

Restaurant Pyramids

مطعم الأهرامات

SPEISEKARTE

اهلا وسهلا مرحبا بكم



PYRAMIDS CATERING

Das perfekte Erlebnis für Ihren Anlass bei Ihnen, wo immer Sie feiern möchten.

The perfect experience for your event at your place, wherever you celebrate.

UNSERE ANGEBOTE | OUR SERVICES

- **Familienfeste**
Family celebrations
- **Geburtstagsfeiern**
Birthday parties
- **Hochzeiten**
Weddings
- **Firmenfeiern**
Corporate events
- **Kulturelle Anlässe**
Cultural events
- **Private Feste**
Private celebrations



Anfrage & Kontakt | Enquiries & Contact

+41 44 242 76 55

info@pyramids-restaurant.ch

www.pyramids-restaurant.ch/catering

Geniessen Sie den Zauber aus 1001 Nacht – auch ausser Haus.

Experience the magic of 1001 Nights – beyond our walls.

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.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team.

If you have any allergies or food intolerances, please contact our team.

Herkunftsdeklaration

Kalb > Schweiz

Rind > Schweiz

Pouletflügel & Pouletschenkel > Schweiz

Pouletbrust > Brasilien

Fladenbrot > Schweiz

Lamm > Neuseeland/Australien

(Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

Declaration of origin

Veal > Switzerland

Beef > Switzerland

Chicken breast > Brazil

Chicken wings & chicken thighs > Switzerland

Flatbread > Switzerland

Lamb > New Zealand / Australia

(May have been produced with non-hormonal growth promoters such as antibiotics)

Unsere Kennzeichnungen



Vegi



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

**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

(Rindhackfleisch mit Auberginen, Peperoni, Kartoffeln und würziger Tomatensauce)

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

-Bamia

(Geschmorte Rindfleischwürfel an Tomatensauce mit Okragemüse und Knoblauch)

(Braised beef cubes in tomato sauce with okra vegetables and garlic)

-Gemüse mit Rindfleisch

(Rindfleischwürfel an Tomatensauce mit Saisongemüsen, geschmort im Ofen)

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

-Molokhia

(ägyptischer Spinat mit geschmorten Rindfleischwürfeln oder Pouletfleisch, Knoblauch und orientalischen Gewürzen)

(Egyptian spinach with braised beef cubes or chicken, garlic, and oriental spices)

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

46.- pro Person

MENÜ

BEDUINEN DINNER

vegetarisch-vegan   

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

(Auberginen, Peperoni, Kartoffeln und würziger Tomatensauce)

(Aubergines, peppers, potatoes, and spicy tomato sauce)

-Bamia

(Okragemüse in Tomatensauce mit Knoblauch)

(Okra with tomato sauce and garlic)

-Gemüse

(Saisongemüse in Tomatensauce, im Ofen geschmort)

(Oven-braised seasonal vegetables in tomato sauce)

Ägyptische Frühlingsrollen (2 Stk. pro Person)

Egyptian spring rolls (2 pcs per person)

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

43.- 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

DESSERT

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

52.- pro Person

MENÜ

TOOT NACHT DINNER

1001 Nights Dinner

vegetarisch 

(vegan möglich)

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

Ägyptische Frühlingsrollen (2 Stk. pro Person)

Egyptian spring rolls (2 pieces per person)

