

Getränke

MINERAL

Rhazünser	Flasche 5 dl	Fr. 6.–
Rhazünser	Flasche 1 l	Fr. 10.–
Arkina	Flasche 5 dl	Fr. 6.–
Arkina	Flasche 1 l	Fr. 10.–
Cola	Glas 3 dl	Fr. 4.50
Cola Zero	Glas 3 dl	Fr. 4.50
Sprite	Glas 3 dl	Fr. 4.50
Rivella Rot	Glas 3 dl	Fr. 4.50
Apfelsaft	Glas 3 dl	Fr. 4.70
Mangosaft	Glas 2 dl	Fr. 5.50
Hahnenwasser	Glas 3 dl	Fr. 2.75

HIBIS – TIBETASIA ICE TEA

Frisch und hausgemacht	Glas 4 dl	Fr. 6.–
------------------------	-----------	---------

TEE IM GLAS

Jasmintee		Fr. 5.–
Grüntee		Fr. 5.–
Schwarztee		Fr. 5.–
Eisenkraut		Fr. 4.50
Frischer Pfefferminz		Fr. 5.–
Ingwer-Zitronengras		Fr. 5.50
Ingwer-Zitronengras mit Honig		Fr. 6.–
Grüner Limettentee mit Honig		Fr. 6.–

APERITIFS

Prosecco		Fr. 9.–
Hugo		Fr. 9.–
Aperol		Fr. 9.–
Gespritzter Süss/Saur		Fr. 9.–
Martini Bianco	4 cl	Fr. 6.–
Campari	4 cl	Fr. 6.–
Campari Orange/Soda		Fr. 10.–
Gin Tonic		Fr. 12.–
Vodka mit Orangensaft		Fr. 12.–
Cynar	4 cl	Fr. 6.–

BIER

Carlsberg	2.5dl	Fr. 5.50
Carlsberg Stange	4dl	Fr. 6.50
Schneider Weisse	5 dl	Fr. 6.50
Thai Beer	3.3 dl	Fr. 6.50
Tibet Beer Son Gha	3.3 dl	Fr. 7.50
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	Fr. 6.–
Somersby Cider	3.3 dl	Fr. 5.50

offen (1dl)

WEISSWEIN

Pinot Grigio, Veneto IGT, Italien Fr. 6.–
Chardonnay, Australien Fr. 6.–

ROSÉ

Alentejo Sexy, Touriga Nacional, Tempranillo und Syrah,
Alentejano, Portugal 13 % vol. Fr. 7.–

ROTWEIN

Primitivo di Manduria, Italien Fr. 7.–
Malbec, Las Acequias Mendoza, Argentinien Fr. 7.–

SAKE

Suishin Sake, Hiroshima Prefecture, Japan
1dl Tokkuri (Kanne) 17 % vol Fr. 12.–

PFLAUMENWEIN

Hakutsuru Japanese Plum Wine, 12,5 % vol. Fr. 12.–

Flasche

PROSECCO 7,5 dl

Vino Spumante, Italien Fr. 49.–

WEISSWEIN 7,5 dl

Gewürztraminer, Arthur Metz, Elsass, Frankreich
13,5 % vol. Fr. 42.–
Intensives und reiches Bouquet, Rosenduft, Ingwer,
dezentere Muskat, im Gaumen vollmundig und kraftvoll
anhaltendes Aroma

Chardonnay, Robert Mondavi Wines, Lodi,
California, USA, 13,5 % vol. Fr. 42.–
Blumiges Aroma, grüner Apfel und Zimt

Pinot Grigio, Alois Ladeger, Südtirol, 13,5 % vol. Fr. 55.–
Blumiges Aroma von reifen Früchten und Gewürzen,
voller und eleganter Körper

Chablis, Louis Latour, Chardonnay, Frankreich Fr. 54.–
Delikates Chardonnay Bouquet mit mittlerem Abgang

ROSÉ 7,5 dl

Oeil de Perdrix, AOC Wallis, Schweiz 13 % vol. Fr. 42.–
Ausgeprägte fruchtige Aromatik, beerig mit
Karamellnuancen, am Gaumen rund und mild

Alentejo Sexy, Touriga Nacional, Tempranillo
und Syrah, Alentejano, Portugal 13 % vol. Fr. 42.–
Kristallklares, helles Kirschrot, Erdbeerduft
vom Aragonez und blumige Töne vom Touriga
Nacional

ROTWEIN 7,5 dl

Primitivo, IGT, Italien Fr. 49.–
Kraftvoll und vollmundig

Malbec 100 %, Las Acequias Mendoza,
Argentinien Fr. 45.–
Gehaltvoll, kräftig und harmonisch

Merlot 100 %, Sassaia, Tessin, Schweiz Fr. 55.–
Trocken, würzig mit Aromen von reifer Frucht
und Tabak

Pinot Noir, AOC Sion, Wallis, Schweiz Fr. 55.–
Würzig, kräftig und harmonisch

Rioja, Marqués De Riscal, Reserva, Spanien Fr. 59.–
Gehaltvoll, kräftig und harmonisch

Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Wines,
Lodi, California, USA Fr. 55.–
Kräftig, harmonisch und vollmundig

SAKE UND PFLAUMENWEIN

Genji Sake, Japan, 7 dl 18,5 % vol. Fr. 49.–
Gehaltvoll und harmonisch

Suishin Sake, Hiroshima Prefecture, Japan
7 dl 17 % vol. Fr. 60.–
Feiner Gaumen mit leichtem Körper,
lang im Abgang

