

NENI

Zürich.

Hummus Trio ^{VP}

Randen-Meerrettich, Curry-Mango,
Klassisch, Pitabrot

*Beetroot with horseradish, curry-mango,
classic, pita bread* 24.00

Nuriel's Favourite Falafel ^{VP}

Mit Har Bracha Tahina, Zhug

With Har Bracha Tahina, zhug 9.00

Babaganoush ^{VP}

Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine
vom Grill, Har Bracha Tahina, Harissa,
Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Pitabrot

*Lebanese speciality. Puree of smoked
eggplant, Har Bracha tahina, harissa,
sourdough crumble, parsley, pita bread* 13.00

Blumenkohl vom Holzkohlegrill

Har Bracha Tahina, Granatapfel Chimichurri,
Meersalz

*Charcoal Grilled Cauliflower. Har Bracha
Tahina, Pomegranate Chimichurri, Salt* 13.00

Süsskartoffel Pommes

Mango-Aioli

Sweet potato fries, mango aioli 12.00

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Hummus,
orientalische Gewürze, Amba, Peperoni, Har
Bracha Tahina, Pitabrot

*Jerusalem Plate. Grilled strips of chicken
breast, hummus, oriental spices, amba, red
pepper, Har Bracha tahina, pita bread* 29.00

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke, Asiatischer Salat,
eingelegte Granatapfelkerne, Koriander,
Erdnüsse, Karotten-Sake-Vinaigrette
*Fried chicken, Asian salad, pickled
pomegranate seeds, coriander, peanuts,
carrot sake vinaigrette* 25.00

Spicy Karamellisierte Aubergine

Ingwer, Rote chili, Geröstete Sesam,
Japanischer Reis, Koriander
*Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame,
Japanese Rice, Coriander* 29.00

Elior's Pulled Beef Burger

Cheddar, eingelegte Chilis, BBQ Sauce,
Süsskartoffel Pommes, Mango Aioli
*Cheddar, pickled chillis, BBQ sauce, sweet
potato fries, mango aioli* 32.00

NENI's Cheesecake 12.00

Wasser à discrétion

5.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure /
carbonated or noncarbonated

Heimatsnachweis:

Rind, Poulet – Schweiz

Lamm – Schweiz/Neuseeland*

Unsere Mitarbeitenden informieren gern über Allergene
und Zusatzstoffe

Our staff will gladly provide information about additives
and allergens

Preise in CHF, inkl. Mwst. / Prices in CHF, incl. VAT

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie,
Antibiotika, erzeugt worden sein.

COMPANION APERITIVO

Sicilian Spritz 15.00

Companion Sicilian Orange mit Prosecco

Amalfi Tonic 15.00

Companion Amalfi Lemon mit Thomas Henry Tonic Water

NON ALCOHOLIC

Fritz-Kola

Fritz Kola mit / ohne Zucker 0.33l 5.50

Fritz Limo

Orange / Apfel-Kirsch-Holunder 0.33l 5.50

Fritz Spritz

Bio-Rhabarberschorle 0.33l 6.50

Fritz Mate 0.33l 6.00

Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,

Spicy Ginger 0.2l 5.50

BEER

Turbinenbräu

Goldsprint Spezial 0.33l 6.00

Orion IPA 0.33l 7.00

Start Weizenbier 0.33l 6.00

Appenzeller

Zitronen-Panache 0.33l 6.00

Lola Lager (alkoholfrei) 0.33l 8.00

HOMEMADE

NENI's Eistee 0.4l 6.50 / 1l 11.00

NENI's Limonana 0.4l 6.50 / 1l 11.00

WINE

Sparkling

Prosecco Il Colle « 25h bubbles »

Glera, Treviso, Frankreich

0.1l 9.00 / 0.75l 58.00

White

Grüner Veltliner «Sorry I'm busy drinking»

NENI x Mrozowski, Österreich

0.1l 9.00 / 0.75l 59.00

Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay, Muscat

Bekaa Valley, Libanon

0.1l 12.00 / 0.75l 75.00

Rosé

Zweigelt Rosé, «Sorry I'm busy drinking»

NENI x Mrozowski, Österreich

0.1l 8.50 / 0.75l 63.00

Red

Stadt Zürich Pinot Noir

Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz

0.1l 8.50 / 0.75l 62.00

Domaine des Tourelles Rouge

Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon

Bekaa Valley, Libanon

0.1l 11.00 / 0.75l 77.00