

Surprise
your taste
buds.



NENI
Berlin.



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: einen 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.

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 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 18,50

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

Sesam³ 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

Caffè Musetti

"What matters is love and experience."

Luigi Musetti

1934 gründete Luigi Musetti das „Haus des Kaffees“, eine Espresso-Bar und Rösterei im italienischen Piacenza. Seine Leidenschaft führte das Unternehmen zu großem Erfolg und Anerkennung. Heutzutage ist Musetti in 60 Ländern auf den 5 Kontinenten vertreten. "Creare la miglior miscela per caffè espresso al mondo". Die beste Kaffee-Mischung in der Welt zu schaffen, ist die Philosophie der Rösterei Musetti. Nichts anderes treibt die Familie an. Sie bewahren die Herkunft, respektieren die Tradition und leben für den Kaffee.

In 1934, Luigi Musetti founded the "House of Coffee", an espresso bar and roasting facility in the Italian city of Piacenza. His passion led the business to become a tremendous success and led to great acclaim. Today, Musetti is represented in 60 countries across 5 continents. "Creare la miglior miscela per caffè espresso al mondo". The philosophy of the Musetti roasting house is to create the best coffee blend in the world. This is the family's sole motivation. They preserve the origins, respect tradition and live for coffee.

APÉRITIFS

Riesling Sekt Brut

Schloss Vaux, Rheingau 0,1l 8,00 / 0,75l 50,00

Rosé Brut

Schloss Vaux, Rheingau 0,1l 9,00 / 0,75l 61,00

Aperol Spritz 10,00

Hugo 10,00

Gin Tonic

Tanqueray Gin, Thomas Henry

Tonic Water 12,00

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé,

Thomas Henry Tonic Water 10,00

NENI's Mandarine Spritz

Mandarine Napoléon,

Zitronensaft, Sekt 9,50

NON ALCOHOLIC

Vöslauer

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

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,

Bitter Lemon 0,2l 3,50

Säfte und Nektare

Naturtrüber Apfel,

Cranberry, Maracuja 0,3l 3,50

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

Red Bull/Sugarfree 0,25l 5,00

fritz-kola

fritz-kola 0,2l 3,50

fritz-kola ohne zucker 0,2l 3,50

mischmasch

fritz-kola mit orange 0,2l 3,50

fritz-limo

apfel-kirsch-holunder 0,2l 3,50

fritz-spritz

bio-traubenschorle 0,2l 3,50

bio-rhabarberschorle 0,2l 3,50

NENI's iced tea 0,3l 4,50 / 0,75l 9,50

NENI's Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0,3l 4,50 / 0,75l 9,50

DRAFT BEER

Fürstenberg Pils 0,3l 4,00 / 0,5l 5,00

Hacker-Pschorr Keller

naturtrüb 0,3l 4,00 / 0,5l 5,00

BOTTLED BEER

Paulaner Zwickl 0,4l 5,00

Hacker-Pschorr

Weißbier hell 0,5l 5,00

Paulaner Weißbier

(non-alcoholic) 0,5l 5,00

Fürstenberg

(non-alcoholic) 0,33l 4,00

DRINKS

WINE

SPARKLING

GERMANY

Riesling Sekt Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau 0,1l 8,00 / 0,75l 50,00

Rosé Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau 0,1l 9,00 / 0,75l 61,00

FRANCE

Champagne 'R' de Ruinart Brut
Ruinart 0,1l 16,00 / 0,75l 112,00

Champagne Brut Rosé
Ruinart 0,75l 155,00

Champagne Brut Rosé
Louis Roederer 0,75l 155,00

2009 Champagne Cristal Brut
Louis Roederer 0,75l 299,00

WHITE

BY THE GLASS

GERMANY

2017/2018 JUNG Riesling
Weingut Jakob Jung, Rheingau 0,1l 4,50 / 0,75l 30,00

2017/2018 Grauburgunder vom Kalkstein
Weingut Ludi Neiss, Pfalz 0,1l 4,50 / 0,75l 30,00

2017/2018 Sauvignon Blanc II
Weingut von Winning, Pfalz 0,1l 5,00 / 0,75l 35,00

AUSTRIA

2017/2018 Grüner Veltliner
Weingut Höllerer, Kremstal 0,1l 4,50 / 0,75l 30,00

BOTTLES

GERMANY

2016 'w.e.i.ss'
Weingut Rings, Pfalz 0,75l 30,00

2017 'Just Riesling!'
Gut Hermannsberg, Nahe 0,75l 35,00

2017 Riesling Kabinett
Gut Hermannsberg, Nahe 0,75l 39,00

2015 Weißburgunder & Chardonnay
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,75l 42,00

2016 Erbacher Hohenrain Riesling Alte Reben
Weingut Jakob Jung, Rheingau 0,75l 55,00

AUSTRIA

2017/2018 Grüner Veltliner
Weingut Bründelmayer, Kamptaler Terrassen 0,75l 60,00

ITALY

2015 Chardonnay
Alois Lageder, Südtirol 0,75l 45,00

2017 Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli
Volpe Pasini, Friaul 0,75l 47,00

