

NENI

Köln.

HUMMUS TELLER ^{V+} 8,50

Curry Mango Hummus,
Rote Beete Hummus oder
Hummus Klassik, Pitabrot

DREIERLEI HUMMUS ^{V+} 15

Pitabrot

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL ^{V+} 6,50

Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH ^{V+} 7,50

Smoky Auberginenpüree, Chili Öl,
Sauerteigbrotbrösel, Petersilie

BLUMENKOHL VOM

HOLZKOHLEGRILL ^{V+} 7,50

Har Bracha Tahina, Granatapfel
Chimichurri, Meersalz

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN ^V 8,50

Crème Fraîche, Spinat, Rucola,
Zitrusvinaigrette, Geröstete Mandeln

GEGRILLTES MAKRELENFILET 10,50

Zitronen Kräuter Gremolata,
Tomaten Zwiebel Salat,
Griechischer Joghurt

NENI KEBAB 10,50

Har Bracha Tahina, Grüne Chili,
Pinienkerne, Braune Butter, Zitrone

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 16,50

Knackiger Kohlsalat, Karotte,
Asiatisches Salatdressing,
Eingelegte Granatapfelkerne,
Koriander, Erdnüsse, Mango-Aioli

KING OYSTER PILZ SHAWARMA ^{V+} 18,50

Har Bracha Tahina, Amba,
Kräutersalat, Sauerteig Pinsa

NENI HÄHNCHEN-SHAWARMA 19

Über Nacht Mariniertes Hähnchen,
Geröstete Rote Zwiebeln, Smashed
Kartoffeln, Knoblauchcrème,
Kräutersalat

SABICH ^V 17,50

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.
Gebackene Aubergine, Har Bracha
Tahina, Tomatensalsa, weiches Bio Ei,
Amba, auf Sauerteig Pinsa
+ Falafel 4,50

GEGRILLTE LAMP CHOPS 36,50

Granatapfel Chimichurri, Pastazie,
Israelischer Salat

JERUSALEM TELLER 21

NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch
mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina-
Pulver, Gebranntes Gemüse, Pitabrot

NENI'S CHEESECAKE ^V 8,50

The very best New York Cheesecake

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

^V = vegetarisch ^{V+} = vegan

Jetzt auch in der Rebowl!
Sprich uns einfach an



NENI

Köln.

HUMMUS PLATE ^{V^p}8.50

Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

HUMMUS TRIO ^{V^p}15

Pita Bread

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL ^{V^p}6.50

Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH ^{V^p}7.50

Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley

CHARCOAL GRILLED CAULIFLOWER ^{V^p}7.50

Har Bracha Tahina, Pomegranate Chimichurri, Sea Salt

OVEN BAKED SWEET POTATO ^V 8.50

Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Citrus Vinaigrette, Toasted Almonds

GRILLED MACKEREL FILLET 10.50

Lemon Herb Gremolata, Tomato Onion Salad, Greek Yoghurt

NENI KEBAB 10.50

Har Bracha Tahina, Green Chilli, Pine Nuts, Burnt Butter, Lemon

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 16.50

Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

KING OYSTER MUSHROOM

SHAWARMA ^{V^p}18.50

Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Sourdough Pinsa

NENI CHICKEN SHAWARMA 19

Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad

SABICH ^V17.50

Street food speciality from Tel Aviv. Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Organic Egg, Amba, served on Sourdough pinsa + Falafel 4.50

GRILLED LAMP CHOPS 36.50

Pomegranate Chimichurri, Pistachios, Israeli Salad

JERUSALEM PLATE 21

NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

NENI CHEESECAKE ^V8.50

The very best New York Cheesecake

All prices are including VAT.
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

^V = vegetarian ^{V^p} = vegan

Now also in the Rebowl!

Simply speak to us

