

# MEZZE

**Hummus Teller** <sup>vn</sup> Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit 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** <sup>vn</sup> mit hausgemachtem Dip **7.00**

**Babaganoush** <sup>vn</sup> Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa, Sauerteigbrotbrösel und Peterli **11.50**  
*Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley*

## Vegetarische Zigarren

Orientalische Frühlingssrollen, gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Tsatsiki-Dip **10.00**

*Oriental spring rolls filled with spinach and feta, served with tsatsiki dip*

**Süsskartoffel aus dem Ofen** <sup>v</sup> mit Spinat-Rucolasalat, Kürbiskernen, Sauerrahm und Sesamdressing **12.00**  
*Oven baked sweet potato with baby spinach rocket salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing*

# 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*

## Tuna Falafel Summer Salad

Thon-Falafel mit spicy Shifka-Tzatziki, knackigen Salatherzen, Gurke, Stangensellerie und Sesamdressing **24.00**  
*Tuna falafel with spicy shifka tzatziki, crunchy salad hearts, cucumber, celery stalks and sesame dressing*

Heimatnachweis:  
Rind, Poulet - Schweiz  
Lamm - Schweiz/Neuseeland\*  
Lachsfilet - Schweiz (Swiss Lachs Lostallo GR)  
Thon - Indischer Ozean

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

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

I am  
better near  
good food.

# MAINS

## Swiss Rib-Eye Steak

mit Harissa-Miso, Quetschkartoffel, spicy Aioli und Koriander **49.00**  
*with harissa miso glaze, mashed potato, spicy aioli and coriander*

## 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 **26.00**  
*NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb, served with pita bread*

**Spicy karamellisierte Aubergine** <sup>vn</sup> 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 <sup>v</sup>

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 **+5.50**  
*with falafel*

\_\_\_\_\_ mit Pouletstreifen **+9.50**  
*with chicken strips*

**Grilliertes Swiss Lachs-Filet** glasiert mit Hoisin-Soba-Marinade, dazu sautierter Broccoli, Kohlrabi und Sesam **38.00**

*Grilled Swiss salmon fillet, glazed with hoisin soba marinade, served with sautéed broccoli, kohlrabi and sesame*

\_\_\_\_\_ dazu japanischer Reis **+6.50**  
*with Japanese rice*

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

## Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süsskartoffel-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*

# DESSERT

**NENI's New York Cheesecake 12.00**

**Schoggikuchen** mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Mango-Curryglacé und Halva mit Dattelsirup **14.00**  
*Chocolate cake with liquid core, served with homemade mango curry ice cream and halva topped with date syrup*

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

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

# DRINKS

## Please Register

Wir dürfen für die Behörden eure Daten aufnehmen. Ganz einfach mit dem QR Code auf dem Tisch oder von Hand mit auf dem kleinen Formular.

*We are happy to collect your data for the authorities. It's easy with the QR code on the table or by hand on the small form.*

## COMPANION APERITIVO

### Sicilian Spritz 14.00

Companion Sicilian Orange mit Prosecco

### Amalfi Tonic 14.00

Companion Amalfi Lemon mit Thomas Henry Tonic Water

## 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 / apfel-kirsch-holunder 0.33l 5.50

fritz spritz bio-rhabarberschorle 0.33l 6.00

fritz mate 0.33l 6.00

### Wasser à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure / carbonated or noncarbonated

## BEER

### Turbinenbräu

Gold sprint Spezialbier 0.33l 6.00

Orion IPA 0.33l 7.00

Start Weizenbier 0.33l 6.00

### Appenzeller

Zitronen-Panache 0.33l 6.00

Leermond (alkoholfrei) 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

Stadt Zürich Riesling-Sylvaner, 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

Verdejo DO, Menade  
Rueda, ES, 2018 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Tempranillo Blanco, Paco Garcia  
Rioja, ES, 2019 0.1l 10.00 / 0.75l 69.00

Gamla Riesling, Golan Heights Winery  
Galiläa, ISR, 2019 0.1l 9.00 / 0.75l 64.00

Domaine des Tourelles Blanc  
Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muscat  
Bekaa Valley, LIB, 2018 0.1l 9.50 / 0.75l 67.00

## ROSÉ

Stadt Zürich Rosé, Landolt  
Pinot Noir  
Stadt Zürich, CH, 2019 0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

## 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 9.00 / 0.75l 64.00

Les Escures AOC, Mas del Périé  
Malbec  
Sud-Ouest, FR, 2019 0.1l 9.00 / 0.75l 63.00

Finca Resalso DO,  
Bodegas Emilio Moro  
Tempranillo  
Ribeira del Duero, ES, 2019 0.1l 9.50 / 0.75l 68.00

Gamla Cabernet Sauvignon,  
Golan Heights Winery  
Galiläa, ISR, 2019 0.1l 10.50 / 0.75l 73.00

Domaine des Tourelles Rouge  
Cab. Sauvignon, Shiraz, Cinsault  
Bekaa Valley, LIB, 2015 0.1l 10.00 / 0.75l 71.00