

# NENI

Zürich.

## Dreierlei Hummus <sup>VF</sup>

Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder  
Klassisch mit Pitabrot

*Beetroot with horseradish, curry-mango  
or classic served with pita bread* 18.00

## Nuriel's Favourite Falafel <sup>VF</sup>

mit hausgemachtem Dip  
*with homemade dip* 7.00

## Babaganoush <sup>VF</sup>

Libanesische Spezialität. Püree aus  
Aubergine vom Grill mit Har Bracha  
Tahina, Harissa, Sauerteigbrotbrösel und  
Petersilie

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

## Vegitarische Zigarren

Orientalische Frühlingsrollen, gefüllt mit  
Spinat und Feta, dazu Tsatsiki-Dip

*Oriental spring rolls filled with spinach  
and feta, served with tsatsiki dip* 10.00

## Süsskartoffel-Fries

mit Mango-Aioli  
*Sweet potato fries, mango aioli* 9.00

## Korean Fried Chicken Salad

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

## Hamshuka

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

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

## Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes  
Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar,  
hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten  
Peperoncini, frischen Kräutern und  
Süsskartoffel- Frites mit Mango-Aioli  
*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*  
29.00

## NENI's New York Cheesecake 12.00

Preise in CHF inkl. MwSt.

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene  
und Zusatzstoffe.

Rind, Poulet – Schweiz

Lamm – Schweiz/Neuseeland

### Wasser à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure /  
*carbonated or noncarbonated*

# HOMEMADE

## NENI's Eistee

0.4l 6.50 / 1l 11.00

## NENI's Limonana

0.4l 6.50 / 1l 11.00

# COMPANION APERITIVO

## Sicilian Spritz 14.00

Companion Sicilian Orange mit Prosecco

## Amalfi Tonic 14.00

Companion Amalfi Lemon mit Thomas Henry Tonic Water

# NON ALCOHOLIC

## fritz-kola

fritz-kola / ohne zucker 0.33l 5.50

## fritz limo

orange / apfel-kirsch 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

# BEER

## Turbinenbräu

Goldsprint Spezial 0.33l 6.00

Orion IPA 0.33l 7.00

Start Weizenbier 0.33l 6.00

## Appenzeller

Zitronen-Panache 0.33l 6.00

Leermund (alk.frei) 0.33l 6.00

# WINE

## Sparkling

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Tours-Sur-Marne, Frankreich

0.1l 15.00 / 0.75l 90.00

**Impero Prosecco DOC Millésimato brut Glera**

Veneto, Italien

0.1l 9.00 / 0.75l 54.00

## White

**Stadt Zürich Riesling - Sylvaner**

Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2019

0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

**Domaine des Tourelles Blanc**

Viognier, Chardonnay,

Obeidi, Muscat

Bekaa Valley, Libanon, 2018

0.1l 9.50 / 0.75l 67.00

## Rosé

**Stadt Zürich Rosé, Weingut Landolt**

Pinot Noir

Stadt Zürich, Schweiz, 2019

0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

## Red

**Stadt Zürich Pinot Noir, Weingut Landolt**

Stadt Zürich, Schweiz, 2018

0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

**Domaine des Tourelles Rouge**

Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cinsault

Bekaa Valley, Libanon, 2015

0.1l 10.00 / 0.75l 71.00

