NENI München.

LUNCH

MEZZE

Eine Reihe von Aromen, die sich gegenseitig ergänzen und die Frische der levantinischen Zutaten widerspiegeln.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

HUMMUS TELLER v+ 9,50
Rote Bete Meerrettich, Curry Mango
oder Hummus Klassik, 1 Pita

Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus
or Classic Hummus, 1 Pita

HUMMUS TRIO v+ **23**
2 Pita

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL v+ **8**
Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH v+ **9,50**
Smoky Auberginenpüree, Chili Öl,
Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, 1 Pita
Smoky Eggplant Puree, Chilli Oil,
Sourdough Crumble, Parsley, 1 Pita

TEL AVIV SALAT v **11,50**
Anatolischer Käse, Frittierte Kapern, Tomate,
Gurke, Za'atar, Kräuter Öl
Tel Aviv Salad. Anatolian Cheese, Fried Capers,
Tomato, Cucumber, Za'atar, Herb Oil

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ v **13**
Labneh, Kapern Dressing,
Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart. Labneh,
Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

MAROKKANISCHE ZIGARREN 9,50
Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch,

Marokkanische Gewürze, Pinienkerne,
Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef,
Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO (V) **27**
Babaganoush, Falafel,
Gegrilltes Artischockenherz, 2 Pita
Mezze Trio. Babaganoush, Falafel,
Grilled Artichoke Heart, 2 Pita

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus dem Besten was Land und Meer zu bieten haben. Die einfachen, frischen Gerichte servieren wir im Balagen Style – alle Teller werden über den Tisch verteilt und geteilt. So schmeckt NENI am besten.
Our main dishes are defined by high quality ingredients from the sea and land which are served with simplicity, freshness and purity. We place everything across the table for you to enjoy the feast!

MEDITERRANES FISCHFILET 31
Wolfsbarsch, Tomatensauce, Kapern, Kalamata Oliven, Weißwein, Tatbhila, Geröstetes Sauerteigbrot
Mediterranean Fish fillet. Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Roasted Sourdough Bread

NENI HÄHNCHEN SHAWARMA 24
Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Zerdrückte Kartoffel, Knoblauchcreme, Frische Kräuter
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herbs

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 20,50
Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

JERUSALEM TELLER 26
NENI Hummus Klassik, Hähnchen mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina, Gebranntes Gemüse, 1 Pita

Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina, Burnt Vegetables, 1 Pita

VEGANER JERUSALEM TELLER 26

NENI Hummus Klassik, ‘Planted Chicken’ mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina, Gebranntes Gemüse, 1 Pita

Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced ‘Planted Chicken’, Amba, Tahina, Burnt Vegetables, 1 Pita

SABICH 20

NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Weiches Ei, Amba, 1 Pita

NENI Classic Hummus, Fried Eggplant, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, 1 Pita

+ mit Falafel **5**

+ with Falafel

NENI WAGYU KEBAB 31

Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab,Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba,Sumac Zwiebeln, Sauerteig Pinsa

Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab. Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba,

Sumac Onions, Sourdough Pinsa

SIDES

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN (V) 6

Harissa Aioli. Meersalz

Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

GEGRILLTES GEMÜSE (V+) 6

Olivenöl, Meersalz

Grilled Vegetables. Olive Oil, Sea Salt

ISRAELISCHER SALAT (V+) 5,50

Tomaten, Gurken, Radieschen

Israeli Salad. Tomatoes, Cucumbers, Radishes

1 PITA (V+) 1,50

DESSERT

KNAFEH (V) 11

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta,
Orangenblütensirup, Hausgemachtes
Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien
A speciality from the old city of Jerusalem.
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange
Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt
Ice Cream, Pistachios

SESAM³ – EIN NENI KLASSIKER v+ **9,50**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachetes
Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes
Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado
Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini,
Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE v **9**
The Very Best New York Cheesecake

HAYA LOVES TO SHARE 29
Etagere mit drei Desserts nach Wahl
Etagere with three desserts by
your selection

