

# NENI

Köln.

## Hummus Teller

Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 8,00 <sup>vn</sup>

## Dreierlei Hummus

mit Pitabrot 15,00 <sup>vn</sup>

## Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip 6,50 <sup>v</sup>

## Im Salzbett gegarter Rote Bete Salat

mit Crème Fraîche, Meerrettich, Chorizo, Sardellen, in Öl confierter Knoblauch, frische Kräuter 9,00

## Tunesischer Thunfisch Salat

mit Salatherzen, Babykartoffeln, Jalapeño Aioli, Harissa, Amba, Bio-Ei, frische Kräuter 14,50

## Babaganoush

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

## Korean Fried Chicken Salad

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

## Spicy karamellierte Aubergine

mit Ingwer, roter Chili, geröstetem Sesam, japanischem Reis, Koriander 15,00 <sup>vn</sup>

## Hähnchen-Shawarma

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

## Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswieches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 16,50 <sup>v</sup>  
+ 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.

<sup>v</sup> = vegetarisch <sup>vn</sup> = vegan