

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 Smoothie-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

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

MEZZE

Humus Teller mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 6,50 vn

Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Dreierlei Humus Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango und Klassisch mit NENI's Pitabrot 9,50 vn

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 vn

served with Har Bracha tahina and zhug

Sakuska Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Aubergine aus dem Holzofen mit Walnüssen, Rucola und Sauerteigbrot 7,00 vn

Romanian speciality. Spread of oven roasted bell pepper, tomatoes and eggplant with walnuts, rocket salad and sourdough bread

Süßkartoffel aus dem Ofen mit gerösteten Mandeln, Schmand und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 7,00 v

Oven baked sweet potato with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit NENI's Pitabrot 7,00 vn

Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread

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 v

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

Datteltomaten mit Aubergine aus dem Feuer

und Chili-Ingwer-Tahina-Marinade 7,50 vn

Datterini tomatoes with roasted eggplant and chilli ginger Har Bracha tahina marinade

SALAD + SOUP

Quinoasalat mit grünem Spargel

dazu griechischer Joghurt, Kirschtomaten und Kalamata-Oliven 15,50 vn

Quinoa salad with green asparagus, Greek yoghurt, cherry tomatoes and Kalamata olives

Pomelo-Salat

mit geräucherter Makrele, Kokoschips, Granatapfelkernen und Zitrusvinaigrette 14,00

Pomelo salad with smoked mackerel, coconut crisps, pomegranate seeds and citrus vinaigrette

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 15,50

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

Gazpacho

mit Avocadosalsa 8,00 vn

with avocado salsa

EXTRA

Zhug

Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy coriander chilli pesto

Mango-Aioli

2,50
Mango aioli

Harissa

2,50 vn

Sweet-Chili-Chutney

2,00 vn

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50

Sweet potato fries with mango aioli

FROM THE ROBATA GRILL.

Aubergine vom Grill mit typisch israelischem Raucharoma; dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 9,50 v
Grilled eggplant with typical smoky flavour; served with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Hähnchen-Shawarma mit Knoblauchcreme, zerdrückter Kartoffel und Kräutersalat 16,00
Chicken shawarma with garlic cream, mashed potatoes and herb salad

NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Har Bracha Tahina, Petersilie, Baharat, gegrilltem Gemüse und NENI's Pitabrot 15,50
Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and NENI's pita bread

Rib Eye Steak mit Harissa-Miso-Marinade, knusprigen Kartoffelschalen, Aioli und Salbei 300g 29,00
with harissa miso marinade, crispy potato skins, aioli and sage

Gegrilltes Doradenfilet

mit geröstetem grünem Spargel, Erbsen, Zucchini und Thai-Basilikum 24,00
Grilled fillet of gilthead bream with roasted green asparagus, peas, zucchini and Thai basil

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot 17,00
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 vn

Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice

Haya's Chicken Wings

mit Sesam-Limetten-Vinaigrette, Pimientos de Padrón und asiatischem Rettich-Gurkensalat 16,50
with sesame lime vinaigrette, pimientos de padrón and Asian radish cucumber salad

Jerusalem Teller Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 19,50

Grilled strips of chicken, 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 v

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/with Falafel + 4,50

Elior's Pulled Beef Sandwich In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli 19,50

Beef slowly braised in maple syrup; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli

Gegrillter, mariniertes Tofu mit Giant-Couscous, Schwarzkümmel, Chili und Dattelsirup 14,00 vn

Grilled, marinated tofu with giant couscous, black cumin, chilli and date syrup

MAIN

DESSERT

Sesam³ Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8,00 vr
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 speciality from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream

Zitronensorbet
mit Litschi-Schaum, Crumble, Sumak und Limettenzeste 7,00
Lemon sorbet with lychee, crumble, sumac and lime zest