DESSERT

**Dessertteller mit ägyptischen Spezialitäten
und frischen Früchten**

*Dessert plate with Egyptian specialties
and fresh fruits*

46.- pro Person

PYRAMIDS TISCHGRILL



EGYPT



SAMBOSATELLER

EGYPT



BAMIA



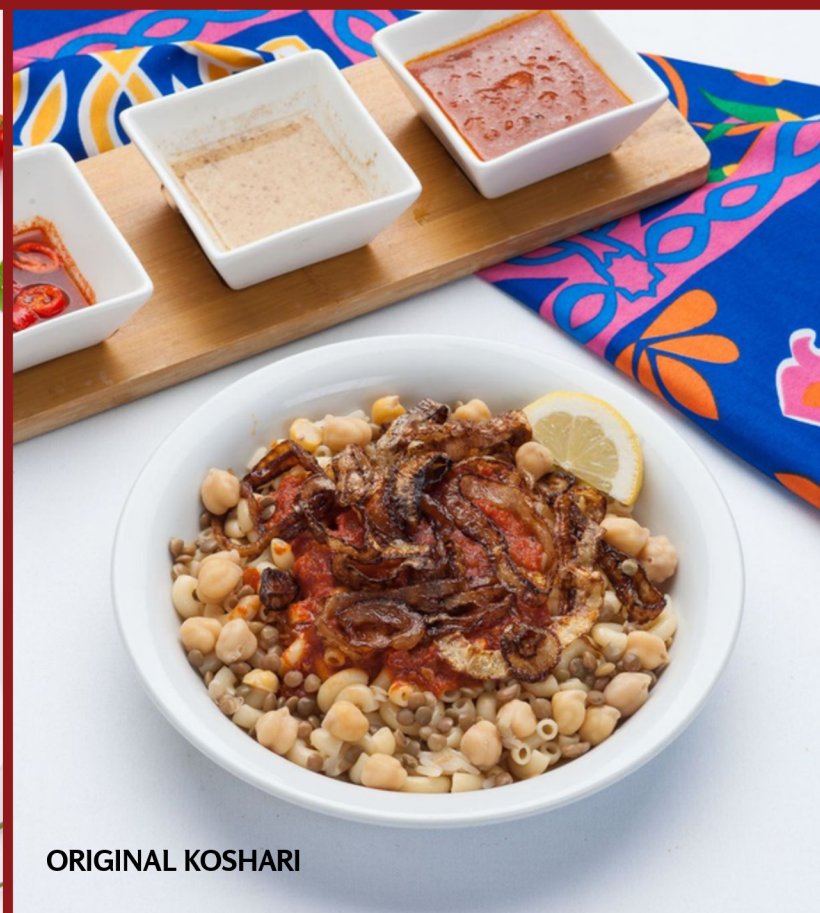
MOLOKHIA



GEMÜSE MIT RINDFLEISCH



RINDHACKFLEISCHSPIESSLI



ORIGINAL KOSHARI

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



VORSPEISETELLER (vegetarisch)

MEZZE PLATE (vegetarian)  (vegan möglich)

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 18,00

2 Personen طبق مزه 2 شخص 26,00

VEGETARISCH

SAMBOSATELLER  27,00

طبق سامبوسا (٤ قطع سامبوسا -روز- خضار)

Teigtaschen mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung, auf kurz gebratenem Sesamgemüse. Serviert mit Mandel-Pistazienreis und Sauerrahm

Pastry parcels filled with spinach & brined white cheese, served on lightly sautéed sesame vegetables. Accompanied by almond-pistachio rice and sour cream

FALAFEL NACH ART DES CHEF'S 28,00

 (vegan möglich)

طبق فلافل (٤ قطع فلافل - باباغونج-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    26,00

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.

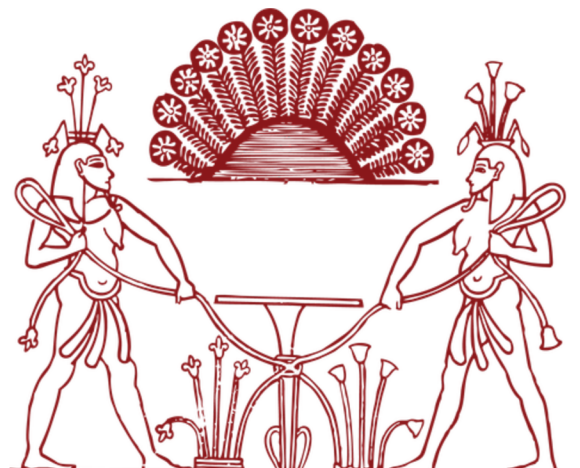
KALTE MEZZE

Cold Mezze

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

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






Lammspieß (1 Stk.)	13,00
Rindhackfleischspieß (1 Stk.)	12,00
Pouletbrustfilet (1 Stk.)	12,00



