

Hello,
naughty
nomad.

YOU ARE

WHAT

YOU SHARE

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.

69.00 / Person

- ✓ vegetarisch / vegetarian
- vn vegan

MEZZE

Humus Teller mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 9.00 vn
Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Dreierlei Humus Randen-Meerrettich, Curry-Mango und Klassisch mit NENI's Pitabrot 15.00 vn
Humus selection. Beetroot with horseradish, curry-mango and classic, served with NENI's pita bread

Zigarren Orientalische Frühlingsrollen mit Rindshackfleisch, Pinienkernen, Gewürzen und Har Bracha Tahina 12.00
Oriental spring rolls with minced beef, pine nuts and spices, served with Har Bracha tahina

Vegetarische Zigarren Orientalische Frühlingsrollen, gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Tsatsiki-Dip 10.00 v
Oriental spring rolls filled with spinach and feta, served with tsatsiki dip

Nuriel's Favourite Falafel mit Har Bracha Tahina und Zhug 7.00 vn
Nuriel's favourite falafel served with Har Bracha tahina and zhug

Sakuska Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Aubergine aus dem Holzofen mit Baumnüssen, Rucola und Sauerteigbrot 12.00 vn
Romanian speciality. Spread of oven roasted bell pepper, tomatoes and eggplant with walnuts, rocket salad and sourdough bread

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit NENI's Pitabrot 9.50 vn
Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread

Mashawsha Kichererbsensalat mit Har Bracha Tahina und vielen frischen Kräutern 7.50 vn
Chickpea salad with Har Bracha tahina and lots of fresh herbs

Aubergine vom Grill mit typisch israelischem Raucharoma; dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei und grüne Peperoncini 12.50 vn
Grilled eggplant with typical Israeli smoky flavour; served with tomato salsa, soft-boiled organic egg and green peperoncini

Süßkartoffel aus dem Ofen mit gerösteten Mandeln, Sauerrahm und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 13.00 v
Oven baked sweet potato with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette

Itsy bitsy inbetweeny.

SALAD + SOUP

Quinoasalat mit grünem Spargel

dazu griechischer Joghurt, Kirschtomaten und Kalamata-Oliven 24.00 

Quinoa salad with green asparagus, Greek yoghurt, cherry tomatoes and Kalamata olives

Pomelo-Salat

mit geräucherter Makrele, Kokoschips, Granatapfelkernen
und Zitrusvinaigrette 22.00

Pomelo salad with smoked mackerel, coconut crisps, pomegranate seeds and citrus vinaigrette

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen,
Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 26.00

Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts, soy sauce and carrot sake vinaigrette

Gazpacho mit Avocadosalsa 10.00

with avocado salsa

MAIN

FROM THE JOSPER GRILL.

NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinds-Lammköfte mit Har Bracha Tahina, Petersilie, Baharat, grilliertem Gemüse, Chili-Koriander-Pesto und NENI's Pitabrot 26.00

Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha Tahina, parsley, baharat, grilled vegetables, chilli coriander pesto and NENI's pita bread

Poulet-Shawarma mit Knoblauchcreme, zerdrückter Kartoffel und Kräutersalat 28.00

Chicken shawarma with garlic cream, mashed potatoes and herb salad

Rib-Eye Steak mit Harissa-Miso-Marinade und knusprigen

Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei 49.00

with harissa miso marinade and crispy potato skins with aioli and sage

Im Ganzen grillierte Dorade mit grünem Spargel, Erbsen,

Zucchini und Thai-Basilikum 37.00

Whole grilled gilthead bream with green asparagus, peas, zucchini and Thai basil

Grillierter, mariniertes Tofu

mit Ptitim, Schwarzkümmel, Chili und Dattelsirup 24.00 

Grilled, marinated tofu with ptitim, black cumin, chilli and date syrup

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 26.00

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

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch, Zhug und NENI's Pitabrot 27.00

Our very own version of humus, minced beef and lamb and Zhug, served with NENI's pita bread

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süsskartoffel-Pommes Frites mit Mango-Aioli 29.00


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

Haya's Chicken Wings

mit Sesam-Limetten-Vinaigrette, Pimientos de Padrón und asiatischem Rettich-Gurkensalat

with sesame lime vinaigrette, pimientos de padrón and Asian radish cucumber salad 24.00

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot 25.00 

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

— passt perfekt mit Falafel + 7.00

perfect match with falafel

Karamellisiertes Auberginen-Ragout

mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis 24.00 

Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice

EXTRA

Süsskartoffel-Pommes Frites mit Mango-Aioli 8.50

Sweet potato fries with mango aioli

Japanischer Reis 6.50

Japanese rice

Zerdrückte Kartoffel mit Sauerrahm und Kräutersalat 9.00

Mashed potato with sour cream and herb salad

Grillierte Pouletbruststreifen 9.50

Grilled chicken breast strips

DESSERT

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Glace 12.00 vn
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-Glace 14.00
A speciality from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream

NENI's New York Cheesecake 14.00

Zitronensorbet mit Litschi-Schaum, Crumble, Sumak und Limettenzeste 9.00
Lemon sorbet with lychee foam, crumble, sumac and lime zest

