

NENI *Zürich.*

Täglich 12.30 – 15.00 Uhr / 18.00 – 20.30 Uhr

Hummus Classic

mit Har Bracha Tahina und Pitabrot
9.50

Hummus Mango-Curry

mit Harissa und Pitabrot 9.50

Hummus Rande-Merrettich

mit Randenwürfeln und Pitabrot 9.50

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip 6.00

Süsskartoffel Pommes

Frites

mit Mango Aioli 7.50

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 23.00

Hamshuka

NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und Rindshackfleisch und Pitabrot 23.00

Grilliertes Lachsfilet

mit Soja-Ingwer-Marinade, sautierten grünen Bohnen, Sesam und Koriander
30.00

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 25.00

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Sojasauce, Erdnüsse und Karotten-Sake-Vinaigrette
22.00

NENI *Zürich.*

Daily 12.30h – 15.00 / 18.00 – 20.30h

Hummus Classic

with Har Bracha Tahina and pita bread

9.50

Hummus Mango-Curry

with harissa and pita bread 9.50

Hummus Beetroot - Horseradish

with beetroot and pita bread 9.50

Nuriel's Favourite Falafel

with homemade dip 6.00

Sweet potato fries

with mango aioli 7.50

Jerusalem Plate

Grilled strips of chicken breast, bell pepper, onions, oriental spices, fresh herbs, Hummus, Har Bracha tahina and pita bread 23.00

Hamshuka

NENI's very own version of Hummus, minced beef and lamb, served with pita bread 23.00

Grilled Salmon Fillet

with soy and ginger marinade, sautéed green beans, sesame and coriander 30.00

Elior's Pulled Beef Burger

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 25.00

Korean Fried Chicken Salad

Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette 22.00

WINE

Sparkling

NUDO Prosecco, Colli del Soligo

Glera

Veneto, Italien

0.75l 38.00

Cava La Cuvée, Gramona

Xarel-lo, Macabeo

Penedès, Spanien

0.75l 49.00

White

Riesling x Sylvaner Burghalde,

Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2018

0.75l 42.00

Tempranillo Blanco,

Bodegas Paco Garcia

Rioja, Spanien, 2018

0.75l 48.00

Domaines des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay,

Obeidi, Muscat

Beeka Valley, Libanon, 2018

0.75l 43.00

Rosé

Hito Rosé DOC, Bodegas Cepa 21

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2018

0.75l 39.00

Red

Stadt Zürich Pinot Noir,

Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2018

0.75l 42.00

Paco Garcia Crianza,

Bodegas Paco Garcia

Garnacha, Tempranillo

Rioja, Spanien, 2016

0.75l 43.00

Altitude Rouge, Ixsir

Syrah, Cabernet Sauvignon,

Caladoc

Batroun, Libanon, 2015

0.75l 55.00