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 & Hirtenkäse gefüllte Teigtaschen <i>Crispy pastry filled with spinach & white brined cheese</i>	12,00
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>	12,00
KÖNIG DAVID  داود باشا (لحم بقري مفروم بصلصه طماطم) Rindhackfleischbällchen mit Tomatensauce <i>Beef meatballs with tomato sauce</i>	12,50	BAMIA  باميه نباتي (مزه صغيره مع طمام صوص) Okragemüse mit Tomatensauce <i>Okra with tomato sauce</i>	12,00
KIBBEH (4 Stk.)  كبه بالحمة (بورغل - لحمه مفرومه) Bulgur gefüllt mit Rindhackfleisch <i>Bulgur stuffed with minced beef</i>	12,00	ÄGYPTISCHE FRÜHLINGSROLLEN  سبرنج رول مصري (4 STK.) Blätterteig mit Gemüse <i>Vegetable-stuffed spring rolls</i>	12,00
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, Käröten und Frischkäse <i>Mashed potatoes, couscous, carrots, and cream cheese</i>	12,00

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

Lammspieß (1 Stk.)	13,00
Rindhackfleischspieß (1 Stk.)	12,00
Pouletbrustfilet (1 Stk.)	12,00



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)

68,00

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

99,00

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

KÖNIG DAVID

SHAWARMA

Und noch 3 Schalen nach Art des Chefs

And 3 more dishes in chef's style

132,00

FÜR JEDE WEITERE PERSON 33,00
FOR EACH ADDITIONAL PERSON 33,00



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

(vegan möglich)

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

(Hirtenkäse mit Tomaten & Oliven)

(White brined cheese with tomatoes

& olives)

(vegan möglich)

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

59,00

87,00

115,00



FÜR JEDE WEITERE PERSON 29,00
FOR EACH ADDITIONAL PERSON 29,00

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

ÄGYPTISCHES MOUSSAKA 29,50

طاجن مسقعة بالحمة المفرومة مع ارز بالشعرية

Rindhackfleisch mit Auberginen, Peperoni, Kartoffeln und würziger Tomatensauce. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

Minced beef with aubergines, peppers, potatoes and spicy tomato sauce. Served with your choice of oriental rice or couscous

GEMÜSE MIT RINDFLEISCH 29,50

طاجن خضار بالحمة مع ارز بالشعرية

Rindfleischwürfel an Tomatensauce mit Saisongemüsen, geschmort im Ofen. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

Diced beef in tomato sauce with seasonal vegetables, braised in the oven. Served with your choice of oriental rice or couscous

BAMIA 29,50

طاجن بامية بالحمة مع ارز بالشعرية

Geschmorte Rindfleischwürfel an Tomatensauce mit Okragemüse und Knoblauch. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

Braised beef cubes in tomato sauce with okra vegetables and garlic. Served with your choice of oriental rice or couscous

MOLOKHIA 29,50

طاجن ملوخية بالحمة مع ارز بالشعرية

Zubereitet aus der Gemüsepappel, dem Spinat Ägyptens, mit geschmorten Rindfleischwürfeln oder Pouletfleisch, Knoblauch und orientalischen Gewürzen. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

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

VEGGIE VEGAN TAJINE

GEMÜSE 26,00

طاجن خضار مع ارز بالشعرية

Saisongemüse in Tomatensauce, im Ofen geschmort, dazu 2 vegetarische Frühlingsrollen. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

Oven-braised seasonal vegetables in tomato sauce, served with 2 vegetarian spring rolls. Served with your choice of oriental rice or couscous

ÄGYPTISCHES MOUSSAKA 26,00

طاجن مسقعة بالحمة مع ارز بالشعرية

Auberginen, Peperoni und Kartoffeln in würziger Tomatensauce, dazu 2 vegetarische Frühlingsrollen. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

Eggplant, peppers, and potatoes in spicy tomato sauce, served with 2 vegetarian spring rolls. Served with your choice of oriental rice or couscous

BAMIA 26,00

طاجن بامية مع ارز بالشعرية

Okra in Tomatensauce mit Knoblauch, dazu 2 vegetarische Frühlingsrollen. Dazu wahlweise orientalischer Reis oder Couscous

Okra in tomato sauce with garlic, served with 2 vegetarian spring rolls. Served with your choice of oriental rice or couscous

FLEISCH SPEZIALITÄTEN

مشويات

Meat Specialities

PYRAMIDS TISCHGRILL

38,00

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

Die Empfehlung unseres Küchenchefs!
Saftige Köfte- und Shish-Kebab-Spiesse
sowie zartes Pouletfilet (400 g), fein
mariniert vom Grill, serviert mit
orientalischer Dipsauce und einem
kleinen Beilagensalat

Chef's recommendation!

