

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 7,50 vn

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

Dreierlei Humus mit Pitabrot 13,00 vn

All three humus served with pita bread

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

with homemade dip

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill

mit Za'atar, Dukkah, Petersilie und Pitabrot 7,00 vn

Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread

Rote Bete mit frisch geriebenem Meerrettich, schwarzem Pfeffer und Olivenöl 6,50 v

Beetroot with freshly grated horseradish, black pepper and olive oil

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

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

Glasierter Butternut-Kürbis

mit Ahornsirup, gerösteten Tomaten, Schmand und Zitronen-Gremolata 7,00 v

Maple glazed butternut squash with sour cream, roasted tomatoes and lemon gremolata

Gegrillte Wildfang-Garnelen mit Karottenmarinade, Fenchelsalat und Petersiliencreme 8,50

Grilled wild-caught prawns with carrot marinade, fennel salad and parsley cream


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

Israelischer gelbe Bete Salat
mit Sumak-Orangendressing, gerösteter Birne, Chicorée, Délice des Crémiers Weichkäse und Walnüssen 13,50 
Israeli yellow beetroot salad with sumac orange vinaigrette, roasted pear, chicory, Délice des Crémiers soft cheese and toasted walnuts

Spicy Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 7,50 
Spicy pumpkin, orange and ginger soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

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

Harissa Scharfes Chili-Pesto 2,50 
Spicy chilli pesto

Mango-Aioli 2,50 

BEST OF NENI.

39,00 / Person

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan-Style. Tischweise, für zwei Personen und mehr.

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. Per table, for two people and more.

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 Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen, spicy Aioli und Koriander 29,50
with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriander

Haya's gebrannter Sellerie

mit Cashewcreme, Tomaten-Chili-Marmelade und frittierten Schalotten 14,00 vn
Burnt celeriac with cashew cream, tomato chilli jam and fried shallots

NENI-Style Kebab

Rinder-Lammköfte mit Tzatziki, Sumak-Zwiebeln, Kräutersalat und israelischen Salzgurken 16,50
Beef-lamb kebab with tzatziki, sumac onions, herb salad and Israeli pickled cucumber

Gegrilltes Lachsfilet

mit Soja-Ingwer-Marinade, sautierten grünen Bohnen, Sesam und Koriander 24,50
Grilled salmon fillet with soy and ginger marinade, sautéed green beans, sesame and coriander
— mit japanischem Reis +4,00
with Japanese rice

Hähnchen-Shawarma mit gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel,
Knoblauchcreme und Kräutersalat 18,00

Chicken shawarma with roasted onion, smashed potato, garlic cream and herb salad

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

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

Sabich Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, wachswieches 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

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

Elior's Pulled Beef Burger In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche;

mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 19,50

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

Geschmorte Lammkeule

mit Har Bracha Tahina, Erbsen, Minze, konfiertem Knoblauch und roten Chilis 26,00

Braised lamb shank with Har Bracha tahina, peas, mint, confit garlic and red chilli

MAIN

DESSERT

Haya loves to share

Etagere mit drei Desserts nach Wahl 18,00

Etagere with three desserts of your choice

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

Dattel-Ingwer-Fudge

mit gesalzenem Karamell und hausgemachtem Kokos-Limetten-Eis 8,00 

Date and ginger fudge cake with salted caramel and homemade coconut lime ice cream

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 10,00

Lillet Vive 9,00

Hugo 10,00

Gin Tonic

Rutte Dry Gin, Tonic Water 12,50

Port Tonic

Graham's White Port,

Tonic Water 8,50

Limonarak Arak mit Zitrone

& frischer Minze 8,00

Green Tel Aviv

Koriander-Zitronenverbene-

Geist, Tonic Water 10,50

NON ALCOHOLIC

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 0,4l 5,00

Saftschorlen 0,4l 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

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

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

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,

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

Red Bull/Sugarfree 0,25l 4,50

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 non-carbonated

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

2018 Riesling 'Herr Mehling'

Weingut Mehling, Pfalz 0,125l 6,00 / 0,75l 31,00

2017 Grauburgunder

Stefan Meyer, Pfalz 0,125l 5,00 / 0,75l 26,00 / 1,5l 52,00

2017 Scheurebe

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

2018 Weißburgunder

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

AUSTRIA

2018 Sauvignon Blanc 'Röschitz'

Gruber Röschitz, Weinviertel 0,125l 7,00 / 0,75l 42,00

BOTTLES

GERMANY

2018 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

2018 Grüner Veltliner
Ebner-Ebenauer, Weinviertel 0,75l 42,00

FRANCE

2018 Cuvée Dissenay Chardonnay
Les Producteurs Réunis, Languedoc-Roussillon 0,75l 29,00

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

2017 'Massifitti'
Azienda Agricola Suavia, Veneto 0,75l 38,00

2018 'Terlaner Classico'
Kellerei Terlan, Südtirol 0,75l 44,00

LEBANON

2017 B-Qa Blanc
Château Marsyas, Bekaa Valley 0,75l 49,00

ROSÉ

BY THE GLASS

FRANCE

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

BOTTLE

GERMANY

2018 'Bone Dry' Rosé
Reichsrat von Buhl, Pfalz 0,75l 33,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

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

GERMANY

2017 Cuvée 'Come as you are'
Weingut Rings, Pfalz 0,125l 6,00 / 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

2015 'Gamla' Merlot
Golan Heights Winery, Galiläa 0,75l 44,00

AUSTRIA

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

FRANCE

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

2018 Tempranillo 'Ercavio'
Bodegas Más que Vinos, Castilla y León 0,75l 29,00

ITALY

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

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

LEBANON

2016 B-Qa Rouge
Château Marsyas, Bekaa Valley 0,75l 51,00

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-Früchtetee
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
Arak 3cl 7,50

BRÄNDE + GEISTE

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

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
Sumak = Frisch-säuerliches Gewürz aus der Frucht des Essigbaums
Za'atar = Levantische Gewürzmischung aus wildem Thymian, Sesam und Sumak

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



Haya