



Jetzt auch in der Rebowl!
Auf Speisen, die in einer
Rebowl bestellt werden,
gibt's 12% Umweltrabatt.



Hummus Teller ^{vn}

Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich
oder Curry-Mango mit Pitabrot 8,50

Dreierlei Hummus ^{vn}

mit Pitabrot 15,00

Nuriel's Favourite Falafel ^{vn}

mit hausgemachtem Dip 6,50

Babaganoush ^{vn}

Harissa Öl, Sauerteigbrösel, Petersilie, Olivenöl 7,50

Blumenkohl vom Holzkohlegrill ^{vn}

Har Bracha Tahina, Granatapfel Chimichurri, Meersalz
7,50

Süßkartoffel aus dem Ofen ^v

Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesamdressing,
Kürbiskernöl 8,50

Im Ofen garte Rote Beete ^v

Labneh, saisonale Beeren, gerösteter Buchweizen,
Meerrettich, Kerbel 8,50

NENI Kebab

Har Bracha Tahina, grüne Chili, Pinienkerne, braune
Butter, Bio Zitrone 10,50

Korean Fried Chicken Salad

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

NENI's

Tofu Curry mit indischen Gewürzen ^{vn}

Kokosnussmilch, Zwetschgen, Madras Gewürze, Zimt,
Basmati Reis, Kürbiskerne, Mandeln, Koriander 17,50

NENI Hähnchen-Shawarma

Über Nacht mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote
Zwiebeln, Smashed Kartoffeln, Knoblauchcreme,
Kräutersalat 19,00

Sabich ^v

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.
Gebackene Aubergine, Hummus, wachswiches Bio-Ei,
Tomatensalsa und Har Bracha
Tahina mit Amba 17,50
+ 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 21,00

NENI's Cheesecake ^v

The very best New York Cheesecake 8,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.

^v = vegetarisch ^{vn} = vegan



Now also in the Rebowl! There is a 12% environmental discount on food ordered in a Rebowl.



Hummus plate ^(vn)

Classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread 8.50

Hummus selection ^(vn)

All three hummus served with pita bread 15.00

Nuriel's Favourite Falafel ^(vn)

with homemade dip 6.50

Babaganoush ^(vn)

Puree of smoked aubergine with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley 7.50

Charcoal Grilled Cauliflower ^(vn)

Har Bracha tahina, pomegranate chimichurri, sea salt 7.50

Oven baked Sweet Potato ^(v)

Crème fraîche, spinach, rocket, sesame dressing, pumpkin seed oil 8.50

Oven Roasted Beetroot ^(v)

Labneh, seasonal berries, toasted buckwheat, horseradish, chervil 8.50

NENI Kebab

Har Bracha tahina, green chilli, pine nuts, burnt butter, organic lemon 10.50

Korean Fried Chicken Salad

Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette 16.50

NENI's Indian Spiced Tofu Curry ^(vn)

Coconut milk, prunes, madras spices, cinnamon, Basmati rice, pumpkin seeds, almonds, corinader 17.50

NENI Chicken Shawarma

Overnight marinated chicken, roasted red onion, smashed potato, garlic cream, herb salad 19.00

Sabich ^(v)

Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba 17.50
+ Falafel 4.50

Elior's Pulled Beef Burger

Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, pickled chili, fresh herbs, homemade bbq sauce and sweet potato fries with mango aioli 19.50

Jerusalem plate

Grilled strips of chicken, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina and pita bread 21.00

NENI Cheesecake ^(v)

The very best New York Cheesecake 8.50

All prices are including VAT.

Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

^(v) = vegetarian ^(vn) = vegan