

NENI

Köln.

Hummus Teller

Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 8,00

Dreierlei Hummus

mit Pitabrot 15,00

vn

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemacht ^{vn} Dip 6,50 ④

Tulum-Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Spinat, Lauch, Jungzwiebel, Tulum Käse, Dill, Zitronenzeste mit Shifka Tzatziki 7,50 ④

Gebrannter Lauch

mit Feta, Haselnuss-Dukkah und Zhug 7,00 ④

Babaganoush

Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa-Öl, Sauerteigbrotbröseln und Petersilie 7,00

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, ^{vn} eingelegten Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 16,50

Hamshuka

NENI's Version von Hummus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot 17,50

Hähnchen-Shawarma

mit gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat 18,50

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 16,50 ④
+ Falafel 4,50

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche, mit Cheddar, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli 19,50

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 20,00

NENI's New York Cheesecake 7,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., exklusive Rabatt. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.

= vegetarisch = vegan

④

vn