

Hello,
naughty
nomad.

YOU ARE

WHAT

YOU SHARE

BEST OF NENI.

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan Style.

NENI's besondere Küche schmeckt am besten als Balagan. Klingt seltsam? Ist aber köstlich! Und auch ganz einfach: Unzählige Teller mit den leckersten Kreationen aus der Küche kommen bunt gemischt auf Euren Tisch. Am meisten Spass macht das natürlich mindestens zu zweit. Und je grösser die Gruppe am Tisch, desto grösser das Spektakel. Ungefähr so würden wir Balagan auch übersetzen: Sympathisches Chaos.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts.

In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colourful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: sympathetic chaos.

69.00 / Person

🌱 vegetarisch / vegetarian

MEZZE

Humus Teller mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 9.00 🌱
Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Dreierlei Humus Randen-Meerrettich, Curry-Mango und Classic mit NENI's Pitabrot 14.00 🌱
Humus selection. Beetroot with horseradish, curry-mango and classic, served with NENI's pita bread

Zigarren Orientalische Frühlingsrollen mit Rindshackfleisch, Pinienkernen, Gewürzen und Har Bracha Tahina 12.00
Oriental spring rolls with minced beef, pine nuts and spices, served with Har Bracha tahina

Vegetarische Zigarren
Orientalische Frühlingsrollen, gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Tsatsiki-Dip 10.00 🌱
Oriental spring rolls filled with spinach and feta, served with tsatsiki dip

Nuriel's Favourite Falafel
mit Har Bracha Tahina und Zhug 9.00 🌱
Nuriel's favourite falafel served with Har Bracha tahina and Zhug

Sakuska Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Auberginen aus dem Ofen 12.00 🌱
Romanian speciality. Spread of oven roasted bell peppers, tomatoes and eggplants

Gerösteter Blumenkohl
mit Har Bracha Tahina und geriebenen Tomaten 9.00 🌱
Roasted cauliflower with Har Bracha tahina and grated tomatoes

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen mit NENI's Pitabrot 9.50 🌱
Lebanese speciality. Eggplant puree served with NENI's pita bread

STARTER

Aubergine vom Grill mit typisch israelischem Raucharoma; dazu Har Bracha Tahina, Tomaten und grüne Peperoncini 14.00 

Grilled eggplant with typical Israeli smoky flavour; served with Har Bracha tahina, tomatoes and green peperoncini

Süßkartoffel aus dem Ofen

mit gerösteten Mandeln, Sauerrahm und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 15.00 

Oven baked sweet potato with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette

Poulet-Shawarma

mit Knoblauchcreme und Kräutersalat 16.00

Chicken shawarma served with garlic cream and herb salad

Burika Israelisches Samosa gefüllt mit Wolfsbarsch und frischen Kräutern, dazu Kürbis-Harissa 15.00

Israeli samosa filled with seabass and fresh herbs, served with pumpkin harissa

SALAD + SOUP

Frikkeh-Salat mit Datteln, Baumüssen und griechischem Joghurt 17.00 

Frikeh salad with dates, nuts and Greek yoghurt

Knackiger Gemüsesalat mit Roastbeef

Pak Choi, Baby-Lattich und Sesam-Limetten-Dressing 26.00

Vegetable salad with roast beef, pak choy, baby lettuce and sesame lime dressing

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 24.00

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

Mungobohnen-Currysuppe

mit schwarzem Sesam und Tomatenkernen 10.00 

Curried soup of mung beans with black sesame and tomato seeds

MAIN

FROM THE JOSPER GRILL.

NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinds-Lammköfte mit Har Bracha Tahina, grilliertem Gemüse und Chili-Koriander-Pesto auf Laffabrot 26.00

Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, grilled vegetables and chili coriander pesto on laffa bread

Rib-Eye Steak mit Harissa-Miso-Marinade und knusprigen Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei 49.00

With harissa miso marinade and crispy potato skins with aioli and sage

NENI's geschmorte Beef Ribs (ab 2 Personen)

in Miso-Honig mit Ras el-Hanout dazu Papaya-Salat mit gerösteten Erdnüssen 45.00 / Person

NENI's braised beef ribs with miso-honey and ras el hanout served with papaya salad and roasted peanuts

Im Ganzen grillierte Dorade mit Wurzelgemüse-Creme und mariniertem, geröstetem Fenchel 37.00

Whole grilled gilthead bream with mashed root vegetables and marinated roasted fennel

Miesmuscheln mit Sumak-Butter, Weisswein, Knoblauch und geröstetem Brot 32.00

Mussels served with sumac butter, white wine, garlic and roasted bread

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 26.00

Grilled strips of chicken breast, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, humus, Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch, Zhug und NENI's Pitabrot 27.00

Our very own version of humus, minced beef and lamb and Zhug, served with NENI's pita bread

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süsskartoffel-Pommes Frites mit Mango-Aioli 29.00

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

Glasierter Lachs

Loch Fyne Lachsfilet mit Dattelsirup-Mirin-Sake und japanischem Reis

Glazed fillet of salmon with date syrup-mirin-sake and Japanese rice 29.00

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot 24.00 v

Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft boiled organic egg, served on a laffa bread

— passt perfekt mit Falafel +7.00

perfect match with falafel

Paneer v

In Kokosmilch, Curry und orientalischen Gewürzen geschmort; mit Pflaumen und japanischem Reis 24.00

Stewed in coconut milk, curry and oriental spices; served with plums and Japanese rice

EXTRA

Zhug Scharfes Koriander-Chilli-Pesto 4.00

Spicy coriander chilli pesto

Kürbis-Harissa 5.50

Pumpkin harissa

Sweet-Chili-Chutney 4.00

Süsskartoffel-Pommes Frites mit Mango-Aioli 8.50

Sweet potato fries with mango aioli

Grillierte Pouletbruststreifen 9.50

Grilled chicken breast strips

Wurzelgemüse-Creme mit mariniertem, geröstetem Fenchel 8.50

Mashed root vegetables with marinated roasted fennel

DESSERT

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Glace 12.00
Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.
Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung,
gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurt-Glace 14.00
*A speciality from the old city of Jerusalem. Gratinated
Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped
pistachios and homemade yoghurt ice cream*

NENI's New York Cheesecake 14.00

Ilan's

warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern und Vanille-Rosmarin-Glace 12.00
*Warm chocolate cake with liquid core and vanilla rosemary
ice cream*

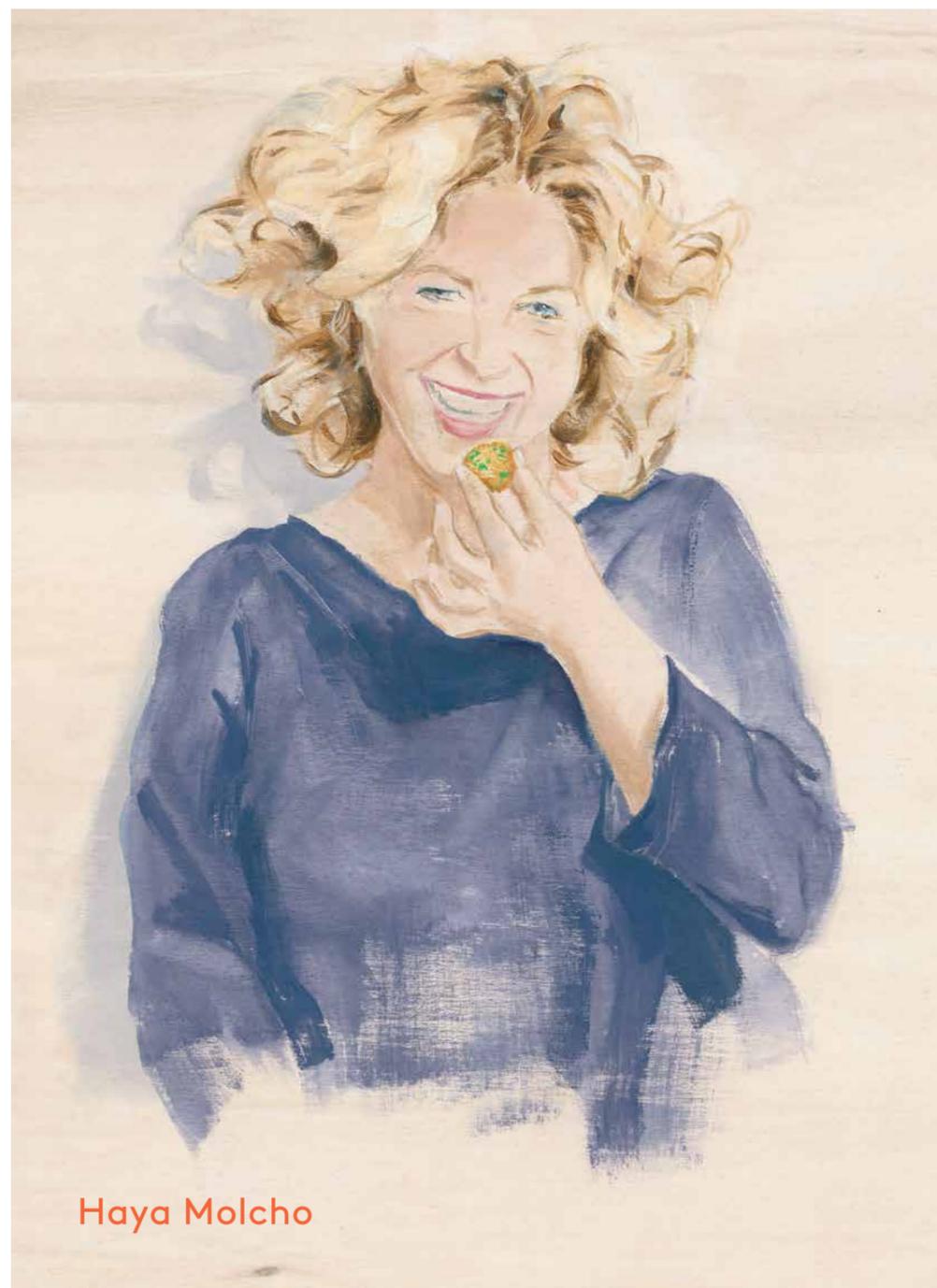
DRINKS



NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, der vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho. Familie und Freunde sind ein wesentlicher Teil ihres Lebens und prägen das NENI-Konzept ebenso wie die israelischen, rumänischen und spanischen Wurzeln der Familie. NENI lebt vom gemeinsamen Teilen der Gerichte, von Leidenschaft und Lebensfreude – kurz Balagan, sympathisches Chaos. Das Motto der Familie: Life is beautiful. Be part of it.

NENI – this is the company and kitchen concept by the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuoso Haya Molcho. Family and friends are an essential part of their life and shape the NENI concept along with the family's Israeli, Romanian and Spanish roots. NENI is all about sharing the dishes, passion and joie de vivre – balagan, for short, which means enjoyable chaos. The family motto: Life is beautiful. Be part of it.

#nenifood neni.at



Haya Molcho

APÉRITIFS

Sbagliato

Prosecco, Martinazzi,
Matter Rosso, Soda 14.00

Bicicletta

Weisswein, Martinazzi,
Soda 14.00

Portonic

Graham's White Port mit
Tonic Water 14.00

Kir / Kir Royal

Crème de Cassis mit
Weisswein / Prosecco 10.00

Martinazzi Bitter

mit Soda 11.50

mit Tonic Water 10.00

Aarver Gin and Tonic

Aarver Swiss Pine Gin mit
Thomas Henry Tonic 18.00

Aperol Spritz 12.00

Gespritzer Weisswein 9.50

NON ALCOHOLIC

Wasser

à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure
carbonated or noncarbonated

