

LET'S START THE NIGHT WITH A ...



Mara

14.00

Passionsfrucht mit Grapefruitsaft und Prosecco
passion fruit with grapefruit juice and prosecco

Ida

14.00

Basilikumsirup mit Ginger Beer und Prosecco
basil syrup with ginger beer and prosecco

Negroni

17.00

Campari . Gin und Vermouth rosso

Basil Smash

17.00

Gin . Basilikum und Zitrone
gin . basil and lemon

Pink Paloma

17.00

Tequila . Pink Grapefruit Soda . Limette . Salzrand



MIKUCHA Kombucha

Raw . Ohne Zusatzstoffe

Blaubeere - Bergamotte

2dl - 8.00

Made in Züri



SMALL PLATES

Hummus 13.00

Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

Orientalische Frühlingsrolle 15.00 / 24.00

Mit veganem Hackfleisch . veganes Tzaziki. 3 Stk / 6 Stk
oriental spring rolls . vegan minced meat . vegan tzaziki 3 pcs / 6 pcs

Feta Crème brûlée 14.00

Feta . grillierte Pepperoni . grüne Chilli . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . green chili . toast

Labné mit Pita 13.00

Labné . S'chugg . Olivenöl . Zatar . Pitabrot
labné . s'chugg . olive oil . zatar . pita bread

Labné mit Blumenkohl 15.00

Labné . frittierte Blumenkohl . Koriander . Zwiebel
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions

Just Falafel 12.00

Falafel . Tahini . Schugg
5 Stück / 5 pieces

Auberginentatar 24.00

Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot
eggplant . fresh herbs . tahini . toast

Wassermelonensalat mit Feta vt gf 19.00

Wassermelone . Feta . Minze . Chili

watermelon . feta . mint . chili

Pimientos de Padron vg gf 12.00

fried green peppers . slightly salted

Rindstatar 70gr K 24.00 /

Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa . Koriander .
geröstetes Brot

34.00

beef tartar . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

LOGU Fries vt gf 11.00

Pommes Frites . Harissa Mayo

french fries . harissa mayonnaise

Trüffelfries vt gf 14.00

Pommes Frites . Trüffelöl . Parmesan

french fries . truffle oil . parmesan



MEDIUM PLATES

Pita Sabich

19.00

Aubergine . Frittiertes Bio Ei . Aubergine . Amba . Tahini .
Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic egg with panko . amba .
tahini . pickles . fries . pita bread

Chicken Sabich

27.00

Schweizer Poulet . Aubergine . Frittiertes Bio Ei . Aubergine . Amba .
Tahini . Pickles . Pita
swiss chicken eggplant . deep fried organic egg with panko . amba .
tahini . pickles . pita bread

Falafelteller

19.00

Falafel . Hummus . S'chug . Essiggurke . Pita
falafel . hummus . s'chug . pickles . pita bread

Chicken Shawarma

28.00

Grilliertes Poulet . Baby Lattich . Brotchips . Karotten . Radiesli .
Gurken . Tomaten . Tzaziki . S'chug . Fladenbrot
grilled chicken . lettuce . carrots . radish . cucumbers . tomatoes . tzaziki .
s'chug . flatbread

Planted Shawarma

28.00

Grilliertes planted chicken . Baby Lattich . Brotchips . Karotten .
Radiesli . Gurken . Tomaten . Tzaziki . S'chug . Fladenbrot
grilled planted chicken . lettuce . carrots . radish . cucumbers . tomatoes .
tzaziki . s'chug . flatbread

Shakshuka vt K

24.00

Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta cheese . organic eggs . coriander . homemade bread

Shakshuka Merguez K

29.00

Pikanter Tomatensugo . Merguez . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . merguez . feta cheese . organic eggs . coriander . homemade bread

Shakshuka Melanzane vg K

24.00

Pikanter Tomatensugo . Aubergine . veganer Feta . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . eggplant . vegan feta . coriander . homemade bread

Artischocke aus dem Green Egg vt gf

24.00

mit Aioli und Tomatensalsa
artichoke grilled in the Green Egg with aioli and tomato salsa



THE BURGER CLUB

Cheeseburger

30.00

Brioche Bun . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Salat . Fries
brioche bun . swiss beef . harissa mayo . cheddar . tomato . lettuce . fries

Chicken Club Burger

30.00

Brioche Bun . CH Poulet . Speck . Bio Spiegelei . Harissamayo . Fries
brioche bun . swiss chicken . bacon . organic fried egg . harissa mayo . fries

TRÜFFELFRIES +5.00



vegetarisch / vegetarian



vegetarisch möglich / vegetarian possible



vegan / vegan



vegan möglich / vegan possible



glutenfrei / gluten-free



Koriander / coriander

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Fleisch: Schweiz, Fisch: Griechenland
alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SWEETS FOR MY SWEET

Churros

13.00

mit Schokoladensauce
with chocolate sauce

Fondant au chocolat

15.00

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern
und Sauerrahmglace
chocolate cake with liquid center und
sour cream ice cream

New York Cheesecake

9.00

Macadamianüsse . Karamell
macadamia nuts . caramel

Schokoladekuchen

8.50

glutenfrei
chocolate cake . glutenfree

Vegan Cheesecake

9.00

auf Soyabasis