

Surprise your
taste buds.

NENI
Hamburg.

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

MEZZE

Mezze Trio

Curry Mango Hummus, Babaganoush,
Gerösteter Blumenkohl, Pitabrot 17,50 vn
*Curry Mango Hummus, Babaganoush,
Roasted Cauliflower, Pita Bread*

Hummus Teller Curry Mango Hummus, Rote Beete Hummus
oder Hummus Klassik, Pitabrot 8,50 vn

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

Dreierlei Hummus, Pitabrot 13,50 vn
All Three Hummus, Pita Bread

Süßkartoffel aus dem Ofen

Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesamdressing, Kürbiskernöl 7,50 v

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

Nuriel's Favourite Falafel

Har Bracha Tahina, Zhug 6,00 vn

Gebrannte Aubergine

Har Bracha Tahina, Tomaten-Salsa, Grüne Chili, weichgekochtes Ei 10,50 v

Burnt Aubergine. Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Green Chilli, Soft Egg

Babaganoush

Harissa-Öl, Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Olivenöl 7,00 vn

Harissa Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Olive Oil

Gerösteter Blumenkohl

Har Bracha Tahina, Tomaten, Zhug 7,50 vn

Roasted Cauliflower. Har Bracha Tahina, Tomatoes, Zhug

MAIN

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, weiches Ei, Amba 17,50 

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

_____ mit Falafel +4,50

with falafel

Hähnchen-Shawarma

Über Nacht Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Smashed Kartoffeln, Knoblauchcreme, Kräutersalat 19,50

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

Elior's Pulled Beef Burger

Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Süßkartoffel-Pommes, Mango-Aioli 19,50

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

Jerusalem Teller

NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Orientalischen Gewürzen, Amba, Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot 21,00

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

Hamshuka

NENI Hummus Klassik, Lamm- und Rinderhackfleisch, Har Bracha Tahina, Pitabrot 18,50

NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Har Bracha Tahina, Pita Bread



Korean Fried Chicken Salad

Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango-Aioli 18,00

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

Spicy karamellisierte Auberginen

Ingwer, Rote Chili, Gerösteter Sesam, Japanischer Reis, Koriander 15,50 vn

Spicy Caramelised Aubergine. Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame, Japanese Rice, Coriander

Gegrilltes Doradenfilet

Pak Choi, Zuckererbsen, Zucchini, Thai Basilikum 24,00

Grilled Seabream Fillet. Pak Choi, Sweet Summer Peas, Courgettes, Thai Basil

— mit japanischem Reis + 3,50

with Japanese Rice

EXTRA

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50 v

Sweet Potato Fries with Mango Aioli

Japanischer Reis 3,50 vn

Japanese Rice

Zhug Koriander-Chili-Pesto 2,50 vn

Coriander Chilli Pesto

Harissa Scharfes Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy Chilli Pesto

Mango-Aioli 2,50 v

DESSERT

Karamellisierter baskischer Käsekuchen

Frischkäse, Zitronenzesten,
Puderzucker 6,50 v

Caramalized Basque Cheesecake.

Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusa-
lems. Gebackener Kadayif, Mozzarella,
Ricotta, Orangenblütensirup, Haus-
gemachtes Griechisches Joghurt-Eis,
Pistazien 8,50 v

*A speciality from the Old City of
Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella,
Ricotta, Orange Blossom Syrup, Home-
made Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios*

Sesam³ Ein NENI Klassiker.

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemacht-
es Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellierte
Pekannüsse 8,00 vn

*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 allen drei Desserts 19,50

Etagere with all three desserts

Mr. Hoban's Coffee Driven by taste

Leidenschaft für Geschmack, höchste
Qualität und Transparenz bei der Produk-
tion. Mit diesem Anspruch gründete Jan-
Cort Hoban 2012 seine Kaffeerösterei in
Hamburg. Das Beste aus jeder Bohne zu
holen - diesem Grundsatz fühlt sich Jan-
Cort Hoban verpflichtet. Durch den
schonenden Röststil bleiben die vielfälti-
gen Aromen und die feine Süße der Bohne
erhalten.

*Passion for taste, highest quality and a
transparent manufacturing. Driven by
these demands, Jan-Cort Hoban founded
his coffee roastery in Hamburg in 2012. To
extract the best out of every single bean -
this is one of Jan-Cort's maxims. The var-
ious flavours and the delicate sweetness
are kept by a very gently roasting.*

Sodawasser

4,00 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or non-carbonated

DRINKS

APÉRITIF

Sicilian Spritz

Companion Sicilian
Orange, Prosecco,
Soda 10,50

Amalfi Spritz

Companion Amalfi Lemon,
Prosecco, Soda 10,50

Lillet Vive 9,00

Hugo 10,00

Gin Tonic

Rutte Dry Gin,
Tonic Water 12,50

Port Tonic

Graham's White Port,
Tonic Water 8,50

Limonarak

Arak mit Zitrone
& frischer Minze 8,00

Green Tel Aviv

Koriander-Zitronen-
verbene-Geist,
Tonic Water 10,50

NON ALCOHOLIC

Vöslauer

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

Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Traube,
Cranberry, Pink Grapefruit,
Maracuja, Pfirsich, Schwarze
Johannisbeere, Tomate 0,4l 5,50

