

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

served with homemade dip 7.00

Marokkanische Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rindshackfleisch, 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

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

^(v) = vegetarisch/vegetarian

^(vn) = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.

Rind, Poulet - CH | Lamm - CH/NZ

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

Giselle Spritz 12.00

Apéritif Naturel aus Quitte, Limette
und Ingwer mit Prosecco

Aperol Spitz 12.00

Hugo 12.00

HOMEMADE

NENI's Eistee 0.4l 6.50

NENI's Limonana

Frische Minze und Zitronensaft
0.4l 6.50

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 5.50

Rhabarbersaftschorle 0.33l 5.50

Sorell

Ingwer-Hibiskus-Limonade 0.28l 5.50

Red Bull 0.25l 7.00

Energy, Sugar Free

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, 2018
0.1l 8.00

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

Tempranillo Bianco,
Bodegas Paco García
Rioja, Spanien, 2018
0.1l 9.50

Rosé

Hito Rosé DOC, Bodegas Cepa 21
Tempranillo
Ribera del Duero, Spanien, 2018
0.1l 8.00

Red

Les Escures AOC, Mas del Perie
Malbec, Sud-Ouest, Frankreich, 2018
0.1l 9.00

Stadt Zürich Pinot Noir,
Weingut Landolt
Stadt Zürich, Schweiz, 2018
0.1l 8.50

Domaine des Tourelles Rouge
Cabernet Sauvignon, Shiraz,
Cinsault, Carignan
Bekaa Valley, Libanon, 2016
0.1l 9.00

BEER

Turbinenbräu GoldSprint
Zürcher Spezialbier 0.33l 6.00

La Nebuleuse Stirling
California Common
handgemacht in Lausanne 0.33l 9.50