

# Surprise your taste buds.

## PLANT BASED

### Hummusteller. vn

Hummus klassisch, Randen-Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot **13.00**  
*Hummus plate classic, beetroot with horseradish or  
curry-mango served with pita bread*

### Hummus Trio. vn

Dreierlei Hummus mit Pitabrot **20.00**  
*All three hummus served with pita bread*

### Nuriel's Favourite Falafel. vn

Mit Har Bracha Tahina, Zhug **7.00**  
*With Har Bracha tahina, zhug*

### Orientalische rote Linsensuppe. vn

Kokosmilch, rote Chili, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Limette, Koriander **12.00**  
*Oriental red lentil soup. Coconut milk, red chilli, garlic, ginger, tomato, lime,  
coriander*

### Babaganoush. vn

Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom Grill, Har Bracha Tahina, Harissa, Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Pitabrot **12.00**  
*Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant, Har Bracha tahina, harissa,  
sourdough crumble, parsley, pita bread*

### Süsskartoffel aus dem Ofen. v

Salat, Kürbiskerne, Sauerrahm, Sesam dressing **12.00**  
*Oven baked sweet potato. Salad, pumpkin seeds, crème fraiche, sesame dressing*

### Ofenranden Salat.

Im Salzbett gegerate Rande, Sauerrahm, Meerrettich, Sardellen, konfierter Knoblauch, Chorizocrumble frische Kräuter **14.00**  
*Salt baked beetroot salad. Crème fraiche, horseradish, anchovies, confit garlic,  
chorizo crumble, fresh herbs*

## MEZZE TRIO. **30.00**

Randen Hummus, Babaganoush und Nuriel's Favourite Falafel  
*Beetroot hummus, Babaganoush and Nuriel's favourite falafel*

### Sabich. v

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, Tomatensalsa, weiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina, Amba, Pitabrot **27.00**  
*Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, hummus, tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina, amba, pita bread*  
\_\_\_ mit Falafel / with falafel **+ 6.00**

### Spicy karamellisierte Aubergine. vn

Ingwer, rote Chili, gerösteter Sesam, Japanischer Reis, Koriander **26.00**  
*Spicy caramelised eggplant. Ginger, red chilli, toasted sesame, Japanese rice, coriander*

### Haya's gefüllter Weinblätterkuchen. v

Reis, frische Kräuter, Griechischer Joghurt, Granatapfelmelasse, grüne & rote Chili, Olivenöl **29.00**  
*Haya's filled vine leaf cake. Rice, fresh herbs, Greek yoghurt, pomegranate molasses, green & red chilli, olive oil*

# BEST OF NENI

69.00/Person (ab 2 Personen)

Dieses Abendessen beginnt mit verschiedenen vegetarischen Gerichten im Mezze-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für NENI und unsere Kultur in Tel Aviv sind.

All unsere Gerichte werden geteilt und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

*Your dinner starts with a colourful selection of plant based mezze style dishes followed by plates we consider typical for NENI and our Tel Aviv culture.*

*All our dishes are shared and the menu is ordered for the whole table.*

## FROM THE SEA

### Grillierte Crevetten.

Belugalinsen, Ingwer, rote Chili, Koriander, Griechischer Joghurt 16.00  
Grilled prawns. Beluga lentils, red chilli, coriander and Greek yoghurt

### Ponzu Sashimi Lachs.

Nussbutter, Schnittlauch, Japanischer Reis, Sesam 38.00  
Ponzu sashimi salmon. Burnt butter, chives, Japanese rice, sesame

### Tunesischer Thunfisch Salat.

Salatherzen, Babykartoffeln, Jalapeño Aioli, Harissa, Amba, Bio-Eier, frische Kräuter 24.00  
Tunisian tuna salad. Baby gem lettuce, baby potatoes, jalapeño aioli, harissa, amba, organic egg, fresh herbs

## BALAGAN

86.00/Person (ab 2 Personen)

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos“ und ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI-Küche erleben möchten.

Dieses Menü enthält unser spezielles Rib Eye Steak und den Ponzu Sashimi Lachs, welche beide auf Bestellung frisch zubereitet werden. Komm und iss mit uns im Balagan-Stil.

