

Taste
the
unknown.

NENI
Köln.

YOU ARE
WHAT
YOU SHARE.

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

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

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

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

Mango-Aioli 2,50 v

Harissa Scharfes Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy chilli pesto

MAIN

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

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, onion, oriental spices and fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, and pita bread

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

Sabich

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

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

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

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

Hähnchen-Shawarma

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

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

DESSERT

Ilan's Tiramisu mit Mandelkeks, Madeira und Kakao 7,00
with Cantucci biscuits, Madeira wine and cocoa

NENI's New York Cheesecake 7,00

Sodawasser

4,00 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or noncarbonated

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.

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

fritz-kola

fritz-kola 0,2l 3,00

fritz-kola ohne zucker 0,2l 3,00

mischmasch

fritz-kola mit orange 0,2l 3,00

fritz-spritz

bio-rhabarberschorle 0,2l 3,00

bio-apfelschorle 0,2l 3,00

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

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

Espresso Doppio 4,00

Café Crème 3,00

Cappuccino 3,50

Flat White 4,50

Tee KÄNNCHEN 4,50

BEER

Mühlen Kölsch vom Fass

0,2l 2,50

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

SPARKLING

GERMANY

Riesling Brut

Weingut Wegeler, Rheingau 0,1l 7,50 / 0,75l 49,00

Traubensecco alkoholfrei

Emmerich Koebernack, Nahe 0,1l 5,00 / 0,75l 30,00

FRANCE

Crémant Le Brut de Vivency

Bouvet Ladubay, Loire 0,75l 49,00

WHITE

ISRAEL

2018 Mount Hermon Yarden

Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

GERMANY

2018 Riesling 'Punktlandung'

Weingut Lorenz & Söhne, Nahe 0,2l 6,50 / 0,75l 22,00

2018 Riesling feinherb

Weingut Hees, Nahe 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

2018 Grauburgunder 'Come as you are'

Weingut Franz Keller, Baden 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

2018 'Oryx' Burgundercuvée

Weingut Rettig, Rheinhessen 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

2018 'naturweiss'

Weingut Schätzel, Rheinhessen 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2018 Sauvignon Blanc

Weingut Rappenhof, Rheinhessen 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

SOUTH AFRICA

2015 Unoaked Chardonnay

Seven Springs Vineyards, Western Cape 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

WINE

ROSÉ

GERMANY

2018 Saignée Rosé

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

2018 Blanc de Noir

Weingut Siener, Pfalz 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

RED

ISRAEL

2016 'Gamla' Merlot

Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

GERMANY

2014 Spätburgunder

Weingut Siener, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2017 Cuvée 'Come as you are'

Weingut Rings, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

AUSTRIA

2018 Zweigelt

Weingut Renner, Burgenland 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

ITALY

2017 Primitivo

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

FRANCE

2018 Côtes du Rhône Réserve

Les Dauphines, Rhône 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00

SPAIN

2018 Tempranillo 'Ercavio'

Bodegas Más que Vinos, Castilla y León 0,2l 8,00 / 0,75l 29,00

SOUTH AFRICA

2016 'Runner Duck Red'

Vergenoegd Wine Estate, Western Cape 0,2l 7,50 / 0,75l 26,00



Haya Molcho

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elijor, 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, Elijor, 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

