	33 cl	<b>6.50</b>
<i>Feldschlössli, offen</i>	33 cl	<b>6.50</b>
	50 cl	<b>7.50</b>
<i>Apenzeller Sonnwendig alkoholfrei</i>	33 cl	<b>6.50</b>

## APERITIF

<i>Martini bianco</i>	14.4% vol	4 cl	<b>11.00</b>
<i>Campari</i>	23% vol	4 cl	<b>11.00</b>
<i>Campari Soda/Orange</i>			<b>13.00</b>
<i>Aperol Spritz</i>			<b>14.00</b>
<i>Spritzed süss/sauer</i>			<b>13.00</b>

## SPIRITS

<i>Arak, Château Ksara</i>	53% vol	2 cl	<b>11.00</b>
<i>Absolut Vodka</i>	40% vol	4 cl	<b>11.00</b>
<i>Grappa</i>	42% vol	4 cl	<b>13.00</b>
<i>Grappa</i>	40% vol	4 cl	<b>14.00</b>
<i>Zusätzlicher Softdrink</i>			<b>5.00</b>

Alle Portionen sind nicht wählbar.  
Das Menü wird von der Küche zusammengestellt.

## WEIN

### ROTWEIN

<b>Château Kefraya Les Bretèches 2020</b>	14% vol	7.5 dl 1 dl	<b>45.00</b> <b>8.00</b>
<i>Cinsault, Cabernet Sauvignon Aromen von Kirsche, Pfeffer, Lakritze, Vanille, leichter Rauch und wenig Leder</i>			
<b>Ixsir Altitudes 2020</b>	13.8% vol	7.5 dl 1 dl	<b>61.00</b> <b>9.00</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah Tempranillo Orientalisches Bouquet von Blüten, Cassis, solide im Gaumen</i>			
<b>Ixsir Grande Reserve 2020</b>	13.5% vol	7.5 dl	<b>88.00</b>
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon französisch inspiriert, dunkle Frucht, etwas Veilchen, feine Röstnoten, super Balance von Fülle und Frische, etwas Gewürznelken vom Barriqueausbau, langer Abgang</i>			

### WEISSWEIN

<b>Château Kefraya Les Bretèches 2022</b>	13.0% vol	7.5 dl 1 dl	<b>45.00</b> <b>8.00</b>
<i>Muscat à petit grains, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Viognier, Verdejo, Clairette exotisch, blumig, fruchtig, trocken, frisch</i>			
<b>Ixsir Altitudes 2022</b>	13.5% vol	7.5 dl 1 dl	<b>61.00</b> <b>9.00</b>
<i>Obeidi, Viognier, Muscat fruity, ar</i>			

### ROSÉ

<b>Ixsir Altitudes 2022</b>	14.0% vol	7.5 dl 1 dl	<b>61.00</b> <b>9.00</b>
<i>Syrah, Caladoc, Cinsault</i>			

### SCHAUMWEINE

<b>Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut</b>	11.0% vol	7.5 dl 1 dl	<b>45.00</b> <b>11.00</b>
<i>Glera / biodynamischer Anbau frisch, trocken mit einem fruchtigen, vollendeten Abgang</i>			
<b>Prosecco Treviso Spumante extra Dry DOC – Cecilia Beretta</b>		7.5 dl 1 dl	<b>45.00</b> <b>11.00</b>
<i>Glera zart, harmonisch und samtig, mit einer guten Länge</i>			