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0.21 5.00

Fritz-Kola

Kola 0.331 5.50

Kola Zuckerfrei 0.331 5.50

NENI's hausgemachter

Eistee 0.41 6.50 / 11 11.00

NENI's hausgemachte

Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0.41 6.50 / 11 11.00

Fritz-Limo

Orange 0.331 5.50

Apfel-Kirsch 0.331 5.50

Fritz-Mate 0.331 6.00

Rivella rot/blau 0.331 5.00

Rhabarbersaftschorle 0.331 6.00

Zobo Sorell

Ingwer-Hibiskus-Limonade 0.281 6.00

Säfte

Apfel-Birne naturtrüb,

Pink Grapefruit,

Traubensaft rot,

Orange, Cranberry Nektar 0.41 6.00

Säfte als Schorle 0.41 5.50

Tomatensaft 0.21 5.50

Red Bull 0.251 7.00

San Bitter 0.11 5.50

BEER

Turbinenbräu GoldSprint

Zürcher Spezialbier 0.331 6.00

Turbinenbräu Orion

Zürcher IPA 0.331 7.00

Turbinenbräu Start

Zürcher Weizenbier 0.331 6.00

Tempo Maccabee

Israelisches Pilsener 0.331 8.00

Appenzeller Leermond

alkoholfrei 0.331 6.00

SPARKLING

Cava La Cuvee, Gramona

Xarel-lo, Macabeo

Penedès, Spanien 0.1l 11.50 / 0.75l 69.00

Nudo Prosecco, Colli del Soligo

Glera

Veneto, Italien 0.1l 9.00 / 0.75l 49.00

Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Mareuil-sur-Ay, Frankreich 0.75l 120.00

WHITE

BY THE GLASS

Riesling x Sylvaner Burghalde, Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2016 0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

JUST Riesling trocken, Gut Hermannsberg

Nahe, Deutschland, 2016 0.1l 9.50 / 0.75l 66.00

T.F.A. Punk's Finest

Chardonnay

Niederösterreich, Österreich, 2016 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Le Bouquet IGP, Laporte

Sauvignon Blanc

Loire, Frankreich, 2016 0.1l 7.00 / 0.75l 49.00

Verdejo VDT, Real Compañía de Vinos

Castilla, Spanien, 2016 0.1l 6.50 / 0.75l 45.00

Altitude Blanc, Ixsir

Muscat, Viognier

Batroun, Libanon, 2016 0.1l 10.00 / 0.75l 74.00

WINE

Pinot blanc, Albert Mathier & Fils 0.75l 66.00
Salgesch, Schweiz, 2015/2016

Grüner Veltliner Senftenberger Burg, Franz Proidl
Kremstal, Österreich, 2015/2016 0.75l 58.00

Chablis AOC, Samuel Billaud
Chardonnay
Burgund, Frankreich, 2015 0.75l 81.00

Bianco IGT, Brancaia
Sauvignon Blanc, Semillion, Gewürztraminer
Toskana, Italien, 2016 0.75l 52.00

Roero Arneis San Vito DOCG, Mario Pelassa
Piemont, Italien, 2016 0.75l 56.00

Domaines des Tourelles Blanc
Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muscat
Bekaa Valley, Libanon, 2016 0.75l 61.00

ROSÉ

Stadt Zürich Rosé, Weingut Landolt
Pinot Noir
Stadt Zürich, Schweiz, 2016 0.1l 7.50 / 0.75l 52.00

Hito Rosé DOC, Bodegas Cepa 21
Tempranillo
Ribera del Duero, Spanien, 2016 0.75l 49.00

RED

BY THE GLASS

Stadt Zürich Pinot Noir, Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2016 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Les Escures AOC, Mas del Périé

Malbec

Sud-Ouest, Frankreich, 2016 0.1l 9.00 / 0.75l 61.00

TRE IGT, Brancaia

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Toskana, Italien, 2014/2015 0.1l 9.50 / 0.75l 66.00

Paco Garcia Crianza, Bodegas Paco Garcia

Garnacha, Tempranillo

Rioja, Spanien, 2014/2015 0.1l 9.50 / 0.75l 66.00

Garnacha VDT, Real Compañía de Vinos

Castilla, Spanien, 2015 0.1l 7.50 / 0.75l 52.00

Altitude Rouge, Ixsir

Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Tempranillo

Batroun, Libanon, 2012 0.1l 11.00 / 0.75l 79.00

BY THE BOTTLE

Cornalin, Albert Mathier & Fils

Salgesch, Schweiz, 2015 0.75l 83.00

Rotten, Punk's Finest

Zweigelt, Merlot, Blauer Portugieser

Niederösterreich, Österreich, 2013 0.75l 67.00

Fronsac AOC, Château Dalem

Cabernet Franc, Merlot

Bordeaux, Frankreich, 2011 0.75l 116.00

Occultum lapidem AOC, Chapoutier

Syrah, Grenache, Carignan

Roussillon, Frankreich, 2014 0.75l 69.00

Cabernet DOC, Petrusa

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Friaul, Italien, 2014 0.75l 69.00

