

Life is Beautiful.

MEZZE

Hummus Teller


Curry Mango Hummus, Rote Beete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot 9,00 

Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus, Classic Hummus, Pita Bread

Dreierlei Hummus, Pitabrot 19,00 

All Three Hummus, Pita Bread

Nuriel's Favourite Falafel


Har Bracha Tahina, Zhug 7,00 

Babaganoush

Harissa-Öl, Sauerteig-brotbrösel, Petersilie 8,00 

Harissa Oil, Sourdough Crumble, Parsley

NENI Kebab

Handgemachtes Rind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Pinienkerne, Braune Butter, Zitrone 10,50 

Handmade beef & lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Green Chilli, Pine Nuts, Burnt Butter, Lemon


Blumenkohl vom

Holzkohlegrill

Har Bracha Tahina, Granatapfel-Chimichurri, Meersalz 8,00 

Charcoal Grilled Cauliflower. Har Bracha Tahina, Pomegranate Chimichurri, Sea Salt

Süßkartoffel aus dem Ofen

Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesamdressing, Kürbiskernöl 8,50 

Oven baked Sweet Potato. Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Pumpkin Seed Oil

Marokkanische

Harira-Suppe

Eingelegte Zitrone, Kichererbsen, Marokkanische Gewürze, Linsen, Sauerteigbrot 8,50 

Moroccan Harira Soup. Pickled Lemon, Chickpeas, Moroccan Spices, Lentils, Sourdough Bread

Mezze Trio

Babaganoush, Nuriel's Favourite Falafel, Blumenkohl vom Holzkohlegrill 21,00 

Babaganoush, Nuriel's Favourite Falafel, Charcoal Grilled Cauliflower

MAIN

Korean Fried Chicken Salad

Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango-Aioli 17,50

Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

Sirloin-Spieß vom Rind

Freekeh, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Frische Kräuter, Har Bracha Tahina, Harissa, Zhug 19,00

Beef Sirloin Skewer. Freekeh, Carrots, Celery, Onions, Fresh Herbs, Har Bracha Tahina, Harissa, Zhug

Jerusalem Teller

NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Orientalischen Gewürzen, Amba, Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot 23,00

NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread

— mit Hühnerleber +4,50

with Chicken liver

NENI's Tofu-Curry mit

indischen Gewürzen

Kokosnussmilch, Zwetschgen, Madras-Gewürze, Zimt, Basmatireis, Kürbiskerne, Mandeln, Koriander 17,00 

NENI's Indian Spiced Tofu Curry. Coconut Milk, Prunes, Madras Spices, Cinnamon, Basmati Rice, Pumpkin Seeds, Almonds, Coriander

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.

NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomaten-Salsa, weiches Bio Ei, Amba 17,00 

Street food speciality from Tel Aviv. NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Organic Egg, Amba

— mit Falafel +4,50

with falafel

Elior's Pulled Beef Burger

Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Süßkartoffel-Pommes, Mango-Aioli 20,00

Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli

NENI Hähnchen-

Shawarma

Über Nacht Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Smashed Kartoffeln, Knoblauchcreme, Kräutersalat 19,00

NENI Chicken Shawarma. Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 7,00 

Sweet Potato Fries with Mango Aioli

Basmati-Reis

3,50 

Basmati Rice

Zhug

Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 


Spicy Coriander Chilli Pesto

Harissa

Scharfes Chili-Pesto 2,50 

Spicy Chilli Pesto


Mango-Aioli

2,50 

DESSERT

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien 9,00 

A Speciality from the Old City of Jerusalem.

Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake 8,00 

Sesam³ Ein NENI Klassiker. Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse 9,00 

A NENI Classic. Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

Haya loves to share

Etagere mit drei Desserts 22,00

Etagere with three desserts

DRINKS

APÉRITIF

Sicilian Spritz

Companion Sicilian Orange,
Sodawasser & Prosecco 10,50

Amalfi Spritz

Companion Amalfi Lemon,
Sodawasser & Prosecco 10,50

Amalfi Tonic

Companion Amalfi Lemon,
Tonic Water 10,50

Lillet Vive

Lillet, Tonic Water 9,00

Lillet Wild Berry 9,50

Hugo 9,00

Gin Tonic

Rutte Dutsch Gin,

Tonic Water 11,50

Port Tonic

Graham's White Port,

Tonic Water 9,00

Limonarak

Arak mit Zitrone
& frischer Minze 9,50

Green Tel Aviv

Koriander-Zitronenverbe-

ne-Geist, Tonic Water 11,00

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Wild Berry Dreams

Thomas Henry Wild Berry,

Beeren, Limette,

Soda Wasser 7,50

Virgin Hugo Holundersirup,

Apfelsaft, Limette und

frische Minze 7,50

BEER

Augustiner Bräu München

Edelstoff, vom Fass 0,5l 5,50

Weißbier 0,5l 6,00

Saison-Spezial-Bier 0,5l 5,50

Please ask our staff for details

Radler 0,5l 5,00

Neumarkter Lammsbräu

Bio-Schankbier

Alkoholfrei 0,33l 4,50

Bio-Weißbier

Alkoholfrei 0,5l 5,50

NON ALCOHOLIC

Vöslauer

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

Balis

Basilikum-Ingwer-

Limonade 0,25l 5,50

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,

Bitter Lemon, Spicy Ginger

0,2l 4,00

fritz-kola

fritz-kola 0,2l 4,00

fritz-kola ohne zucker 0,2l 4,00

fritz-limo

fritz-limo orange 0,2l 4,00

fritz-limo zitrone 0,2l 4,00

mischmasch

fritz-kola mit orange 0,2l 4,00

fritz-spritz

bio-rhabarberschorle 0,2l 4,00

bio-apfelschorle 0,2l 4,00

Säfte

Apfel, Orange, Rhabarber,

Maracujanektar,

Johannisbeernektar

0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

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

Red Bull/Sugarfree 0,25l 5,00

Elephant Bay Eistee 0,33l 5,00

Mango-Pineapple,

Himbeere

NENI's Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0,4l 4,50 / 1l 9,00

NENI's iced tea 0,4l 4,50 / 1l 9,00

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

WINE

SPARKLING

Crémant de Loire
Excellence Bouvet Ladubay,
Loire [0,1l 8,00 / 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 94,00](#)

Laurent-Perrier
Cuvée Rosé [0,75l 159,00](#)

Grand Siecle par
Laurent-Perrier [0,75l 345,00](#)

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2021 Sauvignon Blanc
"Mount Hermon Yarden"
Golan Heights Winery,
Galiläa [0,2l 11,50 / 0,75l 44,00](#)

GERMANY

2021 Riesling 'Drache'
Weingut von Winning, Pfalz

[0,2l 9,50 / 0,75l 32,00](#)

2020 Grauburgunder
"Sonett"

Weingut Dr. Heger, Baden

[0,2l 9,50 / 0,75l 33,00](#)

2020 Saar Riesling
Weingut Nik Weis
St. Urbans-Hof,
Leiwen an der Mosel

[0,2l 9,5 / 0,75l 33,00](#)

AUSTRIA

2021 Grüner Veltliner
NENI x Mrozowski,
Weinviertel [0,2l 10,00 / 0,75l 34,00](#)

ITALY

2021 Lugana I Frati
Ca Dei Frati, Lombardei

[0,2l 11,50 / 0,75l 42,00](#)

2019 Chardonnay
Borgo Molino, Venetien

[0,2l 8,50 / 0,75l 29,00](#)

BOTTLES

ISRAEL

2020 Chardonnay Yarden
Golan Heights Winery,
Galiläa [0,75l 59,00](#)

GERMANY

2018 Riesling 'Hochheimer
Mainterrassen'
Weingut Künstler, Rheingau

[0,75l 38,00](#)

2021 Weisburgunder
Weingut von Winning, Pfalz

[0,75l 33,00](#)

