

NENI

at the twenty five hours hotel

you are what you share.

NENI ist das Familienunternehmen von Haya Molcho. Das spiegelt sich in fast allen ihren Aktivitäten wieder. Der Name der NENI-Lokale in Wien, Berlin, Zürich und Hamburg setzt sich aus den Anfangsbuchstaben der Namen der vier Söhne zusammen. Inmitten von Gewürzen und einem internationalen Publikum steht das NENI-Haupthaus (na ja, Häuschen) am Wiener Naschmarkt. Die Küche hat ihren Ursprung in Tel Aviv, verbunden mit Erfahrungen und Sinneseindrücken aus Wien und der Welt. Diese bereist Haya, wenn immer es sich einrichten lässt, mit ihrem Mann Samy und den Buben.

Das aktuelle NENI-Kochbuch gibt's am Hotel-Kiosk oder beim Buchhändler des Vertrauens.

salate & vorspeisen salads & starters

DREIERLEI HUMMUS MIT EINEM PITABROT  14.00
Randen-Meerrettich, Curry-Mango, klassisch
HUMMUS TRIO WITH A PITA BREAD
beetroot horseradish, curry mango, classic

KNACKIGER GEMÜSESALAT  21.00 / 28.00
mit Pak Choi, Sesam-Limettdressing
und gerissenen Lachsstücken
CRISPY VEGETABLE SALAD
with pak choi, sesame lime dressing
and pulled salmon 

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN 15.00
mit Sauerrahm, Rucola und Babyspinat
BAKED SWEET POTATO
with sour cream, rocket and baby spinach

FILOTEIG-ZIGARREN MIT HACKFLEISCH UND SPINAT 16.00
mit Harissa und Joghurtdip
PHYLLO PASTRY WITH MINCED BEEF AND SPINACH
with harissa and yoghurt dip

**COUSCOUS-SALAT MIT RANDEN
UND SCHAFSKÄSE**  15.50 / 21.00
Granatapfel-Vinaigrette
COUSCOUS SALAD WITH BEETROOT
AND EWE'S CHEESE 
pomegranate vinaigrette

KOHLRABI-CREMESUPPE  13.00
mit Kaffirlimettenblätter und Zitronengras
TURNIP CABBAGGE SOUP
with kaffir lime leaves and lemongrass

NENI'S MEZZE  17.00
Hummus, Tahina, israelischer Tomatensalat
mit einem Pitabrot
hummus, tahina, israeli tomato salad
with a pita bread

— mit grillierten Pouletbruststreifen + 8.50
— with grilled strips of chicken breast
— mit Falafel (3 Stück)  + 5.50
— with falafel (3 pieces)
— mit Baba Ghanoush  + 5.50
— with baba ghanoush

NENI'S CAESAR SALAD 15.00
mit Parmesan, Croutons, Kirschtomaten
und Caesar Dressing
with parmesan, croutons, cherry tomatoes
and caesar dressing

— mit grillierten Pouletbruststreifen + 8.50
— with grilled strips of chicken breast
— mit gebratenen Krevetten + 9.00
— with sautéed prawns

hauptgänge main courses

JERUSALEM TELLER 26.00
eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems;
mit grillierten Pouletbruststreifen, Peperoni,
Zwiebeln, orientalischen Gewürzen und frischen
Kräutern, Hummus, Tahina und Pitabrot 
JERUSALEM PLATE
speciality of jerusalem's old town;
with grilled strips of chicken breast, bell pepper,
onions, oriental spices and fresh herbs, hummus,
tahina and pita bread

HAMSHUKA 27.00
Rinds- und Lammgehacktes, Hummus und Pitabrot
minced beef and lamb, hummus and pita bread

PULLED BEEF BURGER 29.00
im Brioche mit Cheddar, eingelegten Peperoncini,
Barbecue-Sauce und Mango-Aioli
Süsskartoffel-Pommes Frites
in a brioche with cheddar, pickled chili,
barbecue sauce and mango aioli
sweet potato fries

GRILLIERTER KABELJAU 30.00
auf Maiscreme mit Erbsenschoten 
GRILLED COD
on corn cream with pea pods

WOLFSBARSCH-BOLITOS 33.00
mit marokkanischem Linsenragout und
Crème fraîche
SEA BASS BOLITOS
with maroccan lentil ragout with crème fraîche