*Juicy köfte and shish kebab skewers with
tender grilled chicken fillet (400 g), served
with oriental dipping sauce and a small side
salad*

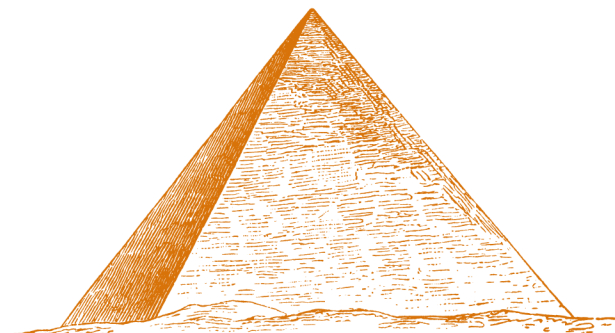
POULETBRUSTFILET

29,00

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

Saftiges grilliertes Pouletbrustfilet (250 g.) an
würziger Marinade, serviert mit orientalischer
Dipsauce und einer kleinen Beilagensalat

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



SHISH KEBAB SPIESS

32,00

لحمه ضاني خروف (٢ سيخ لحمه ضاني
مع صوص طحينه)

Marinierte Lammhuf Würfel (250 g.)
am Spiess serviert mit orientalischer
Dipsauce und einer kleinen Beilagensalat

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

KÖFTE SPIESS

31,00

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 Dipsauce
und einer kleinen Beilagensalat

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

BEILAGEN الاطباق الجانييه

Knusprige Pommes Frites
Crispy French Fries
بطاطس مقليه

oder

Orientalisch ägyptischer Reis
Oriental Egyptian rice
روز مصري بالشعرية

SHAWARMA

SHAWARMA LAMM

31,00

شاورما لحمه ضاني مع بطاطس محمره أو
ارز بالشعرية (صوص طحينه)

geschnetzeltes Lammfleisch mit
Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch.
Serviert mit einer Beilage nach Wahl:
Reis oder Pommes frites

Shredded lamb with peppers, onions
and garlic, served with a side dish of
your choice: rice or French fries



SHAWARMA POULET

29,00

شاورما فراخ مع بطاطس محمره أو
ارز بالشعرية (صوص طحينه)

geschnetzeltes Pouletfleisch mit
Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch.
Serviert mit einer Beilage nach Wahl:
Reis oder Pommes frites

Sliced chicken with peppers, onions,
and garlic, served with a side dish of
your choice: rice or French fries



SPIESSLI

Serviert mit Dip, ohne Beilage
120 g with dip, without a side dish

Lammspiess (1 Stk./120 g) 13,00
Lamb skewer (1 piece/120 g)

واحد سيخ لحمه ضاني

Rindhackfleischspiess (1 Stk./120 g) 12,00
Minced beef skewer (1 piece/120 g)

واحد سيخ كفته

Pouletbrustfilet (1 Stk./130 g) 12,00
Chicken breast fillet (1 piece/130 g)

قطعه صدور فراخ

Extra Beilage gegen Aufpreis

الاطباق الجانيه

Knusprige Pommes Frites 6,00
Crispy French Fries

بطاطس مقلية

Orientalisch ägyptischer Reis 6,00
Oriental Egyptian rice

روز مصري بالشعرية

Couscous 6,00
Couscous

كوسكس

Saisonales Gemüse 7,00
Seasonal vegetables

خضار

HAUSGEMACHT

DESSERT



UM ALI

(15 Minuten)

ام علي (تسويه ١٥ دقيقه)

