

Surprise your
taste buds.

NENI
Hamburg.

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

MEZZE

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 19,00
Choose 3 different mezze dishes

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

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

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

with homemade dip

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

Beetroot with freshly grated horseradish, black pepper and olive oil

Babaganoush

Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine 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

Marokkanische Zigarren Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rinderhack-

fleisch, 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

SALAD + SOUP

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

Israelischer gelbe Bete Salat

mit Sumak-Orangendressing, gerösteter Birne, Chicorée, Délice des Crémiers Weichkäse und Walnüssen 13,50 v

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 vn

Spicy pumpkin, orange and ginger soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

EXTRA

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50 v

Sweet potato fries with mango aioli

Zhug Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy coriander chilli pesto


Harissa Scharfes Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy chilli pesto

Mango-Aioli 2,50 v

MAIN

Sabich

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

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

___ mit Falafel +4,50

with falafel

Hähnchen-Shawarma

mit gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat 18,00

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

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes 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

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

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 with pita bread

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

DESSERT

NENI's New York Cheesecake 7,00

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 Jerusa-
lem. Kadayif filled with mozzarella and
ricotta served with chopped pistachios
and homemade yoghurt ice cream*

Sodawasser

4,00 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or non-carbonated

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.*

NON ALCOHOLIC

Vöslauer

still und prickelnd

0,25l 3,00 / 0,75l 7,50

Säfte 0,4l 5,0

Orange, Apfel, Kirsche,
Traube, Cranberry, Pink
Grapefruit, Maracuja,
Pfirsich, Schwarze
Johannisbeere, Tomate

Saftschorlen 0,4l 4,50

fritz-kola 0,2l 3,00

fritz-kola

fritz-kola zuckerfrei

mischmasch 0,2l 3,00

fritz-kola mit orange

fritz-limo 0,2l 3,00

fritz-limo orange

fritz-limo zitrone

fritz-spritz 0,2l 3,00

bio-apfelschorle

bio-rhabarberschorle

Thomas Henry 0,2l 3,50

Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon,
Spicy Ginger

Red Bull/Sugarfree 0,25l 4,50

NENI's Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0,4l 4,00 / 1l 8,00

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 1l 8,00

COFFEE + TEA

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 4,00

Café Crème 3,00

Cappuccino 3,50

Milchkaffee 4,00

Flat White 4,50

Tee KÄNNCHEN 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

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

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

ROSÉ

FRANCE

2017 'La Coquette' Rosé
Vin de France, Provence

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

RED

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

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

WINE



Haya Molcho

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, der vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho. Familie und Freunde sind ein wesentlicher Teil ihres Lebens und prägen das NENI-Konzept ebenso wie die israelischen, rumänischen und spanischen Wurzeln der Familie. NENI lebt vom gemeinsamen Teilen der Gerichte, von Leidenschaft und Lebensfreude – kurz Balagan, sympathisches Chaos. Das Motto der Familie: Life is beautiful. Be part of it.

NENI – this is the company and kitchen concept by the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuoso Haya Molcho. Family and friends are an essential part of their life and shape the NENI concept along with the family's Israeli, Romanian and Spanish roots. NENI is all about sharing the dishes, passion and joie de vivre – balagan, for short, which means enjoyable chaos. The family motto: Life is beautiful. Be part of it.

