




MEZZE

Hummus Teller  Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit Har Bracha Tahina und Pitabrot **11.50**

Beetroot with horseradish, curry-mango or classic served pita bread


 Dreierlei Hummus mit Pitabrot **18.00**
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel  mit hausgemachtem Dip **7.00**


Babaganoush  Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom Grill mit Za'atar, Dukkah, Petersilie und Pitabrot **11.50**
Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread

Marokkanische Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rindshackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, dazu Har Bracha Tahina mit Harissa **12.00**
Moroccan cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts, served with Har Bracha tahina and harissa

Süskartoffel aus dem Ofen  mit Salat, Kürbiskernen, Sauerrahm und Sesamdressing **12.00**
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Grillierter Lattich  mit Karotten-Ingwerdressing, gerösteten Haselnüssen und Dillöl **9.50**
Grilled baby lettuce with carrot ginger marinade, roasted hazelnuts and dill oil


Gebrannte Peperoni  mit Kalamata-Aoili, Rucolapesto und gerösteten Pinienkernen **9.00**
Burnt bell pepper with kalamata aioli, rocket pesto and roasted pine nuts

Grillierte Bio-Crevetten mit Karottenmarinade, Fenchelsalat und Petersiliencreme **14.00**
Grilled organic prawns with carrot marinade, fennel salad and parsley cream

SALAD

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, eingelegte Granatapfelkernen, Sojasauce, Erdnüsse, Karotten-Sake-Vinaigrette **26.00**
Fried chicken with Asian salad, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Kichererbsen-Avocado-Salat  mit Babyspinat-Salat, Granatapfel-Balsamicodressing, roter Peperoni und Fenchel **16.00**
Chickpea avocado salad with baby spinach, pomegranate-balsamic dressing, red bell pepper and fennel

MAINS

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot **27.00**
Grilled strips of chicken breast, red pepper, onions, oriental spices, fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina and pita bread

Hamshuka


NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- & Rindshackfleisch Pitabrot **27.00**
NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb, served with pita bread

NENI-Style Kebab

Rind-Lammkäfte mit Tzatziki, Sumak-Zwiebeln, Kräutersalat, Salzgurken **26.00**
Beef-lamb kebab with tzatziki, sumac onions, herb salad and pickled cucumber

Rib-Eye Steak

mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen, spicy Aioli und Koriander **49.00**
with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriander

Spicy karamellisierte Aubergine  mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam, dazu japanischer Reis **26.00**
Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served with Japanese rice

Sabich

Gebackene Aubergine, Hummus, Tomatensalsa, Tahina, Amba und Bio-Ei **26.00**
Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, hummus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg
_____ mit Falafel **+7.00**
with falafel

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süskartoffel-Fries mit Mango-Aioli **29.00**
Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, BBQ sauce, pickled chilli, herbs and sweet potato fries with mango aioli

Back for
food.

BEST OF NENI

69.00/Person

Einmal queer durch Mezze, Hauptgänge und Dessert, serviert im Balagan-Style

Ramble through mezze, mains and desserts in a Balagan style menu.

Poulet-Shawarma mit gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauch-Creme und Petersilien-Minz-Salat **29.00**
Chicken shawarma with roasted onion, mashed potato, garlic cream and parsley mint salad

Grilliertes Lachsfilet mit Hoisin-Soba-Marinade, sautiertem Broccoli, Pak Choi, Zitrusvinaigrette und Sesam-Dukkah **36.00**
Glazed organic salmon fillet with hoisin soba marinade, sautéed broccoli, pak choy, citrus vinaigrette and sesame dukkah
_____ dazu japanischer Reis **+6.50**
with Japanese rice

DESSERT

Haya's Ananas

Karamellisierte Ananas mit Rum, hausgemachtem Kokosnuss-Glace, Limette, rosa Pfeffer und Olivenöl **12.00**
Caramelized pineapple with rum, homemade coco ice cream, lime, pink pepper and olive oil

NENI's New York Cheesecake **12.00**

Ilan's Tiramisu mit Cantucci, Madeira und Kakao **12.00**
with Cantucci biscuits, Madeira wine and cocoa

Knafeh Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Glace und Pistazien **14.00**
Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistacios.

Heimatnachweis:

Rind, Poulet, Schwein - Schweiz
Lamm - Schweiz/Neuseeland
Lachsfilet - Schottland (Bio-Zucht)
Crevetten - Vietnam (Eden Bio-Zucht)

Unsere Mitarbeiter 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

DRINKS



HOMEMADE

NENI's Eistee [0.4l 6.50 / 1l 11.00](#)

NENI's Limonana [0.4l 6.50 / 1l 11.00](#)

mit frischer Minze und Zitronensaft

NON-ALCOHOLIC

fritz-kola

fritz-kola mit/ohne zucker [0.33l 5.50](#)

fritz limo

orange [0.33l 5.50](#)

apfel-kirsch-holunder [0.33l 5.50](#)

fritz spritz bio-rhabarberschorle [0.33l 6.00](#)

fritz mate [0.33l 6.00](#)

Rivella

rot / blau [0.33l 5.50](#)

Wasser à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure / carbonated or noncarbonated

BEER

Turbinenbräu

Goldsprint Spezialbier [0.33l 6.00](#)

Orion IPA [0.33l 7.00](#)

Start Weizenbier [0.33l 6.00](#)

Alexander, Israeli Boutique Brewery

Blonde / Ambrée [0.33l 9.50](#)

Appenzeller

Zitronen-Panache [0.33l 6.00](#)

WINE

SPARKLING

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Tours-Sur-Marne, FR [0.1l 15.00 / 0.75l 90.00](#)

Impero Prosecco DOC Millesimato brut
Glera
Veneto, IT, 2019 [0.1l 9.00 / 0.75l 54.00](#)

WHITE

Riesling x Sylvaner Burghalde, Landolt
Stadt Zürich, CH, 2019 [0.1l 8.50 / 0.75l 59.00](#)

T.F.A., Punk's Finest
Chardonnay, Pinot Blanc
Niederösterreich, AT, 2019 [0.1l 8.00 / 0.75l 57.00](#)

Le Bouquet VdF, Laporte
Sauvignon Blanc
Loire, FR, 2018 [0.1l 7.50 / 0.75l 52.00](#)

Tempranillo Blanco, Paco Garcia
Rioja, ES, 2018/19 [0.1l 10.00 / 0.75l 69.00](#)

Verdejo DO, Menade
Rueda, ES, 2018 [0.1l 8.00 / 0.75l 56.00](#)

Altitude Blanc, Ixsir
Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc
Batroun, LIB, 2018/19 [0.1l 10.50 / 0.75l 74.00](#)

ROSE

Stadt Zürich Rosé, Landolt
Pinot Noir
Stadt Zürich, CH, 2019 [0.1l 8.50 / 0.75l 59.00](#)

Altitude Rosé, Ixsir
Caladoc, Cinsault, Syrah
Batroun, LIB, 2018 [0.1l 10.00 / 0.75l 69.00](#)

RED

Stadt Zürich Pinot Noir, Landolt
Stadt Zürich, CH, 2018 [0.1l 8.50 / 0.75l 59.00](#)

TRE IGT, Brancaia
Sangiovese, Merlot, Cabernet
Sauvignon
Toskana, IT, 2017 [0.1l 9.50 / 0.75l 67.00](#)

Finca Resalso DO, Emilio Moro
Tinto Fino
Ribera del Duero, ES, 2018 [0.1l 9.50 / 0.75l 68.00](#)

Paco García Crianza, Paco García
Garnacha, Tempranillo
Rioja, ES, 2016 [0.1l 10.00 / 0.75l 71.00](#)

Altitude Rouge, Ixsir
Syrah, Cab. Sauvignon, Caladoc
Batroun, LIB, 2014 [0.1l 11.00 / 0.75l 79.00](#)

Domaine des Tourelles Rouge
Cab. Sauvignon, Shiraz, Cinsault
Bekaa Valley, LIB, 2015 [0.1l 9.00 / 0.75l 64.00](#)