V Vegetarisch/Vegetarian V+ Vegan

Prices in EUR incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens

Preise in EUR, inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

APÈRITIVS

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 11
Companion Sicilian Orange,
Sodawasser & Prosecco

AMALFI SPRITZ 11
Companion Amalfi Lemon,
Sodawasser & Prosecco

AMALFI TONIC 11
Companion Amalfi Lemon,
Tonic Water

Cuba Libre 10,50
Bacardi Rum, fritz-kola, Limette

Wild Berry Spritz 11,50

Martini Bianco, Thomas Henry Wild Berry

Hugo 10

Gin Tonic 12
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

Port Tonic 10
Graham‘s White Port, Tonic Water

Limonarak 11
Arak mit Zitrone & frischer Minze

Negroni 12,50
Bombay Sapphire, Martini Fiero, Bitter

Vodka Bull 12,50
42 Vodka, Red Bull

Green Tel Aviv 11,50
Koriander-Zitronenverbene-Geist,
Tonic Water

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Wild Berry Dreams 8,50

Thomas Henry Wild Berry, Beeren,
Limette, Soda Wasser

Virgin Hugo 8,50
Holundersirup, Apfelsaft, Limette
und frische Minze

Designated Driver 9,50
Companion Sicilian Orange Alkoholfrei,
Alkoholfreier Sekt, Sodawasser

NON ALCOHOLIC

Vöslauer	0,25l	3
still und prickelnd	0,75l	7,50
Balis	0,25l	5,50
Basilikum-Ingwer-Limonade		
Thomas Henry	0,2l	4
Tonic Water, Ginger Ale,		
Bitter Lemon, Spicy Ginger		
fritz-kola	0,2l	4
fritz-kola		
fritz-kola superzero		
fritz-limo	0,2l	4

fritz-limo orange		
fritz-limo zitrone		
mischmasch	0,2l	4
fritz-kola mit orange		
fritz-spritz	0,2l	4
bio-rhabarberschorle		
bio-apfelschorle		
Säfte	0,2l	3,50
Apfel, Orange, Rhabarber,	0,4l	5
Maracujanektar, Johannisbeernektar		
Saftschorle	0,2l	3
	0,4l	4,50
Red Bull/Sugarfree	0,25l	5,50
Field No7 Ice Tea	0,33l	5
Pinapple Mango or Cherry		

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0.4l 4.50 / 1l 9

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WATER FLATRATE

tischweise, still oder mit Kohlensäure p.P. 4
per table, carbonated or non-carbonated

BEER

Augustiner Bräu München

Edelstoff, vom Fass	0,5l	5,50
Weißbier	0,5l	6
Dunkel	0,5l	5,50
Alkoholfrei Hell	0,5l	5,50
Saison-Spezial-Bier	0,33l	4,50
	0,5l	5,50

Unser Personal hilft hier gern weiter

Radler	0,5l	5

Neumarkter Lammsbräu

Bio-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,50

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence	0,1l	8
Bouvet Ladubay, Loire	0,75l	49
Crémant de Loire Rosé	0,1l	9
Bouvet Ladubay, Loire	0,75l	59
Träublein Sekt alkoholfrei	0,1l	7,50
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	0,75l	39
PriSecco „ Cuvée Nr 12“ - alkoholfrei	0,75l	54
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg		
Laurent-Perrier La Cuvée	0,1l	14
	0,75l	96
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75l	159
Grand Siècle Laurent-Perrier	0,75l	345

WINE

WHITE

	0.2l	0.75l
2022 Sauvignon Blanc		

„Mount Hermon Yarden“ Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	12,50	46
2022 Blanc de Blancs Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	10,50	41
2022 Riesling „Drache“ Weingut von Winning, Pfalz, DEU	10,5	36
2022 Grauburgunder „Sonett“ Weingut Dr. Heger, Baden, DEU	10,50	38
2022 Saar Riesling Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen an der Mosel, DEU	10,50	36
2022 Grüner Veltliner NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT	11	39
2023 Lugana DOC Ca’ Vegar Cantina Castelnuovo del Garda, ITA	11,50	42
2023 Chardonnay Corte Molino, Venetien, ITA	9	31
2022 Chardonnay Yarden Golan Heights Winery, Galiläa, ISR		63
2021 Riesling **„Hochheimer Mainterrassen“** Weingut Künstler, Rheingau, DEU		40
2022 Weisburgunder Weingut von Winning, Pfalz, DEU		34

