

MEZZE

Hummus Teller

Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 7,50 vn
Hummus plate classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread

Dreierlei Hummus

mit Pitabrot 13,00 vn
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip 6,00 vn
with homemade dip

Babaganoush

Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Za'atar, Dukkah, Petersilie und Pitabrot 7,00 vn
Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread

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

SALAD

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 15,50
Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Kichererbsen-Avocado Salat

Salatherzen, Rucola, Spinat, Fenchel, rote Paprika und Granatapfelvinaigrette 12,50 vn
Lettuce hearts, rocket, spinach, fennel, red pepper and pomegranate vinaigrette
— gegrillte Garnelen + 5,50
grilled prawns

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 19,00

Choose 3 different mezze dishes

Süßkartoffel aus dem Ofen

mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing 7,50 v
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Gegrillte Wildfang-Garnelen

mit Karottenmarinade, Fenchelsalat und Petersiliencreme 8,50
Grilled wild-caught prawns with carrot marinade, fennel salad and parsley cream

Gegrillter Römersalat

mit Karotten-Ingwerdressing, gerösteten Haselnüssen und Dillöl 6,50 v
Grilled romaine lettuce with carrot ginger marinade, roasted hazelnuts and dill oil

BEST OF NENI.

39,00 / Person

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan-Style. Tischweise, für zwei Personen und mehr.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts. Per table, for two people and more.

MAIN

Rib Eye Steak

mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen, spicy Aioli und Koriander 29,50
with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriand

Hähnchen-Shawarma

mit gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat 18,00
Chicken shawarma with roasted onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

NENI-Style Kebab

Rinder-Lammköfte mit Tzatziki, Sumak-Zwiebeln, Kräutersalat und israelischen Salzgurken 16,50
Beef-lamb kebab with tzatziki, sumac onions, herb salad and Israeli pickled cucumber

Glasiertes Lachsfilet

mit Soja-Ingwer-Marinade, grünen Bohnen, Sesam und Koriander 24,50
Glazed fillet of Salmon with soy ginger marinade, green beans, sesame and coriander
— mit japanischem Reis + 3,50
with Japanese rice

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

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, wachswweiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 15,00 v
Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba
— mit Falafel + 4,50
with falafel

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

Spicy karamellierte Auberginen

mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis 14,50 vn
Spicy caramelised eggplants with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice

EXTRAS

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 chili pesto

Harissa

Chili-Pesto 2,50 vn
Chilli pesto

Mango-Aioli

2,50 v

DESSERT

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Joghurt-Eis und Pistazien 8,50
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade yoghurt ice cream and pistacios.

NENI's New York Cheesecake

7,00

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8,00 vn

Halva, roasted Sesam, raw tahina and muscovado ice cream

Haya's Ananas

Karamellierte Ananas mit Rum, hausgemachtem Kokosnusseis, Limette, rosa Pfeffer und Olivenöl 6,50 vn
Caramelised pineapple with rum, home-made coconut ice cream, lime, pink peppercorn and olive oil

Haya loves to share

Etagere mit drei Desserts nach Wahl 18,00
Etagere with three desserts of your choice

DRINKS

APÉRITIFS

Aperol Spritz 10,00

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

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 85,00

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

WINE



WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Yarden Mount Hermon White

Golan Heights Winery, Galiläa
0,125l 7,00 / 0,75l 41,00

GERMANY

2018 Riesling

Weingut Kaufmann, Rheingau
0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

2018 Grauburgunder

Stefan Meyer, Pfalz
0,125l 5,00 / 0,75l 29,00 / 1,5l 59,00

2017 Sauvignon Blanc

Weingut Weedenborn, Rheinhessen
0,125l 5,50 / 0,75l 32,00

2019 Weißburgunder

Johannes Balzhäuser, Rheinhessen
0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

AUSTRIA

2018 Grüner Veltliner

Gruber Röschitz, Weinviertel
0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2018 Blanc de Blancs

Weingut Olinger, Franken 0,75l 31,00

2018 'Detonation' Riesling

Weingut Immich-Batterieberg, Mosel
0,75l 48,00

2016 Herrenberg Riesling
Großes Gewächs

Weingut Maximin Grünhaus, Mosel
0,75l 69,00

AUSTRIA

2017 Morillon 'Muschelkalk'

Tement, Südsteiermark 0,75l 57,00

FRANCE

2017 Chardonnay

Nicolas Potel, Bourgogne 0,75l 38,00

2015 'Matassa blanc'

