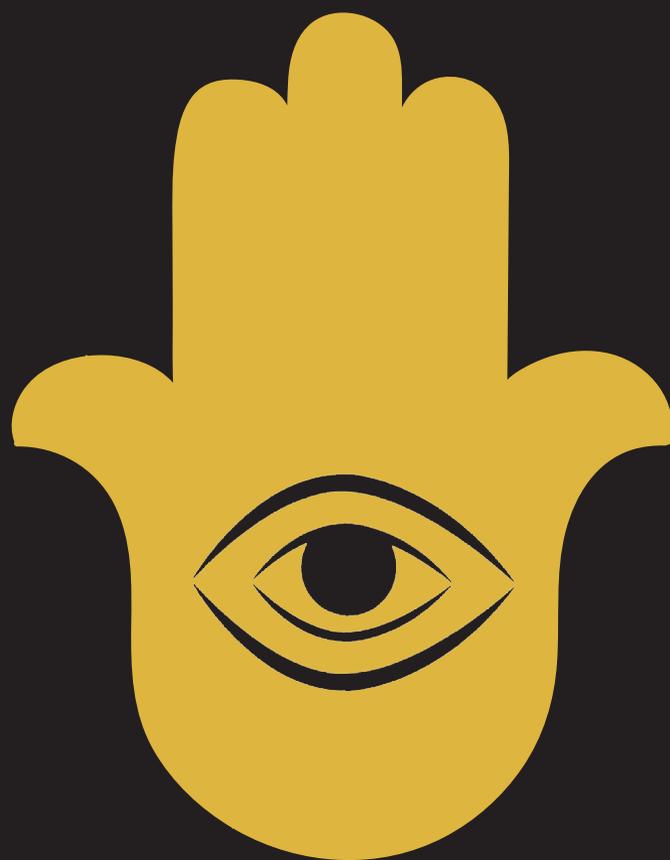
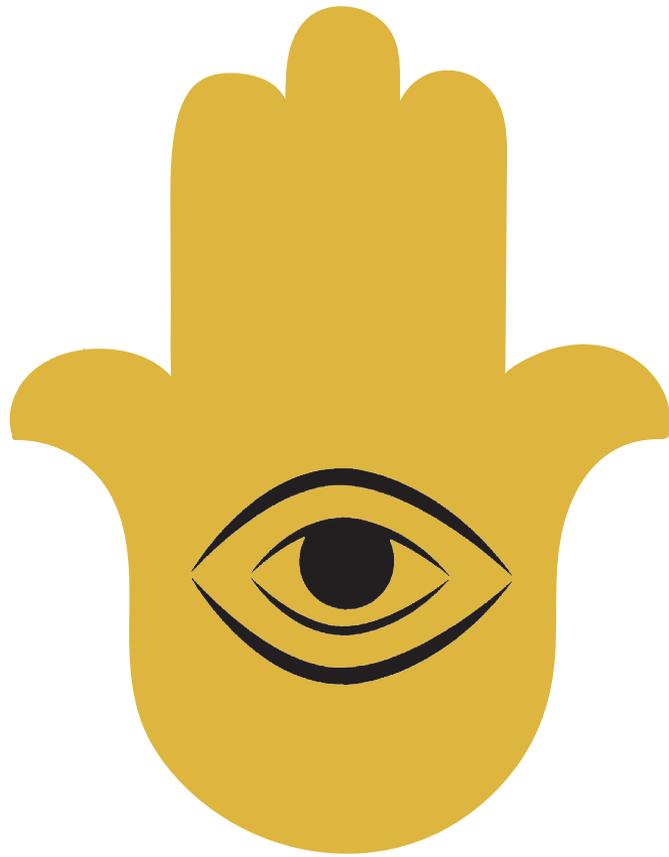


Bar - Restaurant

SOUSOU







S P E I S E K A R T E

Suppen & Salate

1	Harira Gemüsesuppe	10.-
2	Orangen/Avocado Salat	16.-
3	Marokkanischer Salat* Tomaten, Gurken, Petersilie	12.-
4	Orangen/Ananas Salat* mit Pouletspiess	18.-
5	Couscous Salat & Lammspiess mit Joghurtsauce	18.-
6	Fattousch Lattich, Tomaten, mini Gurken, Radieschen, frischer Oregano, Lauchzwiebeln, Pfefferminze, Peterli, Zitronensaft & Olivenöl	13.50



