

Surprise
your taste
buds.

NENI
Köln.



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 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.

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 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 10,00 vn

All three kinds served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel mit Har Bracha Tahina und Zhug 6,00 vn

served with Har Bracha tahina and zhug

Sakuska Paprika, Tomaten und Aubergine aus dem Holzofen mit Walnüssen, Rucola und Sauerteigbrot 7,00 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 7,50 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 6,50 v

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

Knusprige Makrelen-Filets

mit Zitronen-Kräutersalsa, Tomatensalat und Joghurt 8,00

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 11,50 ✓

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 16,00

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 +2,00

with chicken bolitos

NENI's Weißkohlsuppe mit Frikkeh, Tomate und Harissa 8,00 ✓

White cabbage soup with frikkeh, tomato and harissa

EXTRA

Zhug Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 ✓

Spicy coriander chilli pesto

Mango-Aioli 2,50 ✓

Japanischer Reis 2,50 ✓

Japanese rice

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 potato 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 new potatoes

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot 17,50

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 vn

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 breast, 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 wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot 14,50 v

Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg, served on laffa bread

_____ 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

Haya's Gerstenrisotto

mit Champignons, Steinpilzen, Kräuterseitlingen, gerösteten Haselnüssen, gepufftem Wildreis und Brunnenkresse 15,00 vn

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

MAIN

DESSERT

Sesam³ Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8,50 vr
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 8,50
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 7,00 vr
Oriental panna cotta with roasted coconut peanuts, 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

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

Crémant Le Brut de Vivency

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 49,00

Aperol Spritz 8,00

Lillet Vive 7,00

Gin Tonic

Rutte Dry Gin,

Tonic Water 10,50

Port Tonic

Graham's White Port,

Tonic Water 8,50

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

van Nahmen Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Traube,

Cranberry, Pink Grapefruit,

Maracuja, Schwarze

Johannisbeere, Tomate 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

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

Red Bull/Sugarfree 0,25l 5,00

Fritz-Kola

Fritz-Kola 0,2l 3,00

Fritz-Kola Zuckerfrei 0,2l 3,00

Mischmasch

Kola-Orangen-Limonade 0,2l 3,00

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

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

BEER

Mühlen Kölsch vom Fass 0,2l 2,50

Maisel & Friends

Pale Ale 0,33l 4,50

Maisel's Weisse

Hefe-Weissbier 0,33l 4,50

Hefe-Weissbier Alkoholfrei 0,33l 4,50

Neumarkter Lammsbräu

Bio-Schankbier Alkoholfrei 0,33l 4,00

Sodawasser

4,00 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure

per table, carbonated or noncarbonated

DRINKS

WINE

SPARKLING

GERMANY

2015 Riesling Brut
Gut Hermannsberg, Nahe 0,75l 40,00

Traubensecco Alkoholfrei
Emmerich Koebernick, Nahe 0,1l 5,00 / 0,75l 30,00

FRANCE

Crémant Le Brut de Vivency
Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 49,00

Champagne Brut Réserve
Billecart-Salmon, Champagne 0,75l 85,00

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Mount Hermon Yarden
Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

GERMANY

2017 Riesling 'Punktlandung'
Weingut Lorenz & Söhne, Nahe 0,2l 6,50 / 0,75l 22,00

2017 Scheurebe
Wagner Stempel, Rheinhessen 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

2018 Grauburgunder
Weingut Siener, Pfalz 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

2017 Weißburgunder
Gut Hermannsberg, Nahe 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

SOUTH AFRICA

2016 'Runner Duck' Sauvignon Blanc
Vergenoegd Wine Estate, Western Cape 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