2023 Scheurebe „Scheu aber geil!“ 38
Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz, DEU

2022 Sauvignon Blanc „Jakobi“ 44
Weingut Gross, Südsteiermark, AUT

2022 Pinot Grigio „Riff“ 34
Alois Lageder, Südtirol, ITA

2022 Pouilly Fumé „Les Moulins à Vent“ 49
Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire, FRA

2022 Chablis „La Chanfleure“ 69
Maison Louis Latour, Bourgogne, FRA

ROSÉ

2023 Lubéron Rosé 9,50 33
Famille Perrin, Provence, FRA

2022 NENI x Mrozowski Rosé 10,50 38
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT

2022 Miraval Rosé 59
Jolie-Pitt & Perrin,
Côtes de Provence, FRA

2022 „bone dry“ Rosé 34
Reichsrat von Buhl, Pfalz, DEU

RED

2020 Syrah ‚Gamla‘ Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	48
2020 Réserve du Couvent Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	11	43
2022 Merlot Corte Molino, Venetien, ITA	9	31
2022 Primitivo Contrade Li Veli, Puglia, ITA	10	34
2019 Chianti Riserva DOCG Terre de‘ Priori, Toscana, ITA	10,50	36
2021 Bordeaux Superieur Château Sainte-Marie, Bordeaux, FRA	9,50	33
2021 Tempranillo Còdice Tinto Domino de Eguren, ESP	10	35
2021 Kalkmergel Spätburgunder Weingut Andres, Pfalz, DEU		42
2021 Ursprung Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz, DEU		42
2022 Trollinger Feldhase Weingut Aldinger, Württemberg		36

2021 Blauer Zweigelt 34
Zantho, Burgenland, AUT

2022 Montepulciano d'Abruzzo 31
Cantina Tollo, Abruzzen, ITA

2020 Saint-Emilion Grand Cru 89
Château Gaillard, Bordeaux, FRA

2020 Malbec „Cahors Heritage“ 38
Château du Cédre, Cahors, FRA

2019 Rioja Crianza Tempranillo 52
Sierra Cantabria, Rioja, ESP

2021 Pinotage 54
Diemersdal Wine Estate, Durbanville, ZAF

TEA Kännchen/ Pot 5,50

High Darling Bio-Darjeeling

English Breakfast Bio-Schwarztee

Lazy Daze Bio-Earl Grey

Heidis Delight Bio-Bergkräuter

Low Rider Bio-Grüntee

Team Spirit Bio-Kräuter-Grüntee

Master Mint Bio-Pfefferminze

Maybe Baby Bio-Früchtetee

Extra Hour Bio-Kräuter-Schwarztee

Orange Safari Bio-Rooibos-Tee

Speak French Bio-Verveine

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso	2,50
Espresso Doppio	4
Café Crème	3,50
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Flat White	4,50
Chocolate	4,50

PORTWEIN

Grahams White Port	5cl	6,50
Grahams LBV Port	5cl	7,50

GRAPPA

Grappa Elisi Berta, Piemonte	2cl	7
Grappa di Moscato,Valdavi‘ Berta, Piemonte	2cl	7,50

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Bayerischer Kräuterlikör Liebl	3cl	5,50
Braulio Amaro Alpino di Bormio Amaretto	3cl	5,50
DiMombaruzzo Berta, Piemonte	3cl	6,50
Holzfass Enzian Lantenhammer	3cl	5,50
Arak Fakra	3cl	7
Woodford Reserve	3cl	7,50
Linie Aquavit	3cl	5,50

OBST-BRÄNDE

Lantenhammer, Schliersee	2cl	7
Williamsbirne		
Waldhimbeere		
Haselnuss		
Marille		
Holzfass Obstbrand		