



Z É M A

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN



*Inspired by Mediterranean flavors
with a modern fusion touch.*

VORSPEISEN

1. Muammara 7.5

Geröstete Paprika · Walnuss

2. Greek Style Tzatziki 7.5

Joghurt · Gurke · Knoblauch

3. Creme de Avocado 7.9

Avocado · Frischkäse · Knoblauch

4. Hummus 7.5

Kichererbsen · Tahini · Knoblauch · Olivenöl

5. Karotten Tarator 7.5

Geriebene Karotten · Joghurt · Knoblauch · Walnüsse

6. Geräucherte Auberginencreme 7.9

Aubergine · Joghurt · Knoblauch

7. Atom 7.9

Joghurt · Knoblauch · getrocknete Chili

8. Pembe Sultan 7.5

Rote Beete · Joghurt · Knoblauch · Walnüsse

WARME VORSPEISEN

Gegrillter Halloumi 8.5

Olivenöl · Kräuter

Knusprige Falafel Medaillons 7.5

Kichererbsen · Kräuter · Tahini

Sigara Börek 8.5

Spinat · Feta · Yufka · Sesam



ZUM TEILEN

ZÉMA Meze Platte (für 2 Personen) 25.9

Vier Meze nach Wahl · frisches Fladenbrot





ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN



FLEISCHGERICHTE

- Mediterrane Lammkoteletts** 27.9
Rosmarinkartoffeln · frisches Grillgemüse
- Rinderfiletsteak vom Grill** 36.9
French Fries · Pfeffersoße oder Kräuterbutter
- ZÉMA Chicken** 21.5
French Fries · Honig-Senf · gegrilltes Gemüse

★ SIGNATURE DISH

ZÉMA SIGNATURE KÖFTE 26.9

Unser Aushängeschild — handgeformt aus saftigem Rinderhack (Dry Aged Fleisch), über offener Flamme gegrillt.

Cremiges Kartoffel-Auberginenpüree

FISCHGERICHTE

- Zartes Lachsfilet** 24.9
Cremiges Kartoffelpüree · Spinat · Zitronenbutter
- Gambaspfanne à la Turka** 23.9
French Fries · Tomaten · Knoblauch · Chili
- Gambaspfanne Andalusien** 22.9
French Fries · Knoblauch · Olivenöl
- Cremige Gambaspfanne** 22.9
French Fries · Sahnesoße · Kirschtomaten
- Frische Dorade** 24.9
Rosmarinkartoffeln · Spinat
- Thunfischsteak | Sashimi Grade** 27.9
Gurkensalat mit Chiliöl · Sesam-Rosmarinkartoffeln · Soja-Limetten-Dressing



Z É M A

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN



VEGETARISCHE TELLER

Frische Falafel (hausgemacht) 17.9

Hummus · Tahini · Salat · Fladenbrot

Halloumi Teller 17.9

Gegrillter Halloumi · Salat · Oliven · Tomaten ·
Fladenbrot

Feta-überbackene Aubergine 18.5

Aubergine · mediterranes Gemüse · Feta · überbacken

SALATE

ZÉMA's Salat 13

Pflücksalat · Sojasprossen · Tomate · Gurke · Honig-
Senf-Dressing

Caesar Salat 14.5

Knackiger Römersalat · Croûtons · Parmesan ·
cremiges Dressing

SALATE JE NACH WAHL MIT

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5.5

Gegrillter Lachs 6.5

Gegrillter Halloumi 4.5

SAUCEN

Trüffelmayonnaise 2.5

Knoblauch-Dip 2

Ketchup 1.5

Mayonnaise 1.5

BEILAGEN

Trüffel French Fries 6.5

French Fries 5

Kartoffelpüree 6.5

Gegrilltes Gemüse 7

Süßkartoffel French Fries 6.5

Spinat 6.5

Beilagensalat 5.5





Z É M A

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN



DESSERTS

Cheesecake	7.5
Baklava	6.5
Lava Cake	7.5
Tiramisu	7.5

WARME GETRÄNKE

Espresso	2.6
Doppelter Espresso	3.2
Americano	3.4
Cappuccino	3.9
Latte Macchiato	4.2
Flat White	4.4
Heiße Schokolade	3.8
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	3.9
Frischer Minze-Tee	3.9

SOFTDRINKS

Wasser (still / sprudel)	3.7
Wasser 0,75 L (still / sprudel)	7.9
Coca-Cola	3.7
Fanta	3.7
Sprite	3.7
Mezzo Mix	3.7
Ice Tea Pfirsich	3.7
Ice Tea Kirsche	3.7
Ice Tea Granatapfel	3.7
Ice Tea Zitrone	3.7





Z É M A

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN



SÄFTE & SCHORLEN

0,3 L

Rhabarber	5.2
Apfel	5.2
Maracuja	5.2
Kirsche	5.2
Mango	5.2

APERITIVOS

Aperol Spritz	9.5
Lillet Wildberry	9.5
Lillet White	9.5
Lillet Rosé	9.5
Limoncello Spritz	9.5
Campari Spritz	9.5
Sarti Spritz	9.5

COCKTAILS

Espresso Martini	13.9
Mojito	12.9
Gin Basil Smash	14.5

MOCKTAILS

Ipanema	9.9
---------------	-----





Z É M A

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN



WEISSWEINE

	0,2 L	0,75 L
Grauburgunder	9.5	30.5
Sauvignon Blanc	9.5	30.5
Chardonnay	9.5	30.5
Blanc de Noir	11.5	36.5
Riesling	9.5	30.5
Weißweinschorle	7.5	—

ROTWEINE

	0,2 L	0,75 L
Primitivo	10.5	30.5
Shiraz	10.5	32.5
Malbec	12.5	36.5

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Chivas Regal	—	—
Gentleman Jack	—	—
Raki Efe Gold	—	—
Raki Tekirdağ (Altınserisi)	—	—
Bombay Gin	—	—
Hendrick's Gin	—	—
Roku Gin	—	—
Absolut Vodka	—	—