Poggio Bestiale IGT, Fattoria di Magliano

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Toskana, Italien, 2012/2013 0.75l 98.00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Nicolis

Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

Veneto, Italien, 2013/2014 0.75l 76.00

Venta las Vacas, Uvas Felices

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2014 0.75l 75.00

Romanico DO, Teso La Monja

Tempranillo

Toro, Spanien, 2015 0.75l 56.00

Dusty tinto DOC, Quinta do Peira

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Douro, Portugal, 2015 0.75l 65.00

Domaine des Tourelles Rouge

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan

Bekaa Valley, Libanon, 2013 0.75l 61.00

HOT

COFFEE

Espresso 4.50

Espresso Doppio 6.50

Café Crème 4.50

Cappuccino 5.50

Schale 5.50

Flat White 6.00

CHOCOLATE

Caotina

warm oder kalt 5.50

Ovomaltine

warm oder kalt 5.50

TEA

High Darling KÄNNCHEN 8.00

Bio-Darjeeling

Low Rider

Bio-Grüntee KÄNNCHEN 8.00

Team Spirit

Bio-Kräuter-Grüntee KÄNNCHEN 8.00

Maybe Baby

Bio-Früchtetea KÄNNCHEN 8.00

Extra Hour

Bio-Kräuter-Schwarztee KÄNNCHEN 8.00

Speak French

Bio Verveine KÄNNCHEN 8.00

Heidis Delight

Bio Bergkräuter KÄNNCHEN 8.00

DIGESTIF

GRAPPA

Brancaia Grappa

Toskana, Italien 2cl, 43% 12.00

Grappa di Amarone

Angelo Nicolis

Veneto, Italien 2cl, 45% 14.00

Grappa di Moscato

Terre die Monte Olma

Piemont, Italien 2cl, 40% 10.00

OBSTBRÄNDE URS STREULI HORGEN, SCHWEIZ

Kirsch Cuvée 2c, 43% 11.00

Gravensteiner 2cl, 42% 11.00

Bärker Gold, Vieille Poire 2cl, 36% 12.00

Schwarze Johannisbeere 2cl, 41% 12.00

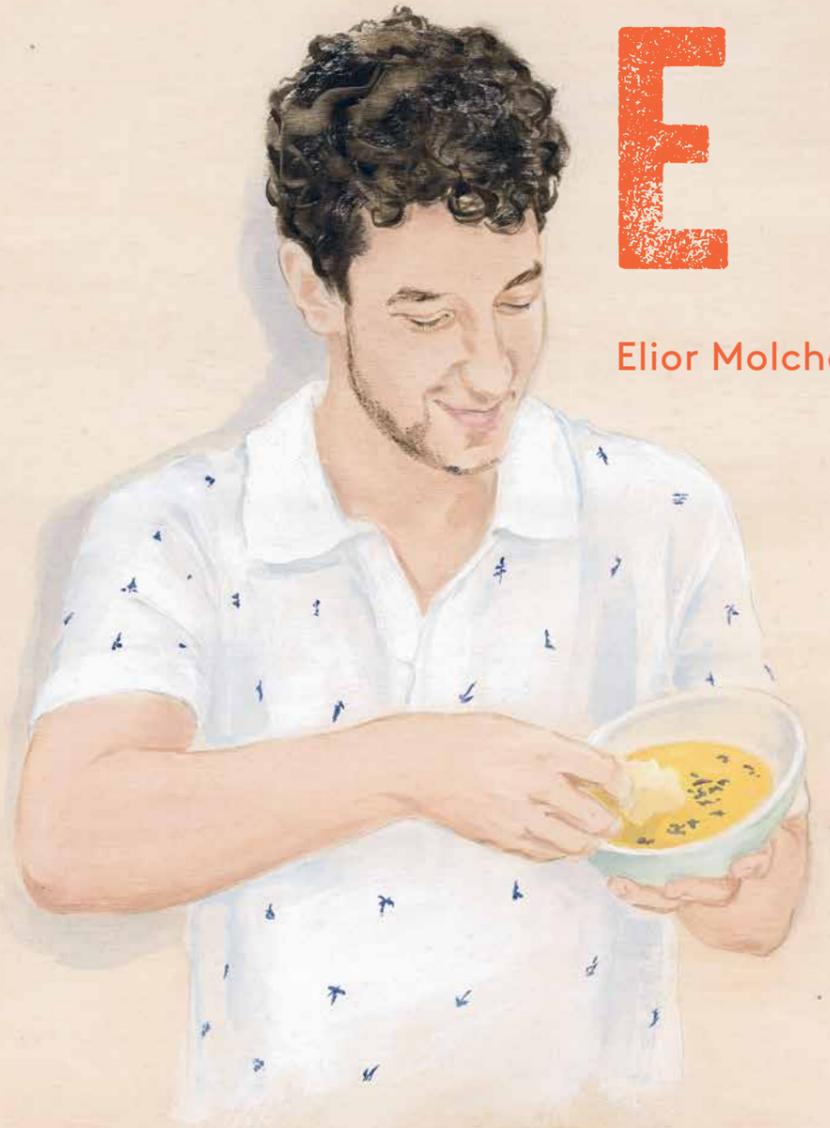
N

Nuriel Molcho



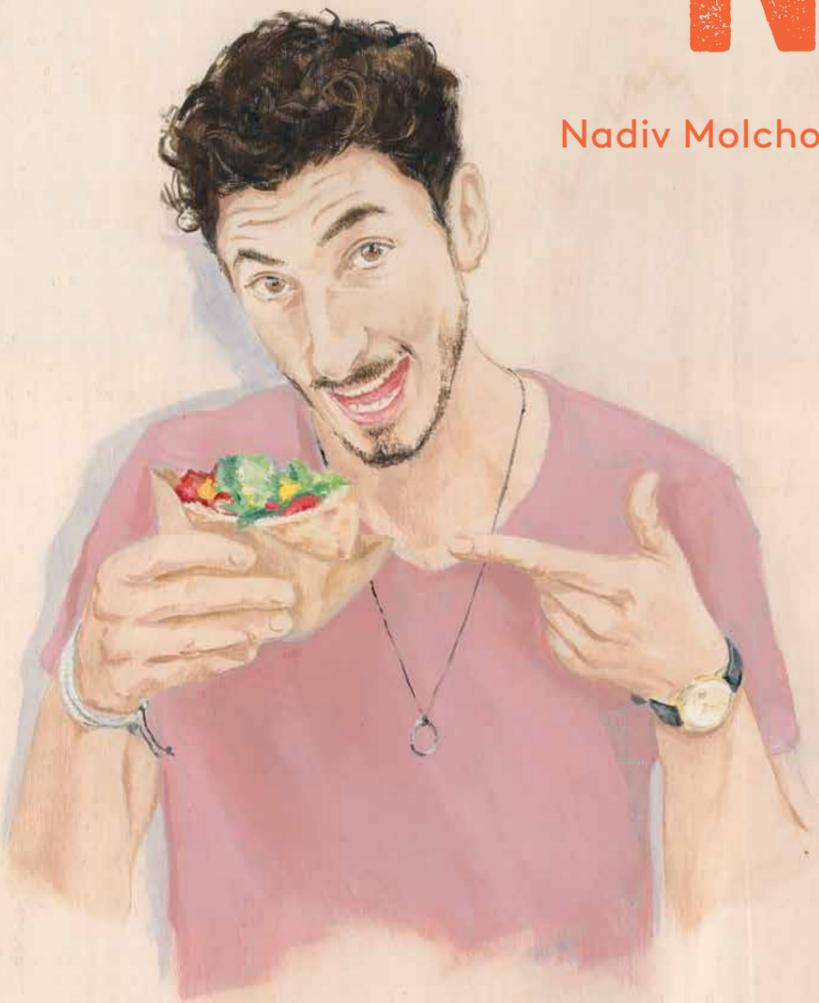
E

Elior Molcho



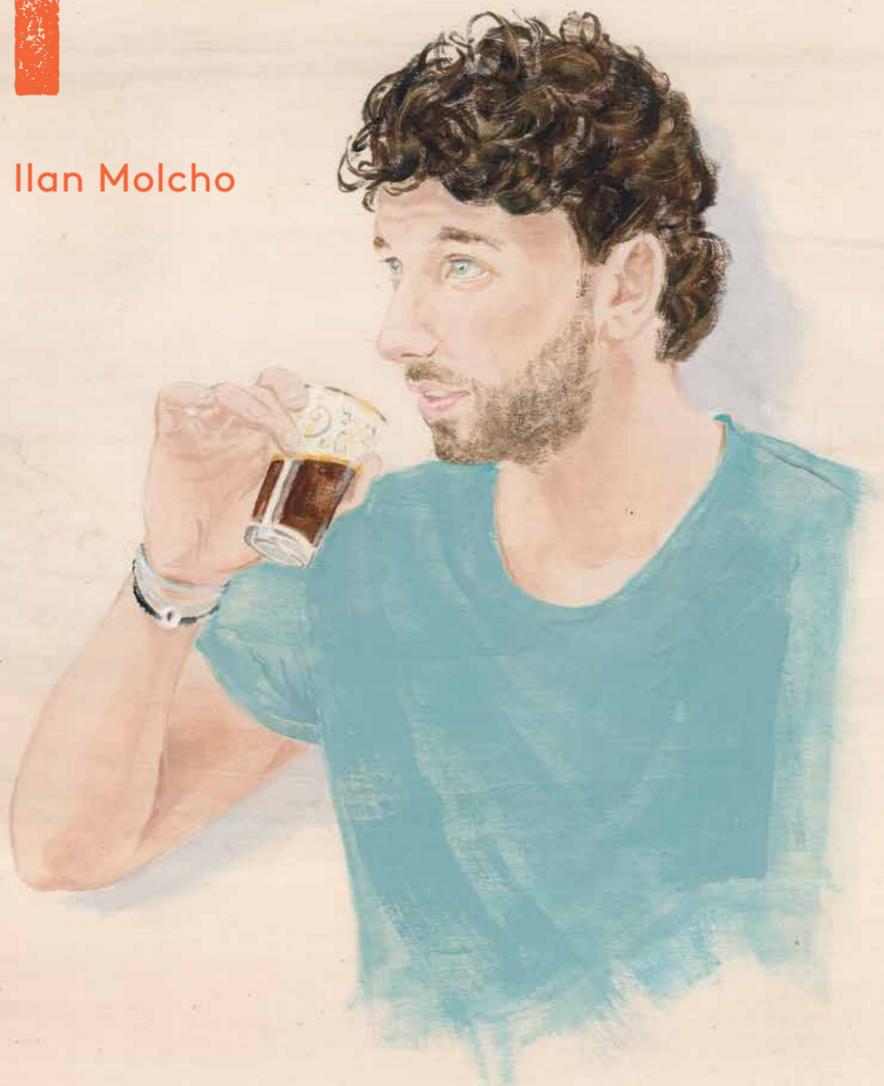
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



Heimatnachweis:

Rind – Schweiz

Poulet – Schweiz

Lamm – Irland

Lachs – Loch Fyne, Schottland

Wolfsbarsch – Mittelmeer

Dorade – Mittelmeer

Miesmuscheln – Atlantik

Balagan = Sympathisches Chaos

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

Hamshuka = Humus mit Hackfleisch-Chilisauce, serviert mit frischem Fladenbrot

Humus = Kichererbsen-Aufstrich

Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pitabrot

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

Prices in CHF, incl. VAT

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

Our staff will gladly provide information about additives and allergens

Konzept + Design: Doris Pesendorfer, Portraits: Georg Wagenhuber

Life is beautiful.



NENI
Zürich.

AT THE 25HOURS HOTEL LANGSTRASSE LANGSTRASSE 150 8004 ZÜRICH