Surprise your taste buds.

MEZZE

Hummus Teller
Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango
mit Pitabrot 7,50
Hummus plate classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread

Dreierlei Hummus*
mit Pitabrot 13,80
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel
mit hausgemachtem Dip 6,00
with homemade dip

Marokkanische Zigarren
Knusspriger Filteteig gefüllt mit Rinderhackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen,
Har Brocha Tahina und Harissa 7,50
Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Brocha tahina and harissa

Gegrillte Wildfang-Garnelen mit Beluga-Linsen, Chili, Koriander und griechischem Joghurt 8,50
Grilled wild caught prawns with Beluga lentils, chilli, coriander and Greek yoghurt

Süßkartoffel aus dem Ofen
mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing 7,50
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Babaganoush
Libanesische Spezialität, Püree aus Auberginen vom Grill mit Har Brocha Tahina, Harissa-Öl, Sauerteigbratröbseln und Petersilie 7,00
Lebanese speciality. Puree of smoked aubergine with Har Brocha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Gebrannter Lauch
mit Feta, Haselnuss-Dukkah und Zhug 6,50
Burnt leek with feta, hazelnut dukkah and zhug

Mezze Trio
Drei verschiedene Mezze nach Wahl 19,50
Choose 3 different mezze dishes

Orientalische Hummus ist vom Mezze Trio leider ausgeschlossen / Oriental hummus is excluded from the Mezze Trio

SALADS & SOUP

Korean Fried Chicken Salad
Gebackene ausgelöste Hähnerkeulen mit asiatischem Salat, eingelegten Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 15,90
Fried chicken with Asian salad, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Frikkeh-Rote Bete Salat
mit Fenchel, Spinat, Meerrettich, griechischem Joghurt und Orange-Dattelsirup-Dressing 9,50
Freekeh beetroot salad with fennel, baby spinach, horseradish, Greek yoghurt and orange date syrup dressing
— mit geräucherter Forelle +5,00
with smoked trout
— mit Feta +2,50
with feta cheese

Orientalische rote Linsensuppe
mit Kokosmilch, Chili, Ingwer und Limette 7,50
Oriental red lentil soup with coconut milk, ginger and lime

BEST OF NENI.

39,00 / Person

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan-Style. Tischweise, für zwei Personen und mehr.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts. Per table, for two people and more.

MAIN

Rib Eye Steak
mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen und spicy Aioli 29,50
with harissa miso glaze, crispy potato skins and spicy aioli

NENI-Style Kebab
Rinder-Lammkäfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, griechischem Joghurt und Krautersalat 16,50
Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, Greek yoghurt and herb salad

Glasiertes Lachsfilet
mit Soja-Ingwer-Marinade, Brokkoli, Kohlrabi und Sesam 24,50
Glazed salmon fillet with soy ginger marinade, broccoli, kohlrabi and sesame
— mit japanischem Reis +3,50
with Japanese rice

Hähnchen-Shawarma
Mit gerösteten roten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat 18,00
Chicken shawarma with roasted red onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

Jerusalem Teller Gegrilltes Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Brocha Tahina und Pitabrot 15,50
Grilled strips of chicken, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, hummus, Har Brocha tahina and pita bread

Sabich Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.
Gebackene Auberginе, Hummus, wachsweiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Brocha Tahina mit Amba 15,00
Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Brocha tahina with amba
— mit Falafel +4,50
with falafel

Hamshuka
NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und Rinderfleisch mit Pitabrot 17,00
NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb served with pita bread

Elior's Pulled Beef Burger
In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli 19,50
Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli

Spicy karamellisierte Auberginen
mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis 14,50
Spicy caramelized aubergine with ginger, chilli and roasted sesame served on Japanese rice

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes
mit Mango-Aioli 6,50
Sweet potato fries with mango aioli

Japanischer Reis 3,50
Japanese rice

Zhug
Koriander-Chili-Pesto 2,50
Coriander chili pesto

Harissa
Chili-Pesto 2,50
Chili pesto

Mango-Aioli 2,50

DESSERT

Knafeh
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Eis und Pistazien 8,50
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios

NENI's New York Cheesecake 7,00

Ilan's warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Tahina-Karamel-Kern und Mango-Curry-Eis 9,00
Ilan's warm chocolate cake with liquid caramel tahina core and spiced mango ice cream

---

Haya loves to share
Etagere mit allen drei Desserts 15,00
Etagere with all three desserts

DRINKS

APÉRITIFS

Cremant de Loire Excellence
Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 49,00

Cremant de Loire Rosé
Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 9,00 / 0,75l 59,00

Aperol Spritz 8,00

Lillet Vive 7,50
Lillet, Tonic Water

Lillet Wild Berry 8,50

Hugo 8,00

Gin Tonic
Rutte Celery Gin, Tonic Water 10,50

Port Tonic
Graham's White Port, Tonic Water 8,50

Limonarak
Arak mit Zitrone & frischer Minze 8,00

Green Tel Aviv
Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water 10,50

SPARKLING

Cremant de Loire Excellence
Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 8,00 / 0,75l 49,00