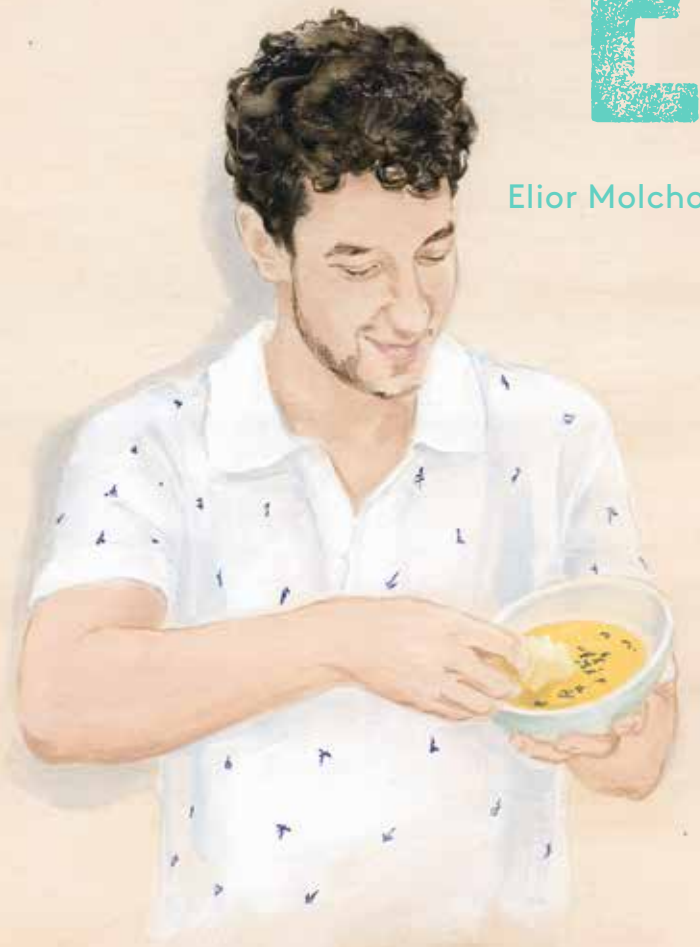
N

Nuriel Molcho



E

Elior Molcho



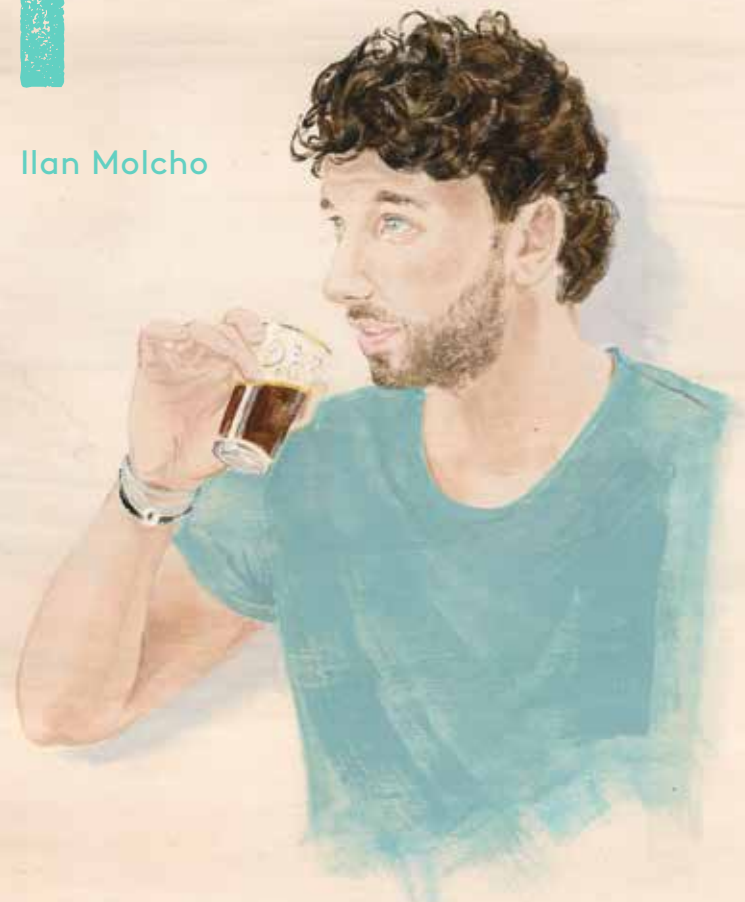
N

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.

ON TOP OF THE 25HOURS HOTEL THE CIRCLE IM KLAPPERHOF 22-24 50670 KÖLN