

NENI

I am better near good food

MEZZE

Hummus Teller klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 7.50

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

Dreierlei Hummus mit Pitabrot 13.00

All three humus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel mit hausgemachtem Dip 6.00

with homemade dip

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus

Aubergine vom Grill mit Za'atar, Dukkah, Petersilie und Pitabrot 7.00

Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread

Rote Bete mit frisch getriebenem Meerrettich, schwarzem Pfeffer & Olivenöl 6.50

Beetroot with freshly grated horseradish, black pepper and olive oil

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 19.00

Choose 3 different mezze dishes

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

Kirchererbsen-Avocadosalat Salatherzen, Rucola, Babyspinat, Fenchel, rote Paprika &

Granatapfelvinaigrette 12.50

Chickpeas avocado salad Lettuce hearts, rocket salad, baby spinach, fennel, bell pepper and pomegranate vinaigrette

mit 4 gegrillten Wildfang-Garnelen ±5.50

with 4 grilled wild-caught prawns

Extra

Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli 6.50

Sweet potato fries with mango aioli

Zhug scharfes Korander-Chili-Pesto 2.50

Spicy coriander chilli pesto

Harissa scharfes Chili-Pesto 2.50

Mango-Aioli 2.50

NENI

I am better near good food

MAIN

Neni-Style Kebab Rinder-Lammköfte, Tzatziki, Sumak Zwiebeln, Kräutersalat & israelischen Salzgurken 16.50
Beef-lamb kebab with tzatziki, sumac onions, herb salad and israeli pickled cucumber

Hähnchen-Shawarma gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme & Kräutersalat 18.00
Chicken shawarma with roasted onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

Jerusalem Teller gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze & frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 12.50
Grilled strips of chicken, humus, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, Har Bracha tahina and pita bread

Sabich Streetfoodspezialität aus Tel Aviv, gebackene Aubergine, Hummus, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa & Har Bracha Tahina mit Amba 15.00
*Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, humus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba mit Falafel ±4.00
with falafel*

Hamschuka NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot 17.00
NENI's very own version of humus, minced beef and lamb served with pita bread

Elior's Pulled Beef Burger In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef in Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern & 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

Dessert

NENI's New York Cheesecake 7.00

Sesam³ Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscavado-Eis 8.50
Halva, roasted sesame, raw tahina and muscavado ice cream