

# 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.

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

# MEZZE

**Humus Teller** Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 7,00 vn

*Classic, beetroot with horseradish or curry mango served with pita bread*

Dreierlei Humus mit Pitabrot 13,00 vn

*All three kinds served with pita bread*

**Nuriel's Favourite Falafel** mit hausgemachtem Dip 6,00 vn

*with homemade dip*

**Sakuska** Paprika, Tomate und Aubergine aus dem Holzofen auf Sauerteigbrot mit Walnüssen, Rucola und Parmesan 7,50 v

*Oven roasted bell pepper, tomato and eggplant on sourdough bread served with walnuts, rocket salad and parmesan*

**Süßkartoffel aus dem Ofen** mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing 7,50 v

*Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing*

**Babaganoush** Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill, eingelegten Granatapfelkernen und Pitabrot 7,00 vn

*Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with pickled pomegranate seeds and pita bread*

**Marokkanische Zigarren** Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rinderhackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, Har Bracha Tahina und Harissa 7,50

*Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Bracha tahina and harissa*

**Gebrannter Lauch** mit Feta, Haselnuss-Dukkah und Zhug 6,50 v

*Burnt leek with feta, hazelnut dukkah and zhug*

**Marinierte Wildfang-Garnelen** mit Gurke, Joghurt-Knoblauchcreme, Dill und Harissa-Öl 8,50

*Marinated wild prawns with cucumber, dill, yoghurt garlic cream and harissa oil*

## Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 19,00


*Choose 3 different mezze dishes*

# SALAD + SOUP

**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*

**Tomaten-Ricotta-Salat**  
mit marinierten Beeren, Sumach und knusprigem Sauerteigbrot 11,00   
*Tomato ricotta salad with marinated berries, sumac and crunchy sourdough bread*

**Nadiv's Niçoise** Romanasalat mit Thunfisch, Kartoffeln, wachweichem Bio-Ei, eingelegten Gurken,  
Harissa und Jalapeño-Aioli 13,00  
*Romaine lettuce with tuna, potato, soft-boiled organic egg, pickled cucumber, harissa and jalapeño aioli*

**Maissuppe** mit Chili, Ingwer, knusprigem Mais und Harissa 7,50   
*Corn soup with chilli, ginger, crispy corn and harissa*

# EXTRA

**Süßkartoffel-Pommes**  
mit Mango-Aioli 6,50   
*Sweet potato fries with mango aioli*

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

**Mango-Aioli** 2,50 

**Harissa** 2,50 

# BEST OF NENI.

39,00 / Person

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.*

# FROM THE ROBATA GRILL.

## Rib Eye Steak

mit Hasselback-Kartoffeln, Schnittlauch, Schmand, Har Bracha Tahina und Harissa 300g 29,50  
*with Hasselback potatoes, chives, crème fraîche, Har Bracha tahina and harissa*

## Baharat Chicken Skewers

Gegrillte Hühnchen-Gemüsespieße mit Har Bracha Tahina und Zhug 18,00  
*with grilled vegetables, Har Bracha tahina and zhug*

## NENI-Style Kebab

Rinder-Lammköfte mit gegrilltem Gemüse, Petersilie, Baharat, Har Bracha Tahina und Pitabrot 15,50  
*Beef-lamb kebab with grilled vegetables, parsley, baharat, Har Bracha tahina and pita bread*

**Im Ganzen gegrillter Loup de Mer** mit wildem Brokkoli, Granatapfel, gerösteten Mandeln und Zitrusvinaigrette 27,50

*Grilled sea bass with wild broccoli, pomegranate, roasted almonds and citrus vinaigrette*

**Gerösteter Blumenkohl** mit Joghurt, Gremolata und Olivenöl 12,50 v

*Roasted cauliflower with yoghurt, gremolata and olive oil*

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

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

## Haya's Prawns – Israeli Style

Sautierte Wildfang-Garnelen mit Blattspinat, Tomatenkernen, Knoblauch und Sauerteigbrot 28,00

*Sautéed wild prawns with leaf spinach, tomato seeds, garlic and sourdough bread*

**Matbucha** Tomatenragout mit gebackener Polenta, grünen Bohnen und Har Bracha Tahina 13,00 vn

*Tomato ragout with fried polenta, green beans and Har Bracha tahina*

## Hamshuka

NENI's eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot 17,00

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

**Sabich** Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba 15,00 v

*Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, humus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba*

       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 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*