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

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

1 Person 11,00

2 Personen 16,00

BASBOUSA

باسبوسة

Ägyptischer Griesskuchen aus Hartweizengriess, Kokosnuss und Butter mit Zuckersirup

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

8,00

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 Mandeln, Pistazien, Haselnuss und Butter mit Zuckersirup

Puff pastry with almonds, pistachios, hazelnuts, and butter with sugar syrup

8,00

MUHALLABIA



مهليه بالمانجو والفانيليا

Orientalischer Vanille-Mango-Milchpudding
Oriental vanilla and mango milk pudding

8,00

EIS

ايس كريم

ICE SORBET

Mango

4,00

مانجو

EISCREME

Vanille, Erdbeere, Mocca,
Schokolade & Caramel

4,00

فانيليا- شيكولاته- قهوه- كرميل- فراوله



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

GETRÄNKEKARTE

DRINKS MENU

APERITIV 2 dl.

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	9,00	Campari Orange Campari mit Orangensaft	13,00
Haus Apéritiv Prosecco mit Hibiskus	13,00	Lillet Spritz Kombination von Weinen & Frucht-Mazeraten aus exotischen Zitrusfrüchten mit Prosecco	13,00
Kir Royale Prosecco mit Liqueur de Cassis	13,00	Pyramids Spritz Prosecco mit Mangosaft Hibiskus	13,00
Hugo Prosecco mit Limette, Minze & Holunderblütensirup	13,00	Negroni Gin, Vermouth rosso & Campari	13,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol & Soda	13,00		

ALKOHOLFREIE APERITIVS

Hausgemacht 4 cl.

Karkadeh Hibiskus-Eistee	6,00	Kleopatra Eistee Hibiskus, Rooibos, Minze & Zitrone	7,00
Frische Limonade Zitrone & Minze Sirup	6,00	Hibiskus Eistee mit Sprite	6,00
		Pyramids Eistee Guavaft, Mangosaft & Hibiskus	7,00

BIERE



Bier vom Fass/ Feldschlösschen 5 dl.	7,00
Bier vom Fass/ Feldschlösschen 3 dl.	5,00
Feldschlösschen Hopfenperle 3 dl.	5,00
Feldschlösschen Alkoholfrei 3 dl.	5,00
Schneider Weisse 5 dl.	7,00

BITTER 4 cl.

Campari - 23%	6,50
Martini Bianco - 15%	6,50
Ramazzoti - 30%	6,50
Ouzo - 38%	6,50
Raki - 45%	6,50

*Wir servieren keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren

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

SPIRITUOSEN

CIN 4 cl.

Hendrick's - 41,4%	12,00
Malfy Rosa - 41%	12,00
Monkey 47 - 47%	12,00
Gordon's London - 37,5%	9,00

WHISKY 4 cl.

Johnnie Walker Red - 40%	9,00
Johnnie Walker Black - 40%	12,00
Talisker - 45,8%	13,00

RUM 4 cl.

Captain Morgan - 35%	9,00
Bacardi weiss - 37,5%	9,00
Bacardi dunkel - 37,5%	10,00

BRANDY/COGNAC 2 cl.

Cognac Hennessy - 40%	9,50
Brandy Fundador - 36%	6,50

TEQUILA 4 cl.

José Cuervo Especial 38% (Agave Azul Reposado)	9,00
---	------

GRAPPA

Ruta Pasanella - 37,5%	5,00
Aurum Gold (Weingut Lienhard) - 37,5%	6,00

VODKA 4 cl.

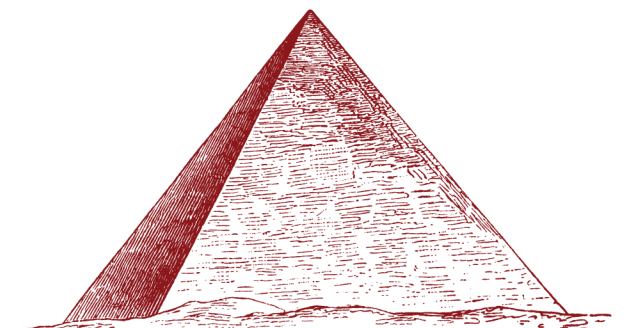
Absolut - 40%	9,00
Trojka Vodka Rot - 24%	9,00
Grey Goose- 40%	10,00

DIGESTIF 2 cl.