Hakutsuru Japanese Plum Wine, Pflaumenwein
7,5 dl 12,5 % vol. Fr. 60.–
Gehaltvoll und harmonisch, mit langer Süsse
und leicht säuerlichem Pflaumengeschmack

Tibetasia

25 Jahre | 1994–2019



Vorspeisen

Samosa Fr. 6.50 G / L / N

Hausgemachte Teigtasche, frittiert, gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen, serviert mit frischem Salat

Shabale Fr. 7.50 G

Handgemachte tibetische Teigtasche, frittiert, gefüllt mit Rindfleisch, serviert mit frischem Salat

Papadam mit Raitha Fr. 6.– L

Shrimp Pakora Fr. 9.– G

Frittierte Riesencrevetten, serviert mit grünem Salat

Avocado Salat Fr. 8.– G / L

Frische Avocado, serviert mit grünem Salat

Fischküchlein** Fr. 12.– G / L / MF

serviert mit Sweet & Hot Chilly-Sauce, garniert mit Koriander und Gurken

Momo

Vegi Cheese Momo (9 Stück) Fr. 26.50 G / L

Handgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Spinat und Käse), serviert mit unserer originalen Tomaten-Koriander-Sauce

Beef Momo (9 Stück) Fr. 26.50 G

Handgemacht und traditionell: Legendäre tibetische Teigtaschen, gedämpft mit Rindfleischfüllung, serviert mit unserer originalen Tomaten-Koriander-Sauce

Yak Momo, Bio (9 Stück) Fr. 28.– G

Handgemacht und traditionell: Legendäre tibetische Teigtaschen, gedämpft mit Bio-Yakfleisch aus Andermatt (Schweiz), serviert mit unserer originalen Tomaten-Koriander-Sauce

Momo-Menus

Momo-Menu Vegi Cheese Fr. 28.– G / L

6 Stück Vegi Cheese Momos serviert mit einer Portion Reis, Aubergine-Curry und Gemüse als Beilage.

Momo-Menu Beef Fr. 28.– G

6 Stück Beef Momos serviert mit einer Portion Reis, Chicken-Curry und Gemüse als Beilage.

Momo-Menu Yak Fr. 32.– G

4 Momos mit Yakfleisch, serviert mit einer Portion Reis, Chicken-Curry und Gemüse als Beilage.

Kleiner Tipp Wir empfehlen Ihnen, unsere hausgemachten Momos – wie für Tibeter üblich – von Hand zu geniessen, damit Sie in den vollen Genuss der darin enthaltenen Sauce kommen. Greifen Sie ein Momo mit den Fingern, beißen Sie ein Ende ab und saugen Sie langsam die würzige Sauce aus dem Momo (bitte Vorsicht, sie ist heiss). Es empfiehlt sich, das Momo anschließend in die von uns kreierte Tomaten-Koriander-Sauce zu dippen, bevor Sie es vollständig verzehren.

Tashi Delek und en Guete!

P.S.: Das Tomaten-Chutney wird mit allen Momo-Gerichten serviert. Die Momos selber sind nicht scharf.

Kleine Portion Fr. 2.– günstiger



Buffet

Feine Currys aus Thailand und Indien mit Reis, Fried Rice, Fried Noodles, Papadam, Gemüse und frisch zubereiteter asiatischer Salatbar, dazu unsere legendären handgemachten tibetischen Momos mit originaler Tomaten-Koriander-Sauce.

MITTAG

à discrétion Fr. 24.– (inkl. 1 Getränk)
Take away Fr. 14.50

ABEND

à discrétion Fr. 33.–
Take away Fr. 19.90

Chimy's
asian vegetarian vegan

Kennen Sie Chimy's? Unser neu eröffnetes veganes und vegetarisches Restaurant ist nur 2 Gehminuten vom Tibetasia entfernt: Neugasse 76, vis-à-vis des Kinos Riff Raff. Hier offerieren wir verschiedene asiatische Gerichte vom Buffet oder à la Carte. Seit kurzem bieten wir Südindische Spezialitäten an, neben unserem bestehenden Angebot von tibetischen Momos, Thai-Curries und vielen anderen veganen Überraschungen.

Tibetasia
seit 1994

** scharf bis sehr scharf

Bitte bestellen Sie nach Ihrem Geschmack.

G **Gluten** L **Laktose** N **Nüsse** MF **Meeresfrüchte**

Fleischdeklaration

- Lamm: Schweiz/Australien/Neuseeland
- Meeresfrüchte: Indischer Ozean
- Poulet: Schweiz und Brasilien (kann mit Antibiotika und oder anderen mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
- Rind: Schweiz
- Yak: Schweiz (Bio)

Hauslieferdienst Wir liefern unser Essen in Zusammenarbeit mit dem Kurierdienst Mosi's über Telefon 0844 141 414, eat.ch, mosi.ch oder Uber Eats zu Ihnen nach Hause.

Party Service Planen Sie einen Anlass im Büro oder zu Hause? Wir haben die perfekte Lösung für Sie. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir beraten Sie gerne: partyservice.tibetasia.chimys@gmail.com.

Quellenstrasse 6
8005 Zürich
044 271 20 30
tibetasia.zh@gmail.com
www.tibetasia.ch

Mo geschlossen
Di-Fr 11.30–14 Uhr
18–23 Uhr
Sa 18–23 Uhr
So 17.30–22 Uhr