Domaine Matassa, Roussillon 0,75l 52,00

2018 Chablis

Domaine de l'enclos, Chablis 0,75l 57,00

2018 Sancerre

Domaine Vacheron, Loire 0,75l 69,00

SPAIN

2018 Basa Blanco

Telmo Rodriguez, Rueda 0,75l 32,00

ITALY

2017 'Massifitti'

Azienda Agricola Suavia, Veneto 0,75l 39,00

2018 'Terlaner Classico'

Kellerei Terlan, Südtirol 0,75l 52,00

LEBANON

2016 B-Qa Blanc

Château Marsyas, Bekaa Valley 0,75l 49,00

ROSÉ

BY THE GLASS

FRANCE

2017 'La Coquette' Rosé

Vin de France, Provence 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

BOTTLE

GERMANY

2018 QUAI Rosé

Kai Schätzkel, Rheinhessen 0,75l 33,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2014 'Gamla' Syrah

Golan Heights Winery, Galiläa
0,125l 7,00 / 0,75l 41,00

GERMANY

2017 Cuvée 'Come as you are'

Weingut Rings, Pfalz
0,125l 6,00 / 0,75l 35,00 / 1,5l 72,00

FRANCE

2018 'Glou-Glou' Gamay

Domaine Duperray, Beaujolais
0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

ITALY

2017 Nero d'Avola

Feudo Arancio, Sicilia 0,125l 4,50 / 0,75l 26,00

BOTTLES

GERMANY

2016 'Never Stop Exploring'
Spätburgunder

Bernd & Cathrin Bihlmayer, Württemberg
0,75l 42,00

AUSTRIA

2015 'Bela Joska' Blaufränkisch

Wachter-Wiesler, Burgenland 0,75l 49,00

FRANCE

2018 Mas Bécha Barrique

Charles Perez, Languedoc-Roussillon 0,75l 51,00

SPAIN

2018 'Habla de la Tierra'

Bodegas Habla, Extremadura 0,75l 32,00

2018 Tempranillo 'Ercavio'

Bodegas Más que Vinos, Castilla y León
0,75l 29,00

ITALY

2017 'Juno' Sangiovese

Tenuta Trerose, Toscana 0,75l 32,00 / 1,5l 66,00

CALIFORNIA

2017 'Suite Petite'

Chronic Cellars, Paso Robles 0,75l 56,00

PORTUGAL

2016 'RUFO'

van Zellers Quinta Vale Dona Maria, Douro
0,75l 29,00

SOUTH AFRICA

2017 'The Chocolate Block'

Boekenhoutskloof Winery, Franschoek
0,75l 79,00

ISRAEL

2015 'Gamla' Merlot

Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 52,00

LEBANON

2014 B-Qa Rouge

Château Marsyas, Bekaa Valley 0,75l 53,00

2009 Château Musar Red

Bekaa Valley 0,75l 89,00

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 4,50

Hefe Weißbier

Bayreuther Brauhaus 0,5l 6,00

Astra Alsterwasser 0,33l 3,50

Lammsbräu alkoholfrei

Bio-Bier, Neumarkter Lammsbräu 0,33l 4,00

Maisels Weißbier alkoholfrei

Gebrüder Maisel, Bayreuth 0,5l 5,50

SOFTDRINKS

Sodawasser 4,00 (pro Person)

Vöslauer 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50

still und prickelnd

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 1l 8,00

NENI's Limonana 0,4l 4,00 / 1l 8,00

Säfte 0,4l 5,00

Orange, Apfel, Kirsche, Traube, Cranberry,
Pink Grapefruit, Maracuja, Pfirsich, Schwarze
Johannisbeere, Tomate

Saftschorlen 0,4L 4,50

fritz-kola 0,2L 3,00

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 oder Raspberry

Kaffee, Tee oder

Digestif? Unser Team

hilft gerne weiter.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Unsere Mitarbeiter informieren gern über
Allergene und Zusatzstoffe

Prices in Euro inc. VAT

*Our staff will gladly provide information
about additives and allergens*