

Surprise your taste buds.

MEZZE

Hummus Teller

Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit Pitabrot **8.00** vn

Hummus plate - Beetroot with horseradish, curry-mango or classic served pita bread

Dreierlei Hummus mit Pitabrot 15.00
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip **6.50** vn

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom

Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa, Sauerteigbrotbrösel und Petersilie **7.00** vn

Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Tulum-Zigarren

Orientalische Frühlingsrollen, gefüllt mit Spinat und Feta,

dazu Shifka-Tzatziki **7.00** v

Oriental spring rolls filled with spinach and feta, served with shifka tsatsiki

Süßkartoffel aus dem Ofen

mit Salat, Kürbiskernen, Sauerrahm und Sesamdressing **8.00** v

Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Aubergine vom Grill

dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und Pitabrot **9.00** v

Aubergine from the Charcoal Grill served with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and pita bread

Gegrillte Wildfang-Garnelen

mit Beluga-Linsen, Chili, Koriander und griechischem Joghurt **8.50**

Grilled organic prawns Beluga lentils, chili, coriander, and Greek yogurt

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl **20.00**

Choose 3 different mezze dishes

*Dreierlei Hummus ist vom Mezze Trio leider ausgeschlossen
All three hummus is excluded from the Mezze Trio

SALAD + SOUP

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, eingelegte Granat-äpfelkernen,

Sojasauce, Erdnüsse, Karotten-Sake-Vinaigrette **16.50**

Fried chicken with Asian salad, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Tuna-Falafel Summer Salad

Tuna-Falafel mit spicy Shifka-Tzatziki, knackigen Salatherzen, Gurke,

Stangensellerie und Sesamdressing **14.50**

Tuna falafel with spicy shifka tzatziki, crunchy salad hearts, cucumber, celery stalks and sesame dressing

Kichererbsen-Avocado-Salat

mit Rucola, Granatapfel-Balsamicodressing, roter Paprika und Fenchel 9.50 

Chickpea-Avocado Salad with rocket salad, pomegranate-balsamic dressing, red bell pepper and fennel

– mit Garnelen +4.50
with shrimp

Bagna Gauda

Salat aus Tomaten und Chorizo auf Creme Fraiche, mit Chili, frischen Kräutern und Sardellen 9.50

Tomato and chorizo salad on top of Crème Fraiche with chilli, fresh herbs and Anchovies

BEST OF NENI.

41.00 / 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.

MEZZE

Rib Eye Steak

mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen and spicy Aioli 32.50

with harissa miso glaze, crispy potato skins and spicy aioli

NENI-Style Kebab

Rinder-Lammköfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, griechischem Joghurt und Kräutersalat 17.50

Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, Greek yoghurt and herb salad

Kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet

mit Spinat, Butter und Meerrettich 19.50

Cold smoked Salmon Trout Fillet with spinach, butter and horseradish

Hähnchen-Shawarma

mit gerösteten roten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat 18.50


Chicken shawarma with roasted red onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 21.00

Grilled strips of chicken, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina and pita bread

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswieches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 15.50 

Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba

– mit Falafel +4.50
with falafel

Hamshuka

 NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und

Rinderhackfleisch mit Pitabrot 17.50

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 ve

Spicy caramelised 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

Chilli pesto

Mango-Aioli 2,50

DESSERT

Knafeh

 Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Glace 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 pistacios

NENI's New York Cheesecake 7.00

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8.00

Halva, roasted Sesam, raw tahina and muscovado ice cream

Tres Leches Cake

mit Sahne, Erdbeeren und Kakao 7.00

Tres leches cake with cream, strawberries and cocoa

Haya loves to share

Etagere mit allen drei Desserts 20.00

Etagere with all three desserts

APÉRITIFS

Sicilian Spritz 9,00

Companion Sicilian Orange, Sodawasser & Prosecco

Amalfi Tonic 9,00

Companion Amalfi Lemon, Tonic Water

Lillet Vive

Lillet, Tonic Water 7,50

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 10,50

Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence

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

Crémant 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 Siecle 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 Fume

„Les Moulins a Vent“

Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire 0,75l 43,00

2018 Chablis „La Chanfleure“

Maison Louis Latour, Bourgogne 0,75l 61,00

ROSÉ

FRANCE

2019 Luberon 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

Chateau Sainte-Marie, Bordeaux 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

SPAIN

2016 Tempranillo Còdice 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

Chateau Gaillard, Bordeaux 0,75l 88,00
2016 Malbec "Cahors Heritage"
Chateau du Cedre, 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 4,50

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 / 1l 8,00

NENI's Limonana 0,4l 4,00 / 1l 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 zuckerfrei

mischmasch fritz-kola mit orange

fritz-limo

orange oder zitrone

fritz-spritz

bio-apfelschorle oder 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