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 Loire Chenin

Bouvet Ladubay, Loire 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

Graham's White Port,

Tonic Water 8,50

Arak 3cl 7,50

Limonarak Arak mit Zitrone

& frischer Minze 8,00

NON ALCOHOLIC

Vöslauer

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

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,

Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 3,50

Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Traube,

Cranberry, Pink Grapefruit,

Maracuja, Pfirsich, Schwarze

Johannisbeere, Tomate 0,4l 5,00

Saftschorlen 0,4l 4,50

Red Bull/Sugarfree 0,25l 4,50

Fritz-Kola

Fritz-Kola 0,2l 3,00

Fritz-Kola Zuckerfrei 0,2l 3,00

Mischmasch

Kola-Orangen-Limonade 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

Fritz-Limo

Orangenlimonade 0,2l 3,00

Zitronenlimonade 0,2l 3,00

Fritz-Spritz

Bio-Apfelsaftschorle 0,2l 3,00

Bio-Rhabarbersaftschorle 0,2l 3,00

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 Loire Chenin

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 42,00

'R' de Ruinart brut

Champagne 0,75l 98,00

ISRAEL

Gamla brut

Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 52,00

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Mount Hermon Yarden

Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

GERMANY

2016 Die Rote Insel Nierstein Riesling

Weingut Strub, Rheinhessen 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

2017 Grauburgunder

Stefan Meyer, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 25,00 / 1,5l 52,00

2017 Scheurebe

Weingut Wechsler, Rheinhessen 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

2017 Weißburgunder

Johannes Balzhäuser, Rheinhessen 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

AUSTRIA

2017 Sauvignon Blanc Südsteiermark

Weingut Sattlerhof, Steiermark 0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2016 Riesling
Weingut Wittmann, Pfalz 0,75l 32,00

AUSTRIA

2016 'Klimt Kuss'
Weingut Esterházy, Burgenland 0,75l 24,00

FRANCE

2016 'La Marinière Muscadet'
Albert Besombes, Loire 0,75l 24,00

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

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

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

PORTUGAL

2016 'Singular'
A&D Wines, Vinho Verde 0,75l 29,00

ITALY

2014 'Massifitti'
Azienda Agricola Suavia, Veneto 0,75l 35,00

ROSÉ

FRANCE

2016 'La Coquette' Rosé
Vin de France, Provence 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

2017 'bone dry' Rosé
Reichsrat von Buhl, Pfalz 0,75l 33,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2014 'Gamla' Merlot
Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 6,50 / 0,75l 38,00

GERMANY

2015 Spätburgunder
Weingut Schwedhelm, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

FRANCE

2015 'Jean'
Jean Loron, Bourgogne 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

ITALY

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

BOTTLES

ISRAEL

2014 'Gamla' Syrah
Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 42,00

AUSTRIA

2016 Blaufränkisch Kalkstein
Claus Preisinger, Burgenland 0,75l 32,00

FRANCE

2016 'BDX' Cabernet-Merlot
XWines, Bordeaux 0,75l 39,00

SPAIN

2015 'Armas de Guerra ' Mencía
Vinos Guerra, Bierzo 0,75l 24,00

2016 'Habla la Tierra'
Bodegas Habla, Extremadura 0,75l 29,00

ITALY

2015 'Bussantoro Rosso'
Azienda Agricola Allegrini, Veneto 0,75l 29,00

2013 'No Name'
Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte 0,75l 56,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

CHOCOLATE

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

TEA KÄNNCHEN 4,50

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

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

Graham's White Port 5cl 6,00
Graham's 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
Birne, Boskoop 2cl 6,00

Amba = Mangosauce mit Zitronensaft und orientalischen Gewürzen
Baharat = Gewürzmischung aus dem arabischen Raum
Balagan = Sympathisches Chaos
Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste
Halva = Eine orientalische Süßwarenspezialität
Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet
Humus = Kichererbsen-Aufstrich
Kadayif = Dünne Teigfäden - auch Engelshaar genannt
Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pita Brot
Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig
Sabich = Ein gefülltes, traditionell israelisches Sandwich
Shakshuka = Traditionell israelisches Frühstück aus Ei, Paprika, und Kräutern
Sumak = Gewürz aus der Sumak-Beere

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