

# 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.*

39,00 / Person

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

# MEZZE

**Humus Teller** mit Har Bracha Tahina und Pitabrot 7,00 vn

*Humus plate served with Har Bracha tahina and pita bread*

**Dreierlei Humus mit Pitabrot** 10,50 vn

*All three kinds served with pita bread*

**Nuriel's Favourite Falafel** mit Har Bracha Tahina und Zhug 6,50 vn

*served with Har Bracha tahina and zhug*

**Sakuska** Paprika, Tomate und Aubergine aus dem Holzofen mit Walnüssen, Rucola und Sauerteigbrot 8,00 vn

*Oven roasted bell pepper, tomato 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 Pitabrot 7,00 vn

*Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with 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 7,00 v

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

**Knusprige Makrelen-Filets**

mit Zitronen-Kräutersalsa, Tomatensalat und Joghurt 8,50

*Crispy mackerel fillets with lemon and herb salsa, tomato salad and yoghurt*

**Aubergine vom Robata-Grill** mit Raucharoma vom offenen Feuer; dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und Pitabrot 9,50 v

*Smoked eggplant grilled over an open fire; served with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and pita bread*

## Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 18,00

*Choose 3 different mezze dishes*

# SALAD + SOUP

## Couscous-Salat

mit Granatapfelvinaigrette, Rote Bete und cremigem Käse 13,50 ✓

*Couscous salad with pomegranate vinaigrette, beetroot and creamy cheese*

## Korean Fried Chicken Salad

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

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

## Rote orientalische Linsensuppe

mit Tomaten und Kokosmilch 8,00 ✓  
*Red oriental lentil soup with tomatoes and coconut milk*

— mit Hähnchen-Bolitos +2,50  
*with chicken bolitos*

## NENI's Weißkohlsuppe

mit Frikkeh, Tomate und Harissa 8,00 ✓  
*NENI's white cabbage soup with frikkeh, tomato and harissa*

# EXTRA

## Zhug

Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 ✓  
*Spicy coriander chilli pesto*

## Mango-Aioli

2,50 ✓  
*Mango aioli*

## Harissa

2,50 ✓

## Sweet-Chili-Chutney

2,00 ✓

## Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50 ✓

*Sweet potato fries with mango aioli*

# FROM THE ROBATA GRILL.

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

**Slow-cooked Short Ribs** mit Urkarotten, Kürbis-Harissa und Kartoffelcrumble 29,00  
*with purple carrots, pumpkin harissa and potato crumble*

## NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Har Bracha Tahina, Petersilie, Baharat, gegrilltem Gemüse und Pitabrot 15,50

*Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and pita bread*

**Rib Eye Steak** mit Harissa-Miso-Marinade, knusprigen Kartoffelschalen, Aioli und Salbei 300g 29,50  
*with harissa miso marinade, crispy potato skins, aioli and sage*

**Gegrillter Oktopus** mit karamellisiertem Fenchel, Grapefruit und Baby-Kartoffeln 22,50  
*Grilled octopus with caramelised fennel, grapefruit and potatoes*

**Doradenfilet** mit geröstetem Pak Choi, Erbsen, Zucchini und Thai-Basilikum 24,00  
*Fillet of gilthead bream with roasted pak choi, peas, zucchini and Thai basil*

## Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch und Pitabrot 17,00

*Our very own version of humus, minced beef and lamb, served with pita bread*

## Spicy karamellierte Auberginen mit Ingwer, Chili und geröstetem

Sesam auf japanischem Reis 14,50 

*Spicy caramelised eggplant 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 Pitabrot 19,50

*Grilled strips of chicken, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and pita bread*

## Sabich Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachweichem 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/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*

## Haya's Gerstenrisotto mit Champignons, Steinpilzen, Kräuterseitlingen, gerösteten Haselnüssen, gepufftem Wildreis und Brunnenkresse 15,00

*Haya's barley risotto with button mushrooms, porcini mushrooms, king oyster mushrooms, roasted hazelnuts, puffed wild rice and watercress*

# MAIN

# DESSERT

**Sesam<sup>3</sup>** Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8,00 vn  
*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*

**Mahalabi** Orientalische Panna cotta mit gerösteten Kokos-Erdnüssen, Koriander-Popcorn und Hibiskus-Sirup 7,50 vn  
*Oriental panna cotta with roasted coconut-peanut, coriander popcorn and hibiscus syrup*

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

## Haya loves to share

*Etagere mit drei Desserts nach Wahl* 18,00  
*Etagere with three desserts by your selection*

## 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

# Sodawasser

4,00 pro Person

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

# 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 6,50 / 0,75l 38,00

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 6,50 / 0,75l 38,00

## BOTTLES

### GERMANY

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

### AUSTRIA

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

### FRANCE

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

2015 'Matassa blanc'  
Domaine Matassa, Roussillon 0,75l 52,00

2017 Sancerre  
Domaine Vacheron, Loire 0,75l 59,00

### PORTUGAL

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

### ITALY

2015 'Massifitti'  
Azienda Agricola Suavia, Veneto 0,75l 35,00

### AUSTRALIA

2015 'The Hermit Crab' Viognier  
d'Arenberg, McLaren Vale 0,75l 29,00

## ROSÉ

### GERMANY

2017 'Bone Dry' Rosé  
Reichsrat von Buhl, Pfalz 0,75l 33,00

### FRANCE

2017 'La Coquette' Rosé  
Vin de France, Provence 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

# RED

## BY THE GLASS

### ISRAEL

2015 'Gamla' Merlot  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 6,50 / 0,75l 38,00

### GERMANY

2016 Spätburgunder  
Weingut Schwedhelm, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

### FRANCE

2016 'Jean' Gamay  
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

2015 'Lauschen' Blauer Zweigelt  
Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel 0,75l 32,00

### FRANCE

2016 Mas Bécha Barrique  
Charles Perez, Languedoc-Roussillon 0,75l 34,00

### SPAIN

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

ITALY

2015 'Juno' Sangiovese  
Tenuta Trerose, Toscana 0,75l 29,00

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

ARGENTINA

2016 'Pasarisa' Cabernet Sauvignon  
Bodega Catena Zapata, Salta 0,75l 29,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

## CHOCOLATE

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

## TEA KÄNNCHEN 4,50

High Darling  
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

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*

AT THE 25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG



Haya