SABICH – Streetfood aus Tel Aviv  24.00
gebackene Aubergine, Hummus, Tomatensalsa,
Tahina mit Amba und pochiertes Ei im Tortillawrap
SABICH – streetfood from Tel Aviv
baked eggplant, hummus, tomato salsa, tahina
with amba and poached egg in a tortilla wrap

KARAMELLISIERTES AUBERGINENRAGOUT  23.00
mit Reis
CARAMELIZED EGGPLANT RAGOUT
with rice

desserts

NEW YORK CHEESECAKE 14.00
mit Sauerrahm
with sour cream

KARAMELLISIERTES ANANAS-CARPACCIO 12.50
mit Kokosnuss-Glace 
CARAMELIZED PINEAPPLE CARPACCIO
with coconut ice cream

KNAFEH 13.00
Kadayif mit Mozzarella-Ricottafüllung,
Joghurt-Glace und gehackten Pistazien
kadayif with mozzarella and ricotta filling,
yogurt ice cream and minced pistachios

HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS; pro Kugel 4.00
Kokosnuss-Glace
Joghurt-Glace
Himbeer-Sorbet mit Orangenlikör 
Passionsfrucht-Mango-Sorbet 
HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS; per scoop
coconut ice cream
yogurt ice cream
raspberry sorbet with orange liqueur 
passionfruit mango sorbet 

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. / Our staff will gladly provide information about additives and allergenic ingredients.
Preise in CHF inklusive 8% MwSt. / Prices in CHF including 8% VAT.

balagan!*

Die meisten unserer Gerichte lassen sich als Balagan!
servieren. Dabei bestellt Ihr quer durch die Karte und die
Gerichte werden in die Mitte des Tisches gestellt. Diese
Art des Schlemmens eignet sich für Gruppen ab 4 Personen
– das Serviceteam berät Euch gerne.
* Es gibt viele Anekdoten darüber, woher der Begriff „Balagan“
stammen könnte. In jedem Fall ist er weit gereist und in
einem sind sich alle Interpretationen des Wortes einig:
Es wird immer als positives Chaos gedeutet.

Most of the dishes can be served as Balagan! You order across
the menu and the dishes will be placed in the middle of the
table. Balagan! works well for groups starting from 4 guests.
The service team is happy to advice you.
* There are different opinions, where the word “Balagan” comes
from. Wherever the origin is, its meaning is always the same:
positive chaos.

extras

Zusätzliches Pitabrot / additional pita bread	2.50
Gemischter Blattsalat / mixed green salad 	6.00
Israelischer Tomatensalat / israeli tomato salad 	8.50
Baba Ghanoush 	5.50
Pochiertes Ei / poached egg	3.00
Amba Tahina 	3.00

i am better near good food.

HUMMUS — Kichererbsenpüree wird im Orient nicht mit Messer
und Gabel gegessen. Man nimmt es sich mit einem Stück Fladen-
brot vom Teller. — Chickpea puree you do not eat with knife and
fork. You take it with a piece of pita bread from the plate.

TAHINA — Eine Vitamin-Bombe. Diese Sesampaste ist ein
köstlicher Eisen- und Kalziumlieferant für den Körper. —
Full of vitamins. Sesame paste is a ferric and calcium source.

BABA GHANOUSH — Aufstrich aus Aubergine, Tahina und
Knoblauch. Ein Klassiker im Mittleren Osten und den Balkan-
ländern. — Spread made of eggplant, tahina and garlic.
A classic dish in the middle east.

FALAFEL — Knusprige Bällchen aus Kichererbsen und
Kräutern. — Crispy balls made of chickpea and herbs.

AMBA — Leicht scharfe Mangosauce mit Zitronensaft und
orientalischen Gewürzen. — Spicy mango sauce with lemon
and oriental spices.

HARISSA — Scharfe Gewürzpaste mit Chili, Kreuzkümmel
und Knoblauch. — Spice paste with chili, cumin and garlic.

KADAYIF — Auch Engelshaar genannt. Die Teigfäden sind
Bestandteil vieler köstlicher Desserts im Orient und Balkan.
— Also called angel hair. The shredded dough is an ingredient
for many delicious desserts in the Orient and Balkan region.

 **Vegan oder als vegane Variante erhältlich.**
Vegan or as vegan alternative available.

heimatnachweis

Rind	— Schweiz	Kabeljau	— Nordost Atlantik
Poulet	— Schweiz	Krevetten	— Vietnam
Lamm	— Neuseeland	Wolfsbarsch	— Griechenland /
Lachs	— Norwegen		Deutschland