# MAIN

# DESSERT

## Haya loves to share

Etagere mit drei Desserts nach Wahl 18,00

Etagere with three desserts by your selection

### Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurt-Eis 8,50

*A speciality from the old city of Jerusalem.*

*Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream*

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

Ilan's Tiramisu mit Mandelkeks, Madeira und Kakao 7,00

*with Cantucci biscuits, madeira wine and cocoa*

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

*Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream*

### Creamy Burrata

mit Orangenconfit und Honigcracker 7,50

*with orange confit and honey cracker*

## 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.*



## 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

Rutte Dry Gin, Thomas Henry

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

fritz-kola mit orange 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

fritz-limo orange 0,2l 3,00

fritz-limo zitrone 0,2l 3,00

fritz-spritz

bio-apfelschorle 0,2l 3,00

bio-rhabarberschorle 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 44,00

'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 Yarden Mount Hermon White

Golan Heights Winery, Galiläa 0,125l 7,00 / 0,75l 42,00

GERMANY

2016 'Zwei Brüder' Riesling

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

2017 Grauburgunder

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

2017 Scheurebe

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

2017 Weißburgunder

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

AUSTRIA

2018 'Klimt Kuss' Grüner Veltliner

Schlossweingut Esterházy 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

BOTTLES

GERMANY

2017 Blanc de Blancs  
Weingut Olinger, Franken 0,75l 31,00

2017 'Detonation' Riesling  
Weingut Immich-Batterieberg, Mosel 0,75l 44,00

2016 Herrenberg Riesling Großes Gewächs  
Weingut Maximin Grünhaus, Mosel 0,75l 69,00

AUSTRIA

2017 Sauvignon Blanc  
Weingut Sattlerhof, Steiermark 0,75l 46,00

FRANCE

2016 'Vue sur Mer'  
Bastide Sobirana, Languedoc 0,75l 31,00

2017 Chardonnay  
Nicolas Potel, Bourgogne 0,75l 36,00

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

2018 Sancerre  
Domaine Vacheron, Loire 0,75l 59,00

2015 'Les Cèdres' Châteauneuf-du-Pape  
Paul Jaboulet, Rhône 0,75l 98,00

ITALY

2016 'Massifitti'  
Azienda Agricola Suavia, Veneto 0,75l 35,00

2017 'Terlaner Classico'  
Kellerei Terlan, Südtirol 0,75l 44,00

# 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

2017 Cuvée 'Come as you are'  
Weingut Rings, Pfalz 0,125l 5,50 / 0,75l 33,00 / 1,5l 68,00

FRANCE

2015 'Jean' Gamay  
Jean Loron, Bourgogne 0,125l 5,00 / 0,75l 29,00

ITALY

2016 Nero d'Avola  
Feudo Arancio, Sicilia 0,125l 4,50 / 0,75l 25,00

BOTTLES

ISRAEL

2014 'Gamla' Syrah  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 44,00

AUSTRIA

2015 'Rendezvous' Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Lenikus, Wien 0,75l 42,00

FRANCE

2017 'T'air' Syrah  
Domaine Gayda, Languedoc-Roussillon 0,75l 32,00

2017 Mas Bécha Barrique  
Charles Perez, Languedoc-Roussillon 0,75l 51,00

SPAIN

2017 'Habla de la Tierra'  
Bodegas Habla, Extremadura 0,75l 29,00

ITALY

2015 'Juno' Sangiovese  
Tenuta Trerose, Toscana 0,75l 32,00 / 1,5l 66,00

2013 'No Name'  
Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte 0,75l 59,00

ARGENTINA

2018 'Pasarisa' Cabernet Sauvignon  
Bodega Catena Zapata, Salta 0,75l 32,00

SOUTH AFRICA

2017 'The Chocolate Block'  
Boekenhoutskloof Winery, Franschoek 0,75l 79,00

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  
Flat White 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

## LIKÖRE + SPIRITUOSEN

clockers, Hamburg  
HERB Kräuterlikör 3cl 7,00  
Helbing Hamburger Kümmel 3cl 4,00  
Linie Aquavit 3cl 5,50  
Spreewood Distillers, Spreewald  
Oma's Apfelkuchenlikör 3cl 5,50  
STORK CLUB Straight  
Rye Whiskey 2cl 7,00  
NORK Korn 3cl 3,50

## BRÄNDE + GEISTE

DRILLING Destille, Hamburg  
Haselnuss, Apfel, Birne,  
Rote Beete, Kaffee 2cl 7,00



Haya

Amba = Mangosauce mit Zitronensaft und orientalischen Gewürzen  
Baharat = Gewürzmischung aus dem arabischen Raum  
Balagan = Sympathisches Chaos  
Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste  
Dukkah = afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürzmischung  
Halva = Eine orientalische Süßwarenspezialität  
Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet  
Humus = Kichererbsen-Aufstrich  
Kadayif = Dünne Teigfäden - auch Engelshaar genannt  
Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig  
Shakshuka = Traditionell israelisches Frühstück aus Ei, Paprika, und Kräutern

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

*Prices in Euro incl. 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