Cremant de Loire Rosé
Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 9,00 / 0,75l 59,00

Laurent-Perrier La Cuvée
0,1l 14,00 / 0,75l 85,00

Laurent-Perrier Cuvée Rosé
0,75l 149,00

Grand Siècle par Laurent-Perrier 0,75l 345,00

WINE

WHITE
BY THE GLASS

ISRAEL

2018 Sauvignon Blanc „Mount Hermon Yarden"
Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

GERMANY

2018/2019 Riesling „Drache"
Weingut von Winning, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2018 Grauburgunder „Sonett"
Weingut Dr. Heger, Baden 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

AUSTRIA

2019 Grüner Veltliner
Weingut Loimer, Kamptal 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

ITALY

2018/2019 Lugana I Frati
Ca Dei Frati, Lombardei 0,2l 11,00 / 0,75l 41,00

2019 Chardonnay
Borgo Molino, Venetien 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

BOTTLES

GERMANY

2018 Riesling „Hochheimer Mainterrassen"
Weingut Künstler, Rheingau 0,75l 38,00

2019 Weißburgunder
Weingut von Winning, Pfalz 0,75l 30,00

2019 Scheurebe „Scheu aber geil!"
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz 0,75l 34,00

AUSTRIA

2019 Sauvignon Blanc „Jakobi"
Weingut Gross, Südsteiermark 0,75l 40,00

ITALY

2018 Pinot Grigio „Riff"
Alois Lageder, Südtirol 0,75l 32,00

FRANCE

2017/2018 Pouilly Fumé „Les Moulins à Vent"
Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire 0,75l 45,00

2018 Chablis „La Chanfleure"
Maison Louis Latour, Bourgogne 0,75l 61,00

ROSÉ

FRANCE

2019 Lubéron Rosé
Famille Perrin, Provence 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2019 Miraval Rosé
Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence 0,75l 49,00

GERMANY

2019 'bone dry' Rosé
Reichsrat von Buhl, Pfalz 0,75l 32,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Syrah 'Gamla'
Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

ITALY

2019 Merlot
Borgo Molino, Venetien 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2018 Primitivo Contrade
Li Veli, Puglia 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2016 Chianti Classico 'Al Limite'
San Leonino, Toscana 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

FRANCE

2017 Bordeaux Superieur
Château Sainte-Marie, Bordeaux 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

SPAIN

2016 Tempranillo Cádice Tinto
Domino de Eguren, Castilla y León 0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2017 Spätburgunder
Weingut Salwey, Baden 0,75l 39,00

2016 Ursprung Cuvée
Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75l 36,00

2019 Trollinger Feldhase
Weingut Aldinger, Württemberg 0,75l 34,00

AUSTRIA

2017 Blauer Zweigelt
Zantho, Burgenland 0,75l 32,00

ITALY

2017 Valpolicella Ripasso Dell'Amarone
Maso Maroni, Venetien 0,75l 49,00

2018 Montepulciano d'Abruzzo
Cantina Tollo, Abruzzen 0,75l 28,00

FRANCE

2015 Saint-Emilion Grand Cru
Château Gaillard, Bordeaux 0,75l 88,00

2016 Malbec "Cahors Heritage"
Château du Cédre, Cahors 0,75l 34,00

SPAIN

2016 Rioja Crianza Tempranillo
Sierra Cantabria, Rioja 0,75l 39,00

SOUTH AFRICA

2018 Pinotage
Diemersdal Wine Estate, Durbanville 0,75l 46,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

BEER

Augustiner Bräu München
Edelstoff 0,5l 6,50
Weißbier 0,5l 5,00
Saison-Spezial-Bier 0,5l 5,00
Please ask our staff for details

Neumarkter Lammsbräu
Bio-Schankbier Alkoholfrei 0,33l 4,00
Bio-Weißbier Alkoholfrei 0,5l 5,00

SOFTDRINKS

Sodawasser 4,00 (pro Person)
tischweise, still oder mit Kohlensäure

Vöslauer
0,25l 3,00 / 0,75l 7,50
still und prickelnd

Balis
Basilikum-Ingwer-Limonade 0,25l 5,00

Thomas Henry
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 3,50

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 11 8,00

NENI's Limonana 0,4l 4,00 / 11 8,00
Frische Minze und Zitronensaft

Säfte 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00
Apfel, Orange, Rhabarber, Maracujanektar, Johannisbeernektar

Saftschorlen 0,2l 3,00 / 0,4l 4,50

fritz-kola 0,2l 3,50
fritz-kola
fritz-kola zuckerfrei
mischmasch
fritz-kola mit orange
fritz-limo
fritz-limo orange
fritz-limo zitrone
fritz-spritz
bio-apfelschorle
bio-rhabarberschorle

Elephant Bay Ice Tea 0,33l 4,50
Mango-Pineapple or Raspberry

Red Bull / Sugarfree 0,25l 5,00

Kaffee, Tee oder Digestif?
Unser Team hilft gerne weiter.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Prices in Euro inc. VAT
Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about additives and allergens