

NENI

Zürich.



Dreierlei Humus ^(vn)

Randen-Meerrettich, Curry-Mango und Klassisch mit Pitabrot

Humus selection. Beetroot with horseradish, curry-mango and classic, served with pita bread 18.00

Nuriel's Favourite Falafel ^(vn)

mit hausgemachtem Dip

Nuriel's favourite falafel served with homemade dip 7.00

Marokkanische Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rindschackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, Har Bracha Tahina und Harissa

Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Bracha tahina and harissa 12.00

Süßkartoffel-Pommes

Frites ^(v)

mit Mango-Aioli

Sweet potato fries with mango aioli 9.00

Tomaten-Ricotta-Salat ^(v)

mit marinierten Beeren, Sumach und knusprigem Sauerteigbrot

Tomato ricotta salad with marinated berries, sumac and crunchy sourdough bread 18.00

^(v) = vegetarisch/vegetarian

^(vn) = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.

Rind, Poulet - CH | Lamm - CH/NZ

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch und Pitabrot

Our very own version of humus, minced beef and lamb, served with pita bread 27.00

Korean Fried Chicken Salad

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

Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts, soy sauce and carrot sake vinaigrette 26.00

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

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 29.00

NENI's New York

Cheesecake 12.00

Ilan's Tiramisu

mit Cantucci, Madeira und Kakao
with Cantucci biscuits, madeira wine and cocoa 12.00

All prices in CHF incl. VAT.

Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

Beef, chicken - CH | lamb - CH/NZ

NENI

Zürich.



APÉRITIFS

Sbagliato

Prosecco, Martinazzi Bitter,
Matter Rosso, Soda 14.00

Kir / Kir Royal

Crème de Cassis mit
Weisswein / Prosecco 10.00

Portonic

Graham's White Port mit
Tonic Water 14.00

Vermouth Tonic /

Ginger Ale

Matter Bianco mit Tonic /
Matter Rosso mit Ginger Ale 14.00

Campari Bitter Soda 11.50

Camapri Bitter mit Tonic / Orange 14.00

Aperol Spitz 12.00

Hugo 12.00

NON ALCOHOLIC

fritz-kola 0.33l 5.50

fritz-kola
fritz-kola ohne zucker

fritz-limo 0.33l 5.50

orange
apfel-kirsch-holunder

fritz-mate 0.33l 6.00

Rhabarbersaftschorle

0.33l 6.00

Sorell

Ingwer-Hibiskus-Limonade 0.28l 6.00

Red Bull 0.25l 7.00

Energy, Sugar Free

HOMEMADE

NENI's Eistee 0.4l 6.50

NENI's Limonana

Frische Minze und Zitronensaft
0.4l 6.50

(v) = vegetarisch/vegetarian

(vn) = vegan

NENI

Zürich.



SPARKLING

Cava La Cuvée, Gramona
Xarel-lo, Macabeo Penedès, Spanien
0.1l 11.50

WINE

White

T.F.A. Punk's Finest
Chardonnay, Pinot Blanc
Niederösterreich, Österreich, 2017
0.1l 8.00

Riesling x Sylvaner Burghalde,
Weingut Landolt
Stadt Zurich, Schweiz, 2018
0.1l 8.50

Tempranillo Blanco
Bodegas Paco García
Rioja, Spanien, 2017 0.1l 9.50

Rosé

Stadt Zürich Rosé
Weingut Landolt Pinot Noir,
Stadt Zürich, Schweiz, 2017
0.1l 8.50

Red

Les Escures AOC, Mas del Perie
Malbec, Sud-Ouest, Frankreich, 2015
0.1l 9.00

Zweigelt Heideboden, Pittnauer
Burgenland, Österreich, 2017 0.1l 8.50

Altitude Rouge, Ixsir
Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc,
Tempranillo, Batroun, Libanon, 2013
0.1l 11.00

BEER

Turbinenbräu GoldSprint
Zürcher Spezialbier 0.33l 6.00

La Nebuleuse Stirling

California Common
handgemacht in Lausanne 0.33l 9.50