

# 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 und Zürich 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.

## vorspeisen & mezze starters & mezze

<b>DREIERLEI HUMMUS MIT EINEM PITABROT</b> 	14.00
Randen-Meerrettich, Curry-Mango, klassisch HUMMUS TRIO WITH A PITA BREAD beetroot horseradish, curry mango, classic	
<b>GEBRATENER GRÜNER SPARGEL</b> 	18.00
mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette SAUTÉED GREEN ASPARAGUS with tomato olive vinaigrette	
<b>NENI'S CAESAR SALAD</b>	15.00
mit Parmesan, Pitabrot-Croutons, Kirschtomaten und Caesar Dressing with Parmesan, Pita bread croutons, cherry tomatoes and Caesar dressing	
— mit grillierten Pouletbruststreifen	+ 8.50
— with grilled strips of chicken breast	
— mit gebratenen Krevetten	+ 8.50
— with sautéed prawns	
<b>FILOTEIG-ZIGARREN MIT HACKFLEISCH UND SPINAT</b>	16.00
mit Harissa und Joghurtdip PHYLLO PASTRY WITH MINCED BEEF AND SPINACH with Harissa and yoghurt dip	
<b>THUNFISCH MIT MUNGBOHNEN-AVOCADO-SALAT</b>	24.00
Dattel-Granatapfel-Dressing TUNA WITH MUNG BEANS AVOCADO SALAD pomegranate date dressing	
<b>NENI'S MEZZE</b> 	17.00
Hummus, Tahina, israelischer Salat mit einem Pitabrot Hummus, Tahina, Israeli 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	

## heimatnachweis

Rind	—	Schweiz
Poulet	—	Schweiz
Schwein	—	Schweiz
Lamm	—	Neuseeland
Kalb	—	Schweiz
Krevetten	—	Vietnam
Lachs	—	Schottland
Thunfisch	—	westlicher Pazifik

## suppen soups

<b>RANDEN-KAROTTENSUPPE</b> 	10.00
mit Harissa, Kreuzkümmel und griechischem Joghurt BEETROOT CARROT SOUP with harissa, cumin and greek yoghurt	
<b>MAISSUPPE</b> 	12.00
mit Ingwer und Chili CORN SOUP with ginger and chili	

## hauptgänge main courses

<b>KALBSNIERSTÜCK</b>	48.00
Topinambur-Selleriepüree und Balsamico-Perlzwiebeln ROAST VEAL Jerusalem artichoke celery puree and balsamic pearl onions	
<b>JERUSALEM TELLER</b>	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	
<b>HAMSHUKA</b>	27.00
Rinds- und Lammgehacktes, Hummus und Pitabrot minced beef and lamb, Hummus and Pita bread	
<b>HAUSGEMACHTER CHEESEBURGER</b>	29.00
mit Speck, Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Rucola und Peperoni-Avocado-Sauce Süsskartoffel-Pommes Frites mit Aioli und Barbecue-Dip HOMEMADE CHEESEBURGER with bacon, cheddar, caramelized onions, tomato, rocket and bell peppers avocado sauce sweet potato fries with Aioli and barbecue dip	
<b>LACHSFILET</b>	32.00
gebratener Fenchel, Pecorino und Koriander-Dill-Pesto SALMON FILET roasted fennel, Pecorino and coriander dill pesto	
<b>SABICH</b> – 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	
<b>ZUCCHETTI-FETA-TALER</b>	23.00
Tzatziki und Nüsslisalat ZUCCHINI FETA PATTY Tzatziki and lamb's lettuce	
<b>KARAMELLISIERTES AUBERGINENRAGOUT</b> 	23.00
mit Koriander-Reis CARMELIZED EGGPLANT RAGOUT with coriander rice	

## extras

Zusätzliches Pitabrot / additional Pita bread	2.50
Gemischter Blattsalat / mixed green salad 	6.00
Israelischer Salat / Israeli salad 	6.50
Baba Ghanoush 	5.50
Pochiertes Ei / poached egg	3.00
Amba Tahina 	3.00

## desserts

<b>NEW YORK CHEESECAKE</b>	14.00
Cranberry-Sauerkirschen-Sorbet und Sauerrahmsauce cranberry sour cherry sorbet and sour cream sauce	
<b>NENI'S PANNA COTTA</b>	11.00
mit Zitrusfrüchte-Kompott NENI'S PANNA COTTA with citrus fruits compote	
<b>KNAFEH MIT JOGHURT-GLACE</b>	13.00
Käsekuchen mal anders – aber süss! ;-) KNAFEH WITH YOGHURT ICE CREAM Arabian cheesecake – sweet ;-)	
<b>HAUSGEMACHTE GLACES UND SORBETS; pro Kugel</b>	4.00
Passionsfrucht-Schokoladen-Glace Joghurt-Glace Cranberry-Sauerkirschen-Sorbet  Litchi-Sorbet 	
HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS; per scoop passion fruit chocolate ice cream yoghurt ice cream cranberry sour cherry sorbet  litchi sorbet 	

*i am better near good food.*

**HUMMUS** — Kichererbsenpüree wird im Orient nicht mit Messer und Gabel gegessen. Man nimmt es sich mit einem Stück Fladenbrot 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 Balkanländern. — 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.

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

## 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.

Preise in CHF inklusive 8 % MwSt. / Prices in CHF including 8 % VAT.