

# N

Nuriel



Love it.  
Eat it.  
Be it.

**NENI**  
*Hamburg.*



# Nuriel, WIE SNACKST DU?

WIR MOLCHOS  
TRAGEN ALLE  
EIN BISSCHEN  
EINE  
VAGABUNDEN-  
SEELE IN UNS.

Wir experimentieren schon beim Frühstück gern. Haya bereitet oft 15 verschiedene kleine Gerichte zu und steht fünf bis sechs Stunden in der Küche, nur um uns wieder etwas Neues aufzutischen: ein Porridge mit Kokos und Banane, einen Avocado-Kohlrabi-Aufstrich und selbst gemachtes Brot. Im Sommer steht mehr Obst auf dem Tisch, im Winter wärmendes Gemüse. Was man immer bei uns findet, sind Labane – so heißt unser selbst gemachter Frischkäse –, Shakshuka, Bio-Eier und ein Smoothie.

Ich selbst bin ein großer Smoothies-Fan und mixe sie auch jeden Tag selbst. Deshalb stehen auch immer frisches Obst und Orangensaft bei mir im Kühlschrank. Ein Drink, der nicht nur gesund, sondern auch sättigend und ideal für zwischendurch ist – das mag ich. Mein absoluter Favorit aber ist Hayas Shakshuka, eine Art orientalisches Tomaten-Paprika-Chili-Ragout. Einerseits verbinde ich damit unsere vielen schönen Reisen nach Israel, andererseits ist es ein richtiges Powergericht.

Gut auch als Katerfrühstück, vor allem wenn man darauf dann auch noch ein Spiegelei kocht!

– Das perfekte Frühstück?

Das geht natürlich bis zum Abend! Aber mit den Zutaten, mit denen uns Haya schon die ganze Kindheit und Schulzeit hindurch verwöhnt hat, kann man auch in zehn Minuten gut frühstücken.

**NENI** – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept der Familie Molcho. Und es sind die Anfangsbuchstaben der Vornamen der Söhne von Haya Molcho - Nuriel, Elijor, Nadiv & Ilan. Der Name widerspiegelt ihre Philosophie, da die Familie ein wesentlicher Teil ihres Lebens ist.

# BEST OF NENI.

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan Style.

NENI's besondere Küche schmeckt am besten als Balagan. Klingt seltsam? Ist aber köstlich! Und auch ganz einfach: Unzählige Teller mit den leckersten Kreationen aus der Küche kommen bunt gemischt auf Euren Tisch. Am meisten Spaß macht das natürlich mindestens zu zweit. Und je größer die Gruppe am Tisch, desto größer das Spektakel. Ungefähr so würden wir Balagan auch übersetzen: Sympathisches Chaos.

*A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts.*

*In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colourful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: charming chaos.*

38.00 / Person

# MEZZE

**Humus Teller** mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 6,50 🌱  
*Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread*

**Dreierlei Humus** Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango und Classic mit NENI's Pitabrot 9,50 🌱  
*Humus selection. Beetroot horseradish, curry mango and classic, served with NENI's pita bread*

**Nuriel's Favourite Falafel** mit Har Bracha Tahina und Zhug 6,00 🌱  
*served with Har Bracha tahina and zhug*

**Sakuska** Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Auberginen aus dem Holzofen 7,00 🌱  
*Romanian speciality. Spread of oven roasted bell peppers, tomatoes and eggplants*

**Süßkartoffel aus dem Ofen** mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 7,00 🌱  
*Oven baked sweet potato with roasted almonds, homemade crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette*

**Zigarren** Orientalische Frühlingsrollen mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen, Gewürzen und Har Bracha Tahina 7,50  
*Oriental spring rolls filled with minced beef, pine nuts and spices, served with Har Bracha tahina*

**Vegetarische Zigarren** Orientalische Frühlingsrollen mit Spinat-Feta Füllung und Tsatsiki-Dip 6,50 🌱  
*Oriental spring rolls filled with spinach and feta cheese, served with tsatsiki dip*

**Gerösteter Blumenkohl** mit Har Bracha Tahina und geriebenen Tomaten 6,50 🌱  
*Roasted cauliflower with Har Bracha tahina and grated tomatoes*

**Babaganoush** Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Robata-Grill mit NENI's Pitabrot 7,00 🌱  
*Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread*

