

# MEZZE

**Hummus Teller** <sup>vn</sup> Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit Pitabrot 11.50

*Hummus plate - 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 Petersilie 11.50  
*Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley*

**Tulum Zigarren** <sup>v</sup>

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Spinat, Lauch, Frühlingszwiebeln, Tulum Käse und Dill mit Shifka Tzatziki 10.00  
*Tulum Cigars. Crispy filo dough filled with spinach, leek, spring onion, Tulum cheese and dill served with shifka tzatziki*

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

**Aubergine vom Grill** <sup>v</sup> dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und Pitabrot 14.00  
*Aubergine from the Charcoal Grill served with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and pita bread*

**Grillierte Bio-Crevetten** mit Beluga-Linsen, Chili, Koriander und griechischem Joghurt 14.00  
*Grilled organic prawns, Beluga lentils, chili, coriander, and Greek yogurt*

# SALADS

**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*

**Kichererbsen-Avocado-Salat** <sup>vn</sup> mit Rucola, Granatapfel-Balsamicodressing, Peperoni und Fenchel 14.00  
*Chickpea-avocado salad with rocket salad, pomegranate-balsamic dressing, red bell pepper and fennel*  
\_ mit grillierten Bio-Crevetten / *with organic prawns* +9.00  
\_ mit kaltgeräucherter Lachsforelle / *with cold smoked salmon trout* +10.00  
\_ mit Falafel Croutons / *with falafel croutons* +4.50

**Bagna Gauda** Salat aus Tomaten und Chorizo auf Sauerrahm, mit Chili, frischen Kräutern und Sardellen 12.50  
*Tomato and chorizo salad on top of crème fraiche with chilli, fresh herbs and anchovies*

# MAINS

**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*

**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 karamellierte 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 / *with falafel* +5.50  
\_ mit grillierten Pouletstreifen / *with grilled chicken strips* +9.50

**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*

**NENI-Style Kebab**

Rind-Lammköfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, Joghurt & Kräutersalat 27.00  
*Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, yogurt and herb salad*

# 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 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*

**Kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet** mit Spinat, Butter und Meerrettich 34.00  
*Cold smoked salmon trout fillet with spinach, butter and horseradish*  
\_ dazu japanischer Reis / *with Japanese rice* +6.50

# DESSERT

**Tres Leches** mit Schlagrahm, Erdbeeren und Kakao 14.00  
*Tres leches cake with cream, strawberries and cocoa.*

**Knafeh** Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Glace und Pistazien 14.00  
*A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistacios*

**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*

**NENI's New York Cheesecake** 12.00

Heimatchweis:

Rind, Poulet - Schweiz  
Lamm - Schweiz/Neuseeland\*  
Schwein (Chorizo) - Schweiz  
Lachsforelle - Schweiz (Fischzucht Bremgarten, AG)  
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*  
\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie, Antibiotika, erzeugt worden sein.

# DRINKS



## 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

Goldsprint 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 95.00 / 1.5l 196.00

#### 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

#### Riesling Hofberg Kabinett feinherb,

Weingut Alexander Loersch

Mosel, DE, 2019 0.1l 8.50 / 0.75l 58.00

#### Roero Arneis DOCG, San Vito

Danielle Pelassa

Piemont, IT, 2019 0.1l 9.00 / 0.75l 64.00

#### Edulis Blanco DOCa

Sauvignon Blanc

Rioja, ES, 2020 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

#### Blanco de Albillo, Valduero

Ribeira del Duero, ES, 2019 0.1l 9.50 / 0.75l 67.00

#### Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muscat

Bekaa Valley, LIB, 2019/20 0.1l 10.00 / 0.75l 69.00

## ROSÉ

#### Stadt Zürich Rosé, Landolt

Pinot Noir

Stadt Zürich, CH, 2020 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

Toscana, IT, 2019 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, 2017/18 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