FRANCE

2016 Chablis
Domaine Alain Geoffroy, Bourgogne 0,75l 55,00

2017 Sancerre Blanc Classique
Hubert Brochard, Loire 0,75l 55,00

ROSÉ

GERMANY

2017/2018 Pino_ & Co Rosé

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,1l 4,50 / 0,75l 30,00

AUSTRIA

2017 Rosa Rosé Saignée

Weingut Umathum, Burgenland 0,75l 42,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2016 /2017 Yasmin Red

Recanati Winery, Galiläa 0,1l 5,00 / 0,75l 35,00

ITALY

2016/2017 Le Maestrelle

Santa Cristina Antinori, Toscana 0,1l 5,50 / 0,75l 37,00

SPAIN

2013/2014 Raiza Reserva

Viñedos de Aldeanueva, Rioja 0,1l 4,50 / 0,75l 30,00

SOUTH AFRICA

2016/2017 Cabernet Sauvignon Shiraz

Delheim Wine Estate, Coastal Region 0,1l 4,50 / 0,75l 30,00

BOTTLES

GERMANY

2017 Spätburgunder

Weingut Jean Stodden, Ahr 0,75l 45,00

2015 Das kleine Kreuz

Weingut Rings, Pfalz 0,75l 82,00

AUSTRIA

2015 Heideboden Zweigelt/Blaufränkisch
Weingut Stiegelmar, Burgenland 0,75l 50,00

2015 a'Kira T.FX.T. Blaufränkisch
Weingut Tement, Südsteiermark 0,75l 60,00

ITALY

2013 Refosco dal Peduncolo Rosso Colli Orientali del Friuli
Volpe Pasini, Friaul 0,75l 47,00

2016 'Fossolupaio' Rosso di Montepulciano
Tenuta Vallocaia, Toscana 0,75l 55,00

FRANCE

2017 Les Cépages
Baron Philippe de Rothschild, Languedoc-Roussillon 0,75l 32,00

SPAIN

2013/2014 Rioja Reserva
Barón De Ley, Rioja 0,75l 55,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

TEA

High Darling
Bio-Darjeeling
English Breakfast
Bio-Schwarztee
Lazy Daze
Bio-Earl Grey
Low Rider
Bio-Grüntee
Team Spirit
Bio-Kräuter-Grüntee
Master Mint
Bio-Pfefferminze
Maybe Baby
Bio-Früchtete
Extra Hour
Bio-Kräuter-Schwarztee
Orange Safari
Bio-Rooibos-Tee

KÄNNCHEN 5,50

HOT +
DIGESTIF

COFFEE-CHOCOLATE

Espresso 3,00
Doppelter Espresso 4,00
Café Crème 4,00
Cappuccino 4,50
Flat White 4,50
Latte Macchiato 4,50
Chocolate 4,00

PORTWINE + SHERRY 5cl

Emilio Lustau Fino 'Jarana',
Solera Reserva 15% 5,00
Taylor's Port Selected Ruby 20% 5,00
Taylor's Port Tawny 10 yrs 20% 10,00

GRAPPA 4cl

2008 Berta Roccanivo 45% 16,00
Poli di Poli Merlot 40% 11,00

CALVADOS & FRUIT SPIRITS 4cl

Pere Magloire VSOP 40% 9,00
Schloss Proschwitz, Meißen
Schlehengeist 42% 10,00
Himbeergeist 42% 10,00
Williamsbirnenbrand 40% 11,00
Walnussgeist 42% 13,00

WHISKY 4cl

Oban 14 years Malt 43% 11,50
Ardberg 10 46% 13,00

BITTER & LIQUEUR 4cl

Ramazotti 30% 6,00
Averna 29% 6,00
Pijörkel 55 42,5% 7,50
Berliner Kräuterlikör
Baileys Irish Cream 17% 5,00

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
Dukkah = Afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürzmischung
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

ON TOP OF THE 25HOURS HOTEL BIKINI BERLIN BUDAPESTER STRASSE 40 10787 BERLIN



Haya