

N

Nuriel



Love it.
Eat it.
Be it.

NENI
Hamburg.

Nuriel, WIE SNACKST DU?

WIR MOLCHOS
TRAGEN ALLE
EIN BISSCHEN
EINE
VAGABUNDEN-
SEELE IN UNS.

Wir experimentieren schon beim Frühstück gern. Haya bereitet oft 15 verschiedene kleine Gerichte zu und steht fünf bis sechs Stunden in der Küche, nur um uns wieder etwas Neues aufzutischen: ein Porridge mit Kokos und Banane, einen Avocado-Kohlrabi-Aufstrich und selbst gemachtes Brot. Im Sommer steht mehr Obst auf dem Tisch, im Winter wärmendes Gemüse. Was man immer bei uns findet, sind Labane – so heißt unser selbst gemachter Frischkäse –, Shakshuka, Bio-Eier und ein Smoothie.

Ich selbst bin ein großer Smoothie-Fan und mixe sie auch jeden Tag selbst. Deshalb stehen auch immer frisches Obst und Orangensaft bei mir im Kühlschrank. Ein Drink, der nicht nur gesund, sondern auch sättigend und ideal für zwischendurch ist – das mag ich. Mein absoluter Favorit aber ist Hayas Shakshuka, eine Art orientalisches Tomaten-Paprika-Chili-Ragout. Einerseits verbinde ich damit unsere vielen schönen Reisen nach Israel, andererseits ist es ein richtiges Powergericht.

Gut auch als Katerfrühstück, vor allem wenn man darauf dann auch noch ein Spiegelei kocht!

– Das perfekte Frühstück?

Das geht natürlich bis zum Abend! Aber mit den Zutaten, mit denen uns Haya schon die ganze Kindheit und Schulzeit hindurch verwöhnt hat, kann man auch in zehn Minuten gut frühstücken.

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept der Familie Molcho. Und es sind die Anfangsbuchstaben der Vornamen der Söhne von Haya Molcho - Nuriel, Elijor, Nadiv & Ilan. Der Name spiegelt ihre Philosophie wider, da die Familie ein wesentlicher Teil ihres Lebens ist.

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

MEZZE

Hummus Teller Curry Mango Hummus, Rote Beete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot 8,50 vn
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus, Classic Hummus, Pita Bread

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

Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina, Zhug 6,00 vn

Babaganoush Harissa-Öl, Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Olivenöl 7,00 vn
Harissa Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Olive Oil

Gebrannte Aubergine Har Bracha Tahina, Tomaten-Salsa, Grüne Chili, weichgekochtes Ei 10,50 v
Burnt Aubergine. Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Green Chilli, soft-boiled Egg

Gerösteter Blumenkohl Har Bracha Tahina, Tomaten, Zhug 7,50 vn
Roasted Cauliflower. Har Bracha Tahina, Tomatoes, Zhug

Süßkartoffel aus dem Ofen 7,50 v
Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesamdressing, Kürbiskernöl
Oven baked Sweet Potatoe. Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Pumpkin Seed Oil

Levantinische Freekeh Tabouleh 7,00 v
Griechischer Joghurt, Dattelsirup, Walnuss, Sumac, Frische Kräuter
Levantine Freekeh Tabouleh. Greek Yoghurt, Date Syrup, Walnuts, Sumac, Fresh Herbs

Israeli Crudo Dorade, Labneh, Kurkuma-Öl, Eingelegte Schalotten, Rote Chili, Granatapfel, Dill 11,00
Seabream, Labneh, Tumeric Oil, Pickled Shallots, Red Chilli, Pomegrante

Mezze Trio

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

BEST OF NENI.

41,00 / Person

Dieses Abendessen beginnt mit verschiedenen vegetarischen Gerichten im Mezze-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für NENI und unsere Kultur in Tel Aviv sind. All unsere Gerichte werden geteilt und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

Your dinner starts with a colourful selection of plant based mezze style dishes followed by plates we consider typical for NENI and our Tel Aviv culture. All our dishes are shared and the menu is ordered for the whole table.

BALAGAN

56,00 / Person

Balagan bedeutet "Sympathisches Chaos". Dieses Menü enthält unser spezielles Rib Eye Steak und das gegrillte Seebrassenfilet, welche beide auf Bestellung frisch zubereitet werden. Komm und iss mit uns im Balagan-Stil.

Balagan means 'Beautiful Chaos'. It has the ultimate variety of NENI tastes and textures and in addition, this menu includes our Rib Eye Steak and the grilled Seabream Fillet both freshly prepared to order. Come eat with us, Balagan style.

FROM THE ROBATA GRILL.

Rib Eye Steak

Miso Harissa Glasur, Knusprige Kartoffelschalen, Jalapeño-Aioli, Meersalz 34,00
Miso Harissa Glaze, Crispy Potato Skins, Jalapeño Aioli, Sea Salt

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

NENI 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

MAIN

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

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

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

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

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

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

Pilz-Shawarma

Kräuterseitlinge, Miso Harissa Glasur, Har Bracha Tahina, Amba, Kräutersalat, Gegrilltes Laffa-Brot 17,00 vn

King Oyster Mushroom Shawarma. Miso Harissa Glaze, Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Grilled Laffa Bread

Gegrillte Wildfang-Garnelen

Beluga Linsen, Ingwer, Rote Chili, Balsamico, Koriander, Griechischer Joghurt 24,50

Grilled Wild Prawns. Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

EXTRA

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50 v

Sweet Potato Fries with Mango Aioli

Japanischer Reis

3,50 vn

Japanese Rice

Zhug

 Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy Coriander Chilli Pesto

Harissa

 Scharfes Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy Chilli Pesto

Mango-Aioli

2,50 v

DESSERT

Haya loves to share

Etagere mit drei Desserts nach Wahl 19,50
Etagere with three desserts of your choice

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien 8,50 ✓

A speciality from the Old City of Jerusalem.

