

MEZZE

Hummus Teller ^{vn} 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 ^{vn} mit hausgemachtem Dip 7.00

Babaganoush ^{vn} 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 ^v

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

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

Aubergine vom Grill ^v 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 ^{vn} 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 karamellisierte Aubergine ^{vn} 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 ^v

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 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

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 (ab 2 Personen)

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

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

DESSERT

Tres Leches mit Schlagrahm, saisonalen Früchten und Kakao 14.00
Tres leches cake with cream, seasonal fruit 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

Sesam³ ^{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 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

Daniele 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 / 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