## SALAT & TELLER VARIATIONEN

 <b>Mezze Teller</b>	<b>24.00</b>
<i>Hummus, Moutabbal, Muhammara, Fattouche, Labneh, dazu Fladenbrot</i>	
<b>Gemischter Teller kalt &amp; warm</b>	<b>36.00</b>
<i>5 verschiedene Mezzes</i>	
 <b>Falafel Salat</b>	<b>27.50</b>
<i>Falafel (4 Stk.) mit Hummus und Tabboule</i>	
 <b>Halloumi Salat</b>	<b>29.50</b>
<i>Grillierter Halloumi Käse mit Humus und Tabboule</i>	
 <b>Fatayer Salat</b>	<b>29.50</b>
<i>Fatayer Spinat oder Aubergine (3 Stk.) mit Hummus und Salat</i>	
 <b>Mjaddara Salat</b>	<b>29.50</b>
<i>warmes Linsen-Reisgericht mit karamellisierten Zwiebeln, Joghurt und gemischtem Salat</i>	
<b>Kebbe Salat</b>	<b>29.50</b>
<i>Fleisch- oder Gemüse Kebbe (4 Stk.) mit Hummus und Fattouche</i>	
<b>Kefta, Sujuk oder Merguez Teller</b>	<b>40.50</b>
<i>Kefta, Sujuk oder Merguez (zur Auswahl) mit Hummus und Fattouche</i>	
<b>Shawarma Teller Poulet</b>	<b>40.50</b>
<i>Poulet Shawarma (CH) mit Hummus, Fattouche und Pommes</i>	
<b>Shawarma Teller Lamm</b>	<b>40.50</b>
<i>Lamm Shawarma (AU oder NZ) mit Hummus, Fattouche und Pommes</i>	
<b>Spiessli Teller Poulet, Lamm oder Rind</b>	<b>40.50</b>
<i>2 Stk. Spiesschen nach Wahl mit Hummus, Fattouche und Pommes</i>	

*Alle Portionen sind nicht wählbar.*

*Das Menü wird von der Küche zusammengestellt*

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

<b>Jallab</b>	30 cl	6.50
<i>Getränk aus Dattelsirup, Wasser und Pinienkernen</i>	50 cl	8.50
<b>Laimunada</b>	30 cl	6.50
<i>libanesische Limonade mit Pfefferminze</i>	50 cl	8.50
<b>Hausgemachter Ayran</b>	30 cl	6.50
<i>Erfrischungsgetränk aus Joghurt, Wasser und Salz</i>	50 cl	8.50

## WASSER & SÜSSGETRÄNKE

<i>Valsler Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	50 cl	6.00
	1l	11.00
<i>Valsler Mineralwasser still</i>	50 cl	6.00
	1l	11.00
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite</i>	33 cl	5.50
<i>Apfelschorle Möhl</i>	33 cl	6.50
<i>Tonic Water</i>	20 cl	5.50
<i>Bitter Lemon</i>	20 cl	5.50
<i>Raspberry and Rhubarb</i>	20 cl	5.50
<i>Alpine Herbs Ice Tea</i>	50 cl	5.50
<i>Bio Sicilia Aranciata</i>	27.5 cl	6.50
<i>Bio Sicilia Chinotto</i>	27.5 cl	6.50
<i>Lurisia La Nostra Aranciata</i>	27.5 cl	6.50
<i>Lurisia La Nostra Chinotto</i>	27.5 cl	6.50

## KAFFEE

<i>Arabischer Kaffee</i>	6.00
<i>Espresso</i>	4.50
<i>Doppio Espresso</i>	6.50
<i>Kaffee crème</i>	6.00
<i>Corretto Grappa</i>	8.00

## TEE

<i>Frischer Pfefferminztee</i>	7.50
<i>Frischer Ingwertee</i>	7.50
<i>Libanesischer Schwarztee, Teekanne</i>	13.00

## DESSERT

 <b>Baklava (2 Stk.)</b>	8.50
<i>Filtoteig-Gebäck mit Walnüssen, Pistazien oder Cashew-Nüssen</i>	
 <b>Ma'amoul (4 Stk.)</b>	8.50
<i>Griessgebäck mit verschiedenen Füllungen, Baumnuss- oder Dattelpuree</i>	

## Sorbetto Ice Cream - Zürich für Za'atar

**Blood orange**  
*Blutorangensaft, Wasser, Zucker*

**Rose**  
*Milch, Zucker, Rosenblütensirup, Rahm*

*pro Kugel* 5.50

**Glacé Kugel mit Früchte** 9.00