# SALAD + SOUP

## Knackiger Gemüsesalat mit

**Roastbeef** Pak Choi, Baby-Lattich und Sesam-Limetten-Dressing 16,50

*Vegetable salad with roast beef, pak choi, baby lettuce and sesame lime dressing*

**Frikkeh Salat** mit Datteln, Nüssen und griechischem Joghurt 14,00 v

*Frikeh salad with dates, nuts and Greek yoghurt*

**Korean Fried Chicken Salad** Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen

mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 15,00

*Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts, soy sauce and carrot sake vinaigrette*

**Mungobohnen-Currysuppe** mit schwarzem Sesam und Tomatenkernen 8,00 v

*Curried soup of mung beans with black sesame and tomato seeds*

# EXTRA

**Zhug** Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50

*Spicy coriander chilli pesto*

**Mango-Aioli** 2,50

*Mango aioli*

**Sweet-Chili-Chutney** 2,00

**Süßkartoffel-Pommes**

mit Mango-Aioli 6,50

*Sweet potato fries with mango aioli*

**Wurzelgemüse-Creme**

mit mariniertem, geröstetem Fenchel 4,50

*Mashed root vegetables with marinated roasted fennel*

# FROM THE ROBATA GRILL.

## Aubergine vom Grill

mit typisch israelischem Raucharoma; dazu Tomatensalsa, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 7,50 

*Grilled eggplant with typical smoky flavour; served with tomato salsa, Har Bracha tahina and NENI's pita bread*

## NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Har Bracha Tahina und gegrilltem Gemüse auf Laffabrot 14,00

*Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina and grilled vegetables on a laffa bread*

## Rib Eye Steak mit Harissa-Miso-Marinade, knusprigen Kartoffelschalen, Aioli und Salbei 300g 28,00

*With harissa miso marinade, crispy potato skins, aioli and sage*

## Miesmuscheln mit Sumak-Butter, Weißwein, Knoblauch und geröstetem Brot 18,00

*Mussels served with sumac butter, white wine, garlic and roasted bread*

## Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot 15,00  
*Our very own version of humus, minced beef and lamb and spicy chilli, served with NENI's pita bread*

## Spicy karamellierte Auberginen

mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis 14,50 ✓  
*Spicy caramelised eggplants with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice*

## Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 19,00  
*Grilled strips of chicken breast, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and NENI's pita bread*

## Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot 14,50 ✓  
*Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft boiled organic egg, served on a laffa bread*

\_\_\_\_\_ mit Falafel +4,50  
*with falafel*

## Elior's Pulled Beef Sandwich

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes 19,50  
*Beef slowly braised in maple syrup; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries*

## Geschmorte Entenkeule

mit Tamarinde, Zitronengras und sanft gegarten Auberginen 22,00  
*Roasted duck leg with tamarind, lemon grass and slow cooked eggplant*

## Glasiertes Lachsfilet

mit Dattelsirup-Mirin-Sake und japanischem Reis 24,00  
*Glazed fillet of salmon with date syrup-mirin-sake and Japanese rice*

## Paneer

In Kokosmilch, Curry und orientalischen Gewürzen geschmort; mit Pflaumen und japanischem Reis 14,50 ✓  
*Stewed in coconut milk, curry and oriental spices; served with plums and Japanese rice*

# MAIN

# DESSERT

**Sesam<sup>3</sup>** Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8,00  
*Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream*

**Knafeh** Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurt-Eis 8,00  
*A specialty from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream*

**Ilan's warmes Schokoladenküchlein**  
mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanille-Rosmarin-Eis 6,50  
*Warm chocolate cake with liquid core and vanilla rosemary ice cream*

**NENI's New York Cheesecake** 7,00

## Sodawasser

4,00 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure  
*per table, carbonated or noncarbonated*

## Mr. Hoban's Coffee Driven by taste

Leidenschaft für Geschmack, höchste Qualität und Transparenz bei der Produktion. Mit diesem Anspruch gründete Jan-Cort Hoban 2012 seine Kaffeerösterei in Hamburg. Das Beste aus jeder Bohne zu holen - diesem Grundsatz fühlt sich Jan-Cort Hoban verpflichtet. Durch den schonenden Röststil bleiben die vielfältigen Aromen und die feine Süße der Bohne erhalten.