Kirsch Williams - 40%	6,50
Jägermeister - 35%	6,50
Sambuca Molinari 40%	6,50

***DAZU EIN SOFT DRINK FÜR CHF 4.00**

***ADDING A SOFT DRINK FOR CHF 4.00**



***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.
8,00

VERDEJO OLCAVIANA
Spanien, La Mancha, Bodega
Sierranorte

1 dl. 75 cl.
6,50 45,00

ROTWEIN

PINOT NOIR AOC
Schweiz, Zürich, Weingut
Lienhard

7,00 52,00

PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP
Italien, Puglia, Vitti, San Marzano

6,50 45,00

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

VINO ROSATO D'ITALIA VdT
Italien

1 dl. 50 cl.
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. 54,00

VERDEJO OLCAVIANA
Spanien, La Mancha,
Bodega Sierranorte
100% Verdejo

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

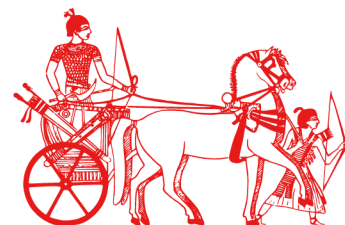
75 cl. 45,00

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.	45,00
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.

SOFT – GETRÄNKE

Soft drinks

Mineralwasser ohne Kohlensäure <i>Mineral water natural</i>		Apfelschorle 3,3 dl. تفاح بالصودا	5,00
1 lt. میاه ۱ لتر	10,50		
3,5 dl. میاه صغیره	5,00	Schweppes Tonic 2 dl. تونک	5,00
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Sparkling mineral water</i>		Mineralwasser mit Kohlensäure im Offenausshank <i>Sparkling mineral water served by the glass</i>	
1 lt. میاه غازیه ۱ لتر	10,50	3,3 dl.	5,00
3,5 dl. میاه غازیه صغیره	5,00	5 dl.	6,00
Coca Cola/ Coca Cola Zero 3,3 dl. کولا	5,00		
Rivella rot/ Rivella blau 3,3 dl.	5,00		

HAUSGEMACHT

Homemade drinks

Karkadeh - Hibiskus-Eistee 4 dl. کرکدیه	6,00	Kleopatra Eistee - Hibiskus, Rooibos, Minze & Zitrone 4 dl. کلیوبترا (نعناع-لیمون - شای فواکه بارد)	6,00
Frische Limonade (Zitrone & Minze Sirup) 4 dl. لیمون فرش (نعناع سیرب)	6,00	Hibiskus-Eistee mit Sprite 4 dl. کرکدیه مع سبرایت	6,00
		“Pyramids”- Guavaft, Mangosaft & Hibiskus 4 dl. کوکتیل (عصیر مانجو- عصیر جوافه- کرکدیه)	6,00

FRUCHT – SÄFTE

Fruit juices

عصیر جاهز (معلبات)

Orangensaft 2 dl. عصیر برتقال	5,00
Guavaft 3 dl. عصیر حوافه	5,00
Mangosaft 3 dl. عصیر مانجو	5,00



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

HEISSE GETRÄNKE

Hot Drinks

المشروبات الساخنة

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

KAFFEE

Ägyptischer Kaffee (Mocca)	5,00	Doppelter Espresso	6,00
Kaffee Crema	4,50	Koffeinfreier Kaffee	4,50
Milchkaffee	5,00	Cappuccino	5,00
Espresso	4,50	Latte Macchiato	5,00

TEE

Earl Grey English	4,50
Hagenbutten	
Kamille	
Lindenblüten	
Fenchel	



UNSERE SPEZIELLEN TEES AUS VOLLBLÄTTERN

OUR SPECIAL TEAS FROM
WHOLE LEAVES



Frischer Pfefferminztee	5,00
Schwarztee mit frischer Minze	5,00
Karkadeh - Hibiskusblütentee	5,00

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

BAKLAVA



UM ALI



BASBOUSA



MEZZE-VARIATION



OMAS SUPPE



MEZZE TELLER



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