BOTTLES

GERMANY

2017 Weißburgunder
Weingut Landerer, Baden 0,75l 26,00

2017 Riesling Kabinett 'Römerstich'
Weingut Hees, Nahe 0,75l 29,00

2017 Riesling No.1 'Terrassenlage'
Sankt Annaberg, Pfalz 0,75l 34,00

2017 Oberrotweiler Sauvignon Blanc
Weingut Landerer, Baden 0,75l 34,00

2017 Auener Weißburgunder
Weingut Hees, Nahe 0,75l 36,00

2017 Auxerrois
Weinhaus Klumpp, Baden 0,75l 38,00

2016 Chardonnay
Dr. Köhler, Rheinhessen 0,75l 39,00

2017 Silvaner Muschelkalk
Weingut Bickel-Stumpf, Franken 0,75l 40,00

2016 Riesling
Ökonomierat Rebholz, Pfalz 0,75l 40,00

2016 Grauburgunder 'Rothenberg'
Weinhaus Klumpp, Baden 0,75l 56,00

2016 Riesling Großes Gewächs 'Siefersheimer Heerkretz'
Wagner Stempel, Rheinhessen 0,75l 78,00

AUSTRIA

2017 Grüner Veltliner 'Hugo'
Weingut Markus Huber, Traisental 0,75l 27,00

ITALY

2017 Chardonnay

I Gadi, Veneto 0,75l 23,00

FRANCE

2016 Chassagne-Montrachet

Domaine Lamy-Pillot, Bourgogne 0,75l 89,00

ROSÉ

GERMANY

2017 Saignée Rosé

Weingut Landerer, Baden 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

2016 Blanc de Noir

Martin & Georg Fußer, Pfalz 0,75l 25,00

2017 Blanc de Noir

Julia Bertram, Ahr 0,75l 38,00

FRANCE

2017 Les Fumées Blanches Rosé Reserve

Francois Lurton, Côtes de Gascogne 0,75l 27,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 'Gamla' Merlot

Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 9,50 / 0,75l 33,00

GERMANY

2015 Spätburgunder

Weingut Siener, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 31,00

ITALY

2017 Primitivo

Farnese Vini, Puglia 0,2l 7,00 / 0,75l 25,00

2015 Barbera d'Alba Mara

Dante Rivetti, Piemonte 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

FRANCE

2016 Côtes du Rhône Réserve
Les Dauphines, Rhône 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

SPAIN

2015 Torre de Barreda Tempranillo
Bodegas y Viñedos, Castilla 0,2l 7,00 / 0,75l 25,00

BOTTLES

GERMANY

2015 'Das kleine Kreuz'
Weingut Rings, Pfalz 0,75l 64,00

AUSTRIA

2013 Pannobile
Helmuth Renner, Burgenland 0,75l 62,00

ITALY

2017 Merlot
Casa Vinicola Benatti, Veneto 0,75l 25,00

2016 'Neprica Rosso'
Tormaresca, Puglia 0,75l 28,00

2015 Chianti Classico
Barone Ricasoli, Toscana 0,75l 46,00

FRANCE

2016 Cabernet Sauvignon
Domaine Caude Val, Languedoc 0,75l 24,00

SOUTH AFRICA

2018 'Runner Duck Red'
Vergenoegd Wine Estate, Western Cape 0,75l 22,00

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-Früchtetee
Extra Hour
Bio-Kräuter-Schwarztee
Orange Safari
Bio-Rooibos-Tee

KÄNNCHEN 4,50

HOT +
DIGESTIF

COFFEE

Espresso 2,50
Doppelter Espresso 4,00
Café Crème 3,00
Cappuccino 3,50
Flatwhite 4,50

PORTWINE + 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

LIQUORS + SPIRITS + GRAPPA

Arak 3cl 7,50
Braulio Amaro Alpino
di Bormio 3cl 4,50
Scholzens
Ehrenfelder Halbbitter 3cl 4,00
Schwarzes Gold
Kölner Kaffeelikör 3cl 4,50
Amaretto DiMombaruzzo
Berta, Piemont 3cl 6,50
Chorweiler Kümmel 3cl 3,50
Linie Aquavit 3cl 5,50
Gutsbrennerei Walcher, Südtirol
Noisette, Waldhimbeere,
Williams 2cl 5,00
Grappa d'Oro 2cl 6,00
Destillerie Fassbind, Schwyz
Viellie Cerise, Viellie Prune 2cl 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
Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet
Humus = Kichererbsen-Aufstrich
Kadayif = Dünne Teigfäden - auch Engelshaar genannt
Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pitabrot
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 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 THE CIRCLE IM KLAPPERHOF 22-24 50670 KÖLN



Haya