Ilan's warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanille-Rosmarin-Glace 12.00
Warm chocolate cake with liquid core and vanilla rosemary ice cream

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

DRINKS



Haya Molcho

APÉRITIFS

Sbagliato

Prosecco, Martinazzi,
Matter Rosso, Soda 14.00

Portonic

Graham's White Port,
Tonic Water 14.00

Vermouth Tonic/Ginger Ale

Matter Bianco, Tonic Water 14.00
Matter Rosso, Ginger Ale 14.00

Kir / Kir Royal

Crème de Cassis mit
Weisswein / Prosecco 10.00

Martinazzi Bitter Soda 11.50Martinazzi Bitter Tonic 14.00Aarver Swiss Pine Gin
and Tonic 17.00Finsbury London Dry Gin and
Tonic 14.00Moscow Mule

Beringlce Vodka,
Spicy Ginger 14.00

Aperol Spritz 12.00Hugo 12.00Gespritzter Weisswein 9.50

San Bitter mit Soda/
Orangensaft 8.50

Wasser

à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure
carbonated or noncarbonated

NON ALCOHOLIC

NENI's hausgemachterEistee 0.4l 6.50 / 1l 11.00NENI's hausgemachteLimonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0.4l 6.50 / 1l 11.00Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0.2l 5.00

Fritz-KolaFritz-Kola 0.33l 5.50Fritz-Kola Zuckerfrei 0.33l 5.50Fritz-LimoOrangenlimonade 0.33l 5.50

Apfel-Kirsch-Holunder-
Limonade 0.33l 5.50

Fritz-Mate 0.33l 6.00Rivella rot/blau 0.33l 5.00Rhabarbersaftschorle 0.33l 6.00Zobo SorellIngwer-Hibiskus-Limonade 0.28l 6.00Fruchtsäfte 0.35l 5.00als Schorle 0.35l 4.50Tomatensaft 0.2l 5.50Red Bull 0.25l 7.00San Bitter 0.1l 5.50

BEER

Turbinenbräu GoldSprintZürcher Spezialbier 0.33l 6.00Turbinenbräu OrionZürcher IPA 0.33l 7.00Turbinenbräu StartZürcher Weizenbier 0.33l 6.00Appenzeller Leermondalkoholfrei 0.33l 6.00

SPARKLING

Cava La Cuvee, Gramona

Xarel-lo, Macabeo

Penedès, Spanien 0.1l 11.50 / 0.75l 69.00

Nudo Prosecco, Colli del Soligo

Glera

Veneto, Italien 0.1l 9.00 / 0.75l 54.00

Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Mareuil-sur-Ay, Frankreich 0.75l 95.00

WHITE

BY THE GLASS

Riesling x Sylvaner Burghalde, Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2016/2017 0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

JUST Riesling trocken, Gut Hermannsberg

Nahe, Deutschland, 2016/2017 0.1l 9.50 / 0.75l 67.00

T.F.A. Punk's Finest

Chardonnay

Niederösterreich, Österreich, 2017 0.1l 8.00 / 0.75l 55.00

Le Bouquet IGP, Laporte

Sauvignon Blanc

Loire, Frankreich, 2016/2017 0.1l 7.50 / 0.75l 51.00

Verdejo VDT, Real Compañía de Vinos

Castillia, Spanien, 2016/2017 0.1l 7.00 / 0.75l 47.00

Altitude Blanc, Ixsir

Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc

Batroun, Libanon, 2015 0.1l 10.00 / 0.75l 74.00

WINE

Pinot blanc, Albert Mathier & Fils 0.75l 62.00

Salgesch, Schweiz, 2016

Grüner Veltliner Senftenberger Burg, Franz Proidl

Kremstal, Österreich, 2015/2016 0.75l 58.00

Chablis AOC, Samuel Billaud

Chardonnay

Burgund, Frankreich, 2015 0.75l 76.00

Bianco IGT, Brancaia

Sauvignon Blanc, Semillion, Gewürztraminer

Toskana, Italien, 2016/2017 0.75l 53.00

Roero Arneis San Vito DOCG, Mario Pelassa

Piemont, Italien, 2015 0.75l 56.00

Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muscat

Bekaa Valley, Libanon, 2016 0.75l 61.00

ROSÉ

Brancaia Rosé

Merlot

Toskana, Italien, 2016/2017 0.1l 8.00 / 0.75l 55.00

Hito Rosé DOC, Bodegas Cepa 21

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2016/2017 0.75l 49.00

RED

BY THE GLASS

Rotten, Punk's Finest

Zweigelt, Merlot, Blauer Portugieser

Niederösterreich, Österreich 2014/2015 0.1l 9.00 / 0.75l 64.00

Les Escures AOC, Mas del Périé

Malbec

Sud-Ouest, Frankreich, 2016/2017 0.1l 9.00 / 0.75l 64.00

TRE IGT, Brancaia

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Toskana, Italien, 2014/2015 0.1l 9.50 / 0.75l 67.00

Paco Garcia Crianza, Bodegas Paco Garcia

Garnacha, Tempranillo

Rioja, Spanien