Saftschorlen 0,4l 5,00

fritz-kola

fritz-kola 0,2l 3,50

fritz-kola zuckerfrei 0,2l 3,50

mischmasch

fritz-kola mit orange 0,2l 3,50

fritz-limo

fritz-limo orange 0,2l 3,50

fritz-limo zitrone 0,2l 3,50

fritz-spritz

bio-apfelschorle 0,2l 3,50

bio-rhabarberschorle 0,2l 3,50

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

NENI's Limonana

Frische Minze und
Zitronensaft 0,4l 4,50 / 1l 9,00

Elephant Bay 0,33l 4,50

Mango-Pineapple

Himbeere

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 4,00

Red Bull/Sugarfree 0,25l 5,00

BEER

Brooklyn Lager vom Fass
American Amber Lager,
Brooklyn Brewery,
New York 0,25l 4,00

Brooklyn East India Pale
Ale

Brooklyn Brewery,
New York 0,33l 5,50

Hefe Weißbier
Bayreuther Brauhaus
0,5l 6,00

Astra Alsterwasser 0,33l 3,50

Lammsbräu alkoholfrei
Bio-Bier, Neumarkter
Lammsbräu 0,33l 4,50

Maisels Weißbier
alkoholfrei

Gebrüder Maisel,
Bayreuth 0,5l 5,50

CHOCOLATE

Mr. Gonzo's Amazing
Chocolate! Glas 4,00

TEA Kännchen 4,50

High Darling
Bio-Darjeeling
English Breakfast
Bio-Schwarztee
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

COFFEE

Espresso 2,50
Doppelter Espresso 4,00
Café Crème 3,00
Cappuccino 3,50
Milchkaffee 4,50
Flat White 4,50

Life is
beautiful.

SPARKLING

FRANCE

Crémant de Loire Chenin

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 52,00

Champagne La Cuvée Brut

Laurent Perrier, Champagne

0,1l 14,00 / 0,75l 93,00

Champagne Cuvée Rosé Brut

Laurent Perrier, Champagne

0,75l 160,00

Champagne Grand Siècle

Laurent Perrier, Champagne 0,75l 345,00

ISRAEL

'Gamla' brut

Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 56,00

WHITE

ISRAEL

2020 Yarden Mount Hermon White

Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 7,50 / 0,75l 45,00

GERMANY

2021 Riesling

Weingut Kaufmann, Rheingau 0,125l 6,50 / 0,75l 39,00

2021 Grauburgunder

Stefan Meyer, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 33,00

2021 Weißburgunder
Fritz Haag, Mosel 0,125l 7,50 / 0,75l 45,00

AUSTRIA

2021 Grüner Veltliner NENI
Mrozowski, Weinviertel 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

2021 Sauvignon Blanc
Erwin Sabathi, Südsteiermark 0,125l 8,50 / 0,75l 51,00

ROSÉ

FRANCE

2021 'La Coquette' Rosé
Vin de France, Provence 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

RED

ISRAEL

2019 'Gamla' Merlot
Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 8,00 / 0,75l 48,00

GERMANY

2017 Herrenpfad Cabernet Sauvignon
Joachim Hof, Pfalz 0,125l 8,00 / 0,75l 48,00

FRANCE

2020 'Marcel' Malbec Château du Cèdre,
Südwestfrankreich 0,125l 5,50 / 0,75l 33,00

ITALY

2019 Nero d'Avola
Feudo Arancio, Sicilia 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

WINE



Haya Molcho

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, der vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho. Familie und Freunde sind ein wesentlicher Teil ihres Lebens und prägen das NENI-Konzept ebenso wie die israelischen, rumänischen und spanischen Wurzeln der Familie. NENI lebt vom gemeinsamen Teilen der Gerichte, von Leidenschaft und Lebensfreude – kurz Balagan, sympathisches Chaos. Das Motto der Familie: Life is beautiful. Be part of it.

NENI – this is the company and kitchen concept by the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuoso Haya Molcho. Family and friends are an essential part of their life and shape the NENI concept along with the family's Israeli, Romanian and Spanish roots. NENI is all about sharing the dishes, passion and joie de vivre – balagan, for short, which means enjoyable chaos. The family motto: Life is beautiful. Be part of it.

#nenifood neni.at

Amba = Mangosauce mit Zitronensaft und orientalischen Gewürzen

Balagan = Sympathisches Chaos

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

Hamshuka = Hummus mit Hackfleisch-Chilisauce, mit Pitabrot

Halva = Eine orientalische Süßwarenspezialität

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Hummus = Kichererbsen-Aufstrich

Kadayif = Dünne Teigfäden - auch Engelshaar genannt

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

Sumak = Frisch-sauerliches Gewürzmischung aus der Frucht des Essigbaums

Za'atar = Levantische Gewürzmischung aus wildem Thymian, Sesam und Sumak

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Prices in Euro incl. VAT

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.

Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

NENI
Hamburg.

AT THE 25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG