

Food is  
coming  
soon.

## 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 13,00 

*All three hummus served with pita bread*

### Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip 6,00 

*with homemade dip*

### Marokkanische Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rinderhackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, Har Bracha Tahina und Harissa 7,50

*Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Bracha tahina and harissa*

### 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 Bracha Tahina, Harissa-Öl, Sauerteigbrotbröseln und Petersilie 7,00 

*Lebanese speciality. Puree of smoked aubergine with Har Bracha 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*

\*Dreierlei Hummus ist vom Mezze Trio leider ausgeschlossen // Dreierlei Hummus is excluded from the Mezze Trio

## SALAD+SOUP

### Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, eingelegten Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 15,50

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

### Orientalische rote

### Linsensuppe

mit Kokosmilch, Chili, Ingwer und Limette 7,50 

*Oriental red lentil soup with coconut milk, ginger and lime*

## MAIN

### NENI-Style Kebab

Rinder-Lammköfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, griechischem Joghurt und Kräutersalat 16,50

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

### 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

Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 19,50

*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, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 15,00 

*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 17,00

*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*

## EXTRAS

### Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50 

*Sweet potato fries with mango aioli*

### 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-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

# 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

# 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

## ROSÉ

#### FRANCE

2019 Lubéron Rosé

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

## 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 Còdice Tinto

Domino de Eguren, Castilla y León 0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

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

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*