*Passion for taste, highest quality and a transparent manufacturing. Driven by these demands, Jan-Cort Hoban founded his coffee roastery in Hamburg in 2012. To extract the best out of every single bean - this is one of Jan-Cort's maxims. The various flavours and the delicate sweetness are kept by a very gently roasting. American plantations as frequently as possible and maintain direct contact to the coffee growers.*



## APÉRITIFS

Crémant de Jessy brut  
Bouvet-Ladubay, Crémant  
de Loire AC 0,1l 7,50

Aperol Spritz 8,00

Lillet Vive 7,00

Hugo 8,00

Gin Tonic

Whitley Neill Gin,

Tonic Water 12,50

Port Tonic

Grahams White Port,

Tonic Water 8,50

Arak 3cl 7,50

Limonarak Arak mit Zitrone  
& frischer Minze 8,00

## NON ALCOHOLIC

Thomas Henry  
Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 3,50

Vöslauer

still und prickelnd 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50

Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Traube,  
Cranberry, Pink Grapefruit,  
Maracuja, Pfirsich, Schwarze

Johannisbeere, Tomate 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

Saftschorlen 0,2l 3,00 / 0,4l 4,50

Red Bull/Sugarfree 0,25L 4,50

Fritz-Kola

Kola 0,2l 3,00

Kola Zuckerfrei 0,2l 3,20

Mischmasch 0,2l 3,00

Fritz-Limo

Orangenlimonade 0,2l 3,00

Zitronenlimonade 0,2l 3,00

Fritz-Spritz

Apfelsaftschorle 0,2l 3,00

Rhabarbersaftschorle 0,2l 3,00

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 1l 8,00

NENI's Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0,4l 4,00 / 1l 8,00

## BEER

Brooklyn Lager vom Fass

American Amber Lager,  
Brooklyn Brewery, New York 0,25l 4,00

Brooklyn East India Pale Ale

Brooklyn Brewery, New York 0,33l 4,50

Hefe Weißbier

Bayreuther Brauhaus 0,5l 6,00

Astra Alsterwasser 0,33l 3,50

Lammsbräu alkoholfrei

Bio-Bier, Neumarkter

Lammsbräu 0,33l 4,00

Maisels Weißbier alkoholfrei

Gebrüder Maisel, Bayreuth 0,5l 5,50

# DRINKS

# WINE

## SPARKLING

FRANCE

Crémant de Jessy brut  
Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 39,00

Poiré Authentique  
Eric Bordelet, Normandie 0,75l 49,00

Champagne Bollinger Spécial Cuvée  
Champagne 0,75l 95,00

## WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2016 Mount Hermon  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

GERMANY

2016 'Zwitschern'  
Weingut Michel, Rheinhessen 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

AUSTRIA

2016 Wiener Gemischter Satz  
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

FRANCE

Le Burlet blanc  
Domaine La Fourmone, Rhône 0,125l 4,00 / 0,75l 24,00

ITALY

2016 La Manina  
Weingut Manincor, Südtirol 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2015 Riesling  
Weingut Clemens Busch, Mosel 0,75l 32,00

2015 Riesling ‚Suez‘  
Reichsrat von Buhl, Pfalz 0,75l 54,00

AUSTRIA

2016 Gelber Muskateller 'Röschitz'  
Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel 0,75l 29,00

2016 'kalkundkiesel'  
Claus Preisinger, Burgenland 0,75l 42,00

2016 'Materia Prima'  
Weinberghof Fritsch, Wagram 0,75l 69,00

FRANCE

2015 Chardonnay  
Nicolas Potel, Bourgogne 0,75l 26,00

2014 Matassa blanc  
Domaine Matassa, Roussillon 0,75l 52,00

2016 Sancerre blanc  
Domaine Vacheron, Loire, Frankreich 0,75l 59,00

SPAIN

2015 Los Amantes Albariño Semi dulce  
Martín Códax, D.O. Rías Baixas 0,75l 28,00

2012 Nana Albariño  
Attis Bodegas y Viñedos, D.O. Rías Baixas 0,75l 69,00

ITALY

2014 Soave Original Vintage Edition  
Bertani Domains, Veneto 0,75l 42,00

# ROSÉ

FRANCE

2015 Domaine Montrose Rosé  
Bernard et Olivier Coste, Languedoc-Roussillon 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