Kalte Mäsa

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 7 | Hummus
Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce,
Zitronensaft & Olivenöl | 12.50 |
| 8 | Babaghanusch
Pürierte Aubergine mit Sesamsauce & Olivenöl | 12.- |
| 9 | Labneh
Hausgemachter Quark mit Pfefferminze
& Knoblauch | 11.50 |
| 10 | Warak Inab
Gefüllte Weintraubenblätter mit Reis, Peterli,
Zwiebeln, Tomaten, Zitronen & Olivenöl | 12.50 |
| 11 | Taboulé
Feingehackter Peterli mit Tomaten, Lauchzwiebeln,
Pfefferminze, Weizenschrot, Zitronensaft & Olivenöl | 13.50 |
| 12 | Makdus
Eingelegte Aubergine, gefüllt mit Baumnüssen
& pikanter Peperoni | 12.50 |



Warme Mäsa

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 13 | Falafel
Frittierte Kichererbsen, Ackerbohnen, Peterli,
Koriander & Zwiebeln | 10.50 |
| 14 | Sambusik-Jebne
Frittierte Teigröllchen, gefüllt mit Schafskäse,
Peterli & Pfefferminze | 12.50 |
| 15 | Sambusik-Lahme
Frittierte Teigröllchen, gefüllt mit Rindshackfleisch,
Zwiebeln & Pinienkernen | 12.50 |
| 16 | Fatayer
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat | 13.50 |
| 17 | Kibbé Lahme
Frittierte Weizenteigtaschen,
gefüllt mit Rindshackfleisch, Zwiebeln & Pinienkernen | 14.50 |



Mezzeplatten

18	Orientalische Mezze		28.-
	Hummus, Fateyer, Falafil, Tabouleh, Filoteig - Zogarren		

Mezze mit Fleisch

20	für 2 Personen	9 Plättli	87.50
-----------	-----------------------	------------------	--------------

Wraps hausgemacht

21	Poulet*		18.-
22	Marinierter Lachs*		18.-
23	Thon*		18.-
24	Vegi*		18.-

* jeweils mit Salat



Hauptspeisen

25	Lammspiess mariniert Mit Safranreis & Ratatouille	30.-
26	Tajine mit Poulet Mit Zitrone & Olive	24.-
27	Tajine mit Gemüse Saison Gemüse	20.-
28	Tajine mit Kalbfleisch Mit Zwetschgen & Mandeln	28.-
29	Arayes Lamm- und Rindshackfleisch mit Zwiebeln, Peperoni, gefüllt im Fladenbrot	21.50
30	Rinds Shawarma Rindshackfleisch, mit Knoblauchsauce, Salat & Pommes Frites	30.50



Couscous

31	Couscous mit Poulet	26.-
32	Couscous mit Lamm	28.-
33	Couscous mit Gemüse	24.-

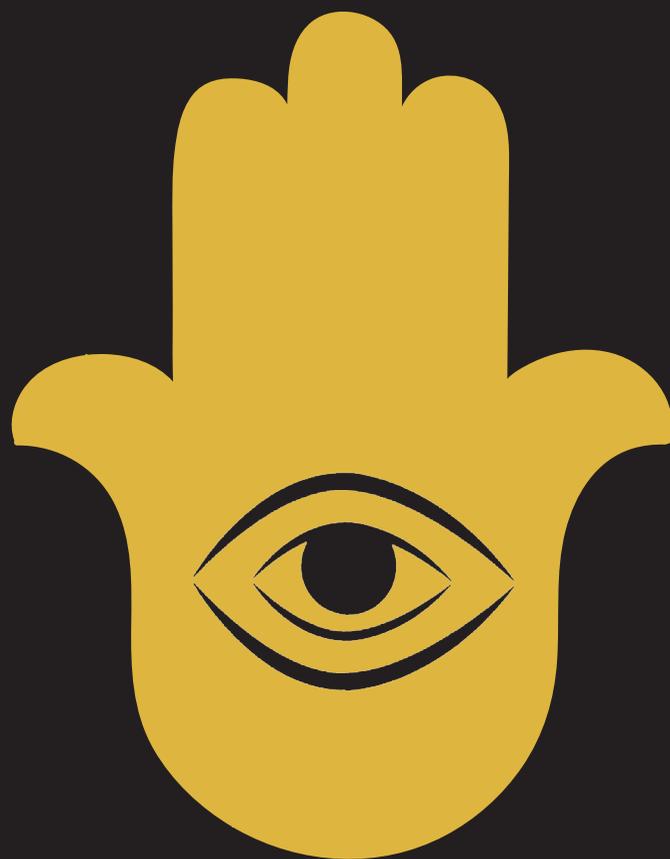
Herkunftsdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland
Geflügel: (Tajine-Gerichte)	Schweiz
Geflügel: (Wraps-Gerichte)	Argentinien/Brasilien



Dessert

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 34 | Orangerondellen mit Zimt & Walnuss | 8.- |
| 35 | Tagesdessert | 8.- |
| 36 | Baklawa
Knuspriges orientalisches Blätterteiggebäck | 12.50 |



Bar - Restaurant

SOUSOU

General Wille Strasse 18

8002 Zürich-Enge

044 201 95 30 / info@sousou.ch