*Balagan means 'beautiful chaos' and for those who want to go all out and experience the full range of what the NENI kitchen can offer. It has the ultimate variety of NENI tastes and textures and in addition, this menu includes our Rib Eye Steak and the ponzu sashimi salmon, both freshly prepared to order.*

# FROM THE LAND

## Marokkanische Zigarren.

Knuspriger Filoteig, Rindshackfleisch, marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina, Harissa 12.00

*Moroccan Cigars. Crispy filo, minced beef, Moroccan spices, pine nuts, Har Bracha tahina, harissa*

## Maghreb Kebab.

Rind-Lammkäfte, Freekeh, Aubergine, Cherrytomaten, grüne Chili, frische Kräuter, Griechischer Joghurt 29.00

*Beef-lamb kebab, freekeh, eggplant, cherry tomatoes, green chilli, fresh herbs, Greek yoghurt*

## Jerusalem Teller.

Grillierte Pouletbruststreifen, Hummus, orientalische Gewürze, Amba, Peperoni, Har Bracha Tahina, Pitabrot 29.00

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

## Poulet-Shawarma.

Zerdrückte Kartoffel, geröstete Zwiebeln, Knoblauch-Creme, Petersilien-Minz-Salat 31.00

*Chicken Shawarma. Mashed potato, roasted onions, garlic cream, parsley mint salad*

## Hamshuka.

Rinds- und Lammhackfleisch, Hummus, Har Bracha Tahina, Pitabrot 27.00

*Minced beef and lamb, hummus, Har Bracha tahina, pita bread*

## Korean Fried Chicken Salad.

Gebackene Pouletstücke, Asiatischer Salat, eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Karotten-Sake-Vinaigrette 26.00

*Fried chicken, Asian salad, pickled pomegranate seeds, coriander, peanuts, carrot sake vinaigrette*

## Elior's Pulled Beef Burger.

Cheddar, eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Süsskartoffel Pommes, Mango Aioli 31.00

*Cheddar, pickled chillis, BBQ sauce, sweet potato fries, mango aioli*

## Rib Eye Steak.

Miso Harissa Glasur, knusprige Kartoffelschalen, Jalapeño Aioli, Meersalz 49.00

*Miso harissa glaze, crispy potato skins, jalapeño aioli, sea salt*

## Nuriel's Yeminite Slow Cooked Beef.

Tomate, Hawaii, grüne Chili, Koriander, frisch gebackenes Sauerteigbrot 33.00

*Tomato, hawaii, green chilli, coriander, freshly baked sourdough bread*

## EXTRAS

Süsskartoffel Pommes 12.00  
*Sweet potato fries*

Japanischer Reis 7.00  
*Japanese rice*

Grillierte Pouletbruststreifen 9.50  
*Grilled strips of chicken breast*

# SOMETHING SWEET

## Knafeh. v

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, hausgemachtes Joghurt-Glace, Pistazien 15.00  
*A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif, mozzarella, ricotta, orange blossom syrup, homemade yoghurt ice cream, pistachios*

## Sesam<sup>3</sup>. vn

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Glace 12.00  
*Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream*

## NENI's New York Cheesecake. v 12.00

## Muscovado Schokoladen Kuchen. v

Dunkle Schokolade, Muscovado Zucker, Kakao, Mascarpone Creme, Pistazien 14.00  
*Muscovado chocolate cake. Dark chocolate, muscovado sugar, cocoa, mascarpone cream, pistachios*

## HAYA LOVES TO SHARE. 32.00

Etagere mit drei Desserts nach Wahl  
*Etagere with three desserts of your choice*

### Heimatchweis:

Rind, Poulet – Schweiz

Lamm – Schweiz/Neuseeland\*

Schweiz (Chorizo) – Schweiz

Lachs – Schottland (Label Rouge)

Thunfisch – Thailand (MSC Label, Ostindischer Ozean)

Crevetten – Vietnam

Sardellen – Südostpazifik

Unsere Mitarbeitenden informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens

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

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