2016 AIX Rosé  
Maison Saint Aix, Provence 0,75l 33,00

# RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2014 Gamla Merlot  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

GERMANY

2015 Spätburgunder vom Buntsandstein  
Weinhaus Andres, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

ITALY

2015 Corbello  
Curatolo Arini, Sicilia 0,125l 4,00 / 0,75l 23,00

BOTTLES

ISRAEL

2013 Gamla Syrah  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 49,00

2013 Yarden Merlot  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 29,00

GERMANY

2015 Lemberger Gipskeuper  
Christian Dautel, Württemberg 0,75l 29,00

AUSTRIA

2015 Zweigelt `Kieselstein`  
Claus Preisinger, Burgenland 0,75l 31,00



FRANCE

2014 Le Poète

Domaine La Fourmone, Rhône 0,75l 39,00

2013 Matassa rouge

Domaine Matassa, Roussillon, Frankreich 0,75l 55,00

SPAIN

2016 Mas Donis Negre

Celler de Capçanes, Catalunya 0,75l 25,00

2015 Planetes de Nin Garnatxes Àmfora

Família Nin-Ortiz, Catalunya 0,75l 69,00

ITALY

2014 Barbera d'Alba

Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte 0,75l 35,00

2012 'No Name'

Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte 0,75l 56,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

## CHOCOLATE

Mr. Gonzo's Amazing  
Chocolate! GLAS 3,50

## TEA

High Darjeeling  
Bio-Darjeeling KÄNNCHEN 4,50  
English Breakfast  
Bio-Schwarztee KÄNNCHEN 4,50  
Lazy Daze Bio-Earl Grey KÄNNCHEN 4,50  
Heidis Delight  
Bio-Bergkräuter KÄNNCHEN 4,50  
Low Rider Bio-Grüntee KÄNNCHEN 4,50  
Team Spirit  
Bio-Kräuter-Grüntee KÄNNCHEN 4,50  
Master Mint  
Bio-Pfefferminze KÄNNCHEN 4,50  
Maybe Baby  
Bio-Früchtetea KÄNNCHEN 4,50  
Extra Hour  
Bio-Kräuter-Schwarztee KÄNNCHEN 4,50  
Orange Safari  
Bio-Rooibos-Tee KÄNNCHEN 4,50  
Speak French  
Bio-Verveine KÄNNCHEN 4,50

**HOT +  
DIGESTIF**

## COFFEE

Espresso 2,50  
Doppelter Espresso 4,00  
Café Crème 3,00  
Cappuccino 3,50  
Milchkaffee 4,00  
Latte Macchiato 3,50  
Flatwhite 4,50

## PORTWEIN + SHERRY

Grahams White Port 5cl 6,00  
Grahams LBV Port 5cl 7,00  
La Guita Manzanilla, Sherry  
Hijos de Rainera Perez Marin  
5cl 7,00

## GRAPPA

Grappa Nonino Il Moscato 2cl 5,00  
Bric del Gaian Grappa  
Berta, Piemonte 2cl 10,00

## LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Braulio Amaro Alpino  
di Bormio 3cl 4,50  
Borgmann 1772 Kräuterlikör 3cl 6,00  
Amaretto DiMombaruzzo  
Berta, Piemont 3cl 6,50  
Helbing Hamburger Kümmel 3cl 4,00  
Linie Aquavit 3cl 5,50

## OBSTBRÄNDE

Willi Peter, Südpfalz  
Blutorange, Haselnuss,  
Himbeere, Williams-Christ  
Birnenbrand, Apfelbrand  
Boskoop 2cl 6,00

Balagan = Sympathisches Chaos  
Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste  
Halva = Eine orientalische Süßwarenspezialität  
Humus = Kichererbsen-Aufstrich  
Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pita Brot  
Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig  
Raz el Hanout = Eine ursprünglich marokkanische Gewürzmischung  
Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet  
Sabich = Ein gefülltes, traditionell israelisches Sandwich  
Shakshuka = Traditionell israelisches Frühstück aus Ei, Paprika, und Kräutern

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

*Prices in Euro inc. VAT*

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

*Our staff will gladly provide information about additives and allergens*

**NENI**  
*Hamburg.*

AT THE 25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG





Haya