2021 Scheurebe "Scheu
aber geil!"

Weingut Emil Bauer &
Söhne, Pfalz [0,75l 35,00](#)

AUSTRIA

2021 Sauvignon Blanc
"Jakobi" Weingut Gross,
Südsteiermark [0,75l 41,00](#)

ITALY

2021 Pinot Grigio "Riff"
Alois Lageder, Südtirol [0,75l 32,00](#)

FRANCE

2019 Pouilly Fumé 'Les
Moulins à Vent' Caves de
Pouilly-sur-Loire, Loire [0,75l 46,00](#)

2020 Chablis 'La
Chanfleure'
Maison Louis Latour,
Bourgogne 0,75l 69,00

ROSÉ

FRANCE

2021 Lubéron Rosé
Famille Perrin, Provence

0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

2021 Miraval Rosé
Jolie-Pitt & Perrin,
Côtes de Provence 0,75l 58,00

GERMANY

2021 'bone dry' Rosé
Reichsrat von Buhl, Pfalz

0,75l 34,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2020 Syrah 'Gamla'
Golan Heights Winery,
Galiläa 0,2l 12,50 / 0,75l 46,00

ITALY

2020 Merlot
Borgo Molino, Venetien

0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

2020 Primitivo Contrade
Li Veli, Puglia 0,2l 9,50 / 0,75l 33,00

2018 Chianti Classico
'Al Limite' San Leonino,
Toscana 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

FRANCE

2019 Bordeaux Superieur
Château Sainte-Marie,
Bordeaux 0,2l 9,00 / 0,75l 31,00

SPAIN

2019 Tempranillo
Còdice Tinto
Domino de Eguren

0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2019 Spätburgunder
Weingut Salwey, Baden

0,75l 39,00

2020 Ursprung Cuvée
Weingut Markus Schneider,
Pfalz 0,75l 38,00

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

AUSTRIA

2020 Blauer Zweigelt
Zantho, Burgenland 0,75l 32,00

ITALY

2019 Valpolicella Ripasso
Dell'Amarone
Maso Maroni, Venetien

0,75l 52,00

2020 Montepulciano
d'Abruzzo Cantina Tollo,
Abruzzen 0,75l 28,00

FRANCE

2018 Saint-Emilion Grand
Cru Château Gaillard,
Bordeaux 0,75l 88,00

2019 Malbec "Cahors
Heritage" Château du
Cédre, Cahors 0,75l 36,00

SPAIN

2018 Rioja Crianza Tempra-
nillo Sierra Cantabria, Rioja

0,75l 42,00

SOUTH AFRICA

2018 Pinotage
Diemersdal Wine Estate,
Durbanville 0,75l 51,00

Jahrgangswechsel vorbehalten
Weine enthalten Sulfite

HOT + DIGESTIF

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-Früchtetea

Extra Hour

Bio-Kräuter-Schwarztee

Orange Safari

Bio-Rooibos-Tee

Speak French

Bio-Verveine

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso 2,50

Espresso Doppio 4,00

Café Crème 3,50

Cappuccino 4,00

Latte Macchiato 4,00

Flat White 4,50

Chocolate 4,00

PORTWEIN

Grahams White Port 5cl 6,00

Grahams LBV Port 5cl 7,00

GRAPPA

Grappa Elisi

Berta, Piemonte 2cl 7,00

Grappa di Moscato

'Valdavi'

Berta, Piemonte 2cl 6,50

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Spezial Kräuter

Lantenhammer 3cl 4,50

Braulio

Amaro Alpino di Bormio 3cl 4,50

Amaretto DiMombaruzzo

Berta, Piemonte 3cl 6,50

Oberbayerischer

Gebirgsenzian

Lantenhammer 3cl 4,00

Arak Fakra 3cl 6,00

Woodford Reserve 3cl 6,50

OBSTBRÄNDE

Lantenhammer,

Schliersee 2cl 6,50

Williamsbirne,

Waldhimbeere,

Haselnuss, Marille,

Holzfass Obstbrand

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