#nenifood neni.at

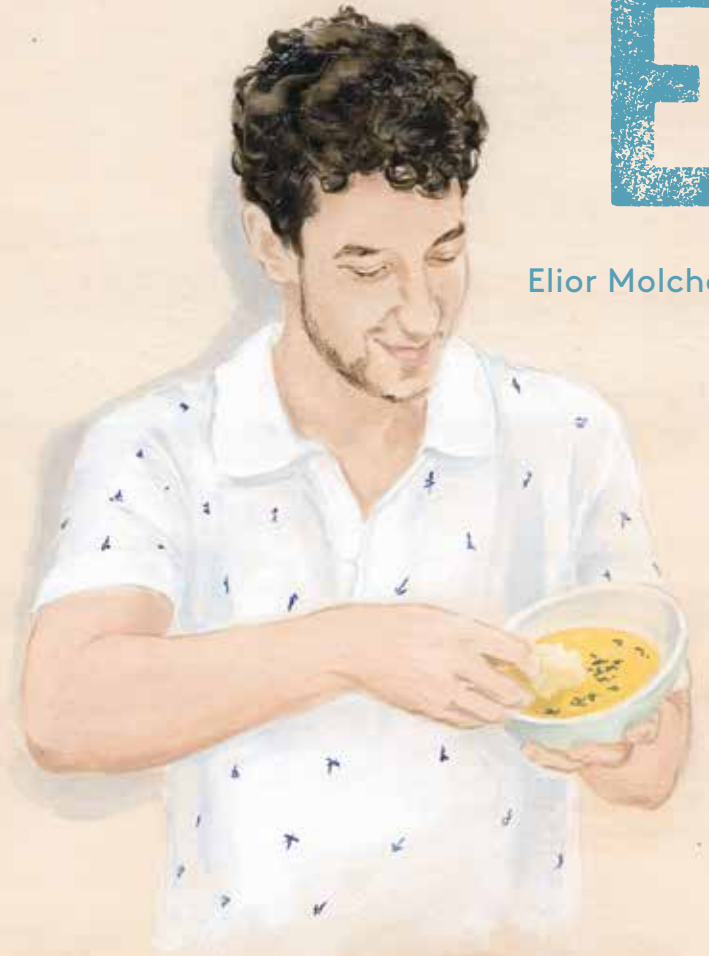
N

Nuriel Molcho



E

Elior Molcho



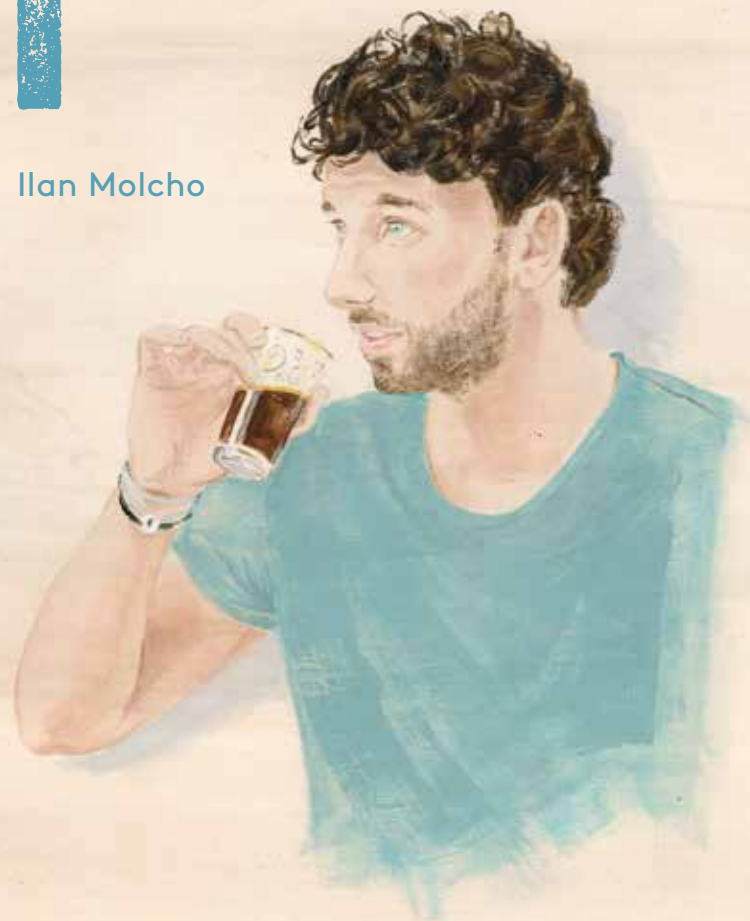
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



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

Hamshuka = Humus mit Hackfleisch-Chilisauce, serviert mit frischem Fladenbrot

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Humus = Kichererbsen-Aufstrich

Kadayif = Dünne Teigfäden - auch Engelshaar genannt

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

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.

NENI
Hamburg.

AT THE 25HOURS HOTEL ALTES HAFENAMT OSAKAALLEE 12 20457 HAMBURG