

NENI

Zürich.

Dreierlei Hummus ^{VF}

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 ^{VF}

mit hausgemachtem Dip
with homemade dip 7.00

Babaganoush ^{VF}

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* 11.00

Tulum Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Spinat, Lauch,
Frühlingszwiebeln, Tulum Käse und Dill mit
Shifka Tsatsiki

*Tulum Cigars. Crispy filo dough filled with
spinach, leek, spring onion, Tulum cheese and
dill, served with shifka tsatsiki* 10.00

Süsskartoffel-Fries

mit Mango-Aioli
Sweet potato fries, mango aioli 9.50

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni,
Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische
Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und
Pitabrot

*Grilled strips of chicken breast, red pepper,
onions, oriental spices, fresh herbs, hummus,
Har Bracha tahina and pita bread* 27.00

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 Rindschackfleisch 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-Fries 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

Wasser à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure /
carbonated or noncarbonated

Preise in CHF inkl. MwSt.

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene
und Zusatzstoffe.
Rind, Poulet – Schweiz
Lamm – Schweiz/Neuseeland

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

Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon,

Ginger Ale, Spicy Ginger 0.2l 5.00

Sorell

Ingwer-Hibiskus-Limo 0.28l 6.00

Rivella

rot / blau 0.33l 5.50

BEER

Turbinenbräu

Goldspritz 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

HOMEMADE

NENI's Eistee

0.4l 6.50 / 1l 11.00

NENI's Limonana

0.4l 6.50 / 1l 11.00

WINE

Sparkling

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Tours-Sur-Marne, Frankreich

0.1l 15.00 / 0.75l 95.00

White

Stadt Zürich Riesling - Sylvaner

Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2019

0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chard., Muscat

Bekaa Valley, Libanon, 2020

0.1l 10.00 / 0.75l 69.00

Rosé

Stadt Zürich Rosé, Weingut Landolt

Pinot Noir

Stadt Zürich, Schweiz, 2020

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