

SAMIGO

AMUSEMENT

Small Plates


Hummus & Falafel 16 
Palestine Grill Rezept


Mozzarella Sticks 16 
mit Marinara Sauce

Calamariringe 16
dazu Knoblauch-Aioli

3 Mini Fried Chicken Burger 21
Southern Style, mit Parmesan-Kräuter Pommes Frites

Salads

Burrata 18 
mit bunten Tomaten und frischem Basilikum


Fattoush Bowl 16 
libanesischer Brotsalat mit Lattich, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Minze, Zitrone und Peterli

Beef Caesar Bowl 22
Kopfsalat mit Rindfleischstreifen, Parmigiano
Reggiano, Croutons und traditionellem
Caesar Dressing

Classics


Antipasti Platte 19
Prosciutto, Parmaschinken, Salami, Taggiasca Oli-
ven, Parmigiano Reggiano und Rosmarin Focaccia
aus dem Holzofen


Rindstatar 100gr/200gr 21/32
hausgemachte Pickles, Butter und Toast

Ganzer Blumenkohl 18 
aus dem Ofen mit veganer Tahini-Aioli

48h Teig
aus dem
Les Halles

Pizza


Margherita 21 
San Marzano Tomaten,
Fior di Latte und frischem Basilikum


Marinara 19 
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Chili
und Sardellen oder vegan mit Taggiasca Oliven

Prosciutto 24
San Marzano Tomaten, Fior di Latte
und Hinterschinken

Parma 26
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
Parmaschinken und Rucola

Salami Piccante 24
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
scharfe Salami und Peperoncino

Vegetariana 22 
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
saisonales mediterranes Grillgemüse
und frischem Basilikum

Double Truffle 34 
Mozzarella Fior di Latte, frischer schwarzer
Trüffel, schwarze Trüffelcreme
und Parmigiano Reggiano

Grill

Entrecôte Café de Paris 49
200g, mit hausgemachter Café de Paris
und Pommes Frites


Grilled Shrimps 39
mariniert mit Knoblauch und Peperoncino
auf mediterranem Gemüse


Kalbsbratwurst 19
mit Kartoffelsalat



Samigo Wurst 19
Schweinsbratwurst nach eigenem
Rezept mit Pommes Frites

Zusätzliche Sides 7
Blattsalat, Pommes Frites, Kartoffelsalat,
oder mediterranes Ofengemüse

Desserts

Pavlova 15 
Meringue, Vanille Schlagsahne
und frische gemischte Beeren

Schoko-Brownie 15 
hausgemacht, mit Fior di Latte Eis

Eisbecher 6  
Schokolade, Cookies, Erdbeere, Zitrone, Pistazie,
Stracciatella, Vanille, Kaffee oder Mango
by Leonardo

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir sind ein cashless Restaurant, Bezahlungen mit Bargeld sind nicht möglich!
Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

 vegan

 vegetarisch

Deklaration Rind, Kalb, Schwein und Poulet - Schweiz, Shrimps - Vietnam (Wildfang), Wolfsbarsch - Griechenland (Zucht)



Samigo Amusement Summer

MÄRZ - OKTOBER

Dinner Shows

RESTAURANT

JEDEN FR & SA

MÄRZ BIS OKTOBER, EVERY WEEK NEW SHOWS

CABARET BIZARRE

SA 28

MÄRZ

DRAG CANDY LAND

FR + SA 26-27, SPECIAL WEEKEND

JUNI

MIAMI VICE

FR + SA 24-25, SPECIAL WEEKEND

JULI

MARDI GRAS

FR + SA 21-22, SPECIAL WEEKEND

AUGUST

HALLOWEEN WEEKEND

FR-SA 30 & 31 DEATH DISNEY

OKTOBER

Brunch

RESTAURANT

EVERY SUNDAY

A LA CARTE, AB 10 UHR

Pizza & Grill

GARTEN

OPEN DAILY FROM 12 TO 12

"PIZZA IS ALWAYS THE ANSWER"

ROOFTOP

Parties

STREETPARADE

SURPRISE ACT

SA 8

AUGUST

SUNDAYZH

DAYPARTY, 15 UHR

JEDEN SO

HEARTBREAK HOTEL

FR 27

MÄRZ

KIKI

SA 04

APRIL

POOLPARTY

JEDEN DO, 16 UHR

AB MAI

SAMEDI AU LAC

HIPHOP, AFROBEATS & REGGAETON, 15 UHR

JEDEN SA

TERRAZZA w DAMIAN LAZARUS

SA 30

MAI

TERRAZZA RESIDENCY

04 JUL BABALU / 15 AUG ERIKA THE PIÑATA

JULI

SUMMERFÄSCHT

BY SEIGI & GIULIANI

SO 12

PROGRAMM & INFOS: WWW.SAMIGO.CH, ALLE RESERVATIONEN NUR PER SMS: +41.79.360.20.65

- WE ARE A CASHLESS RESTAURANT -

SAMIGO AMUSEMENT, MYTHENQUAI 59, 8002 ZÜRICH