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

Karamellisierte baskischer Käsekuchen

Frischkäse, Zitronenzesten, Puderzucker 6,50 ✓

Caramelized Basque Cheesecake. Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar

Sesam³ Ein NENI Klassiker. Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellierte Pekannüsse 8,00 ✓

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

Limettencreme

Sommerliche Zitrusfrüchte, Blätterteig, Schwarze Johannisbeersauce, Sumac 7,50 ✓

Lime Cream. Summer Citrus, Puff Pastry, Blackcurrant Sauce, Sumac

Mr. Hoban's Coffee Driven by taste

Leidenschaft für Geschmack, höchste Qualität und Transparenz bei der Produktion. 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 vielfältigen 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 various flavours and the delicate sweetness are kept by a very gently roasting.



Haya

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-Zitronenverbene-

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

Sodawasser

4,00 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure

per table, carbonated or non-carbonated

DRINKS

WINE

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

BY THE GLASS

ISRAEL

2020 Yarden Mount Hermon White

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

GERMANY

2020 Riesling

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

2019 Grauburgunder

Stefan Meyer, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 33,00 / 1,5l 59,00

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

BOTTLES

GERMANY

2020 Herrenberg Riesling

Großes Gewächs

Weingut Maximin Grünhaus, Mosel 0,75l 84,00

AUSTRIA

2019 Morillon 'Muschelkalk'

Tement, Südsteiermark 0,75l 57,00

2017 Grüner Veltliner 'Purus' DAC Reserve

Weszeli, Kamptal 0,75l 59,00

2020 'Theodora'

Gut Oggau, Burgenland 0,75l 69,00

FRANCE

2020 Mâcon-Chardonnay

Bret Brothers, Bourgogne 0,75l 56,00

2017 'Matassa blanc'

Domaine Matassa, Roussillon 0,75l 52,00

2019 Petit Chablis

Domaine de l'enclos, Romain et Damien Bouchard,

Bourgogne 0,75l 53,00

2020 Sancerre

Domaine Vacheron, Loire 0,75l 77,00

2019 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Marc Morey, Bourgogne 0,75l 119,00

SPAIN

2019 Basa Blanco

Telmo Rodriguez, Rueda 0,75l 34,00

ITALY

2017 'Massifitti'

Azienda Agricola Suavia, Veneto 0,75l 46,00

2020 'Terlaner Classico'

Kellerei Terlan, Südtirol 0,75l 54,00

LEBANON

2018 B-Qa Blanc

Château Marsyas, Bekaa Valley 0,75l 59,00

ROSÉ

BY THE GLASS

FRANCE

2020 'La Coquette' Rosé

Vin de France, Provence 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

BOTTLE

AUSTRIA

2021 Rosa

Umathum, Burgenland 0,75l 42,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2018 '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

BOTTLES

GERMANY

2018 'Never Stop Exploring' Spätburgunder
Bernd & Cathrin Bihlmayer, Württemberg 0,75l 46,00

AUSTRIA

2019 Zweigelt Alte Reben
Paul Achs, Burgenland 0,75l 52,00

FRANCE

2020 Mas Bécha Barrique
Charles Perez, Languedoc-Roussillon 0,75l 51,00

SPAIN

2020 'Habla de la Tierra'
Bodegas Habla, Extremadura 0,75l 34,00

ITALY

2019 'Juno' Sangiovese
Tenuta Trerose, Toscana 0,75l 34,00 / 1,5l 66,00

2018 Barbera d'Alba 'Tre Vigne'
Vietti, Piemonte 0,75l 59,00

CALIFORNIA

2019 'Suite Petite'
Chronic Cellars, Paso Robles 0,75l 68,00

PORTUGAL

2017 'Struwwelpeter'
Dirk Niepoort, Beira Alta 0,75l 33,00

SOUTH AFRICA

2019 'The Chocolate Block'
Boekenhoutskloof Winery, Franschoek 0,75l 79,00

ISRAEL

2019 'Gamla' Syrah
Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 54,00

LEBANON

2017 B-Qa Rouge
Château Marsyas, Bekaa Valley 0,75l 62,00

2009 Château Musar Red
Bekaa Valley 0,75l 89,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

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

PORTWEIN

Graham's White Port 5cl 6,00

GRAPPA

Grappa Nonino Il Moscato 2cl 5,00

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

clockers, Hamburg
HERB Kräuterlikör 3cl 7,00
'Fränzchen' Franzbrötchenlikör 3cl 7,00
Helbing Hamburger Kümmel 3cl 4,00
Linie Aquavit 3cl 5,50
Fakra Arak 3cl 7,50

BRÄNDE + GEISTE

DRILLING Destille, Hamburg
Pistazie, Haselnuss, Rote Beete,
Koriander-Zitronenverbene,
Aprikose, Himbeere, Basilikum 3cl 10,50

HOT +
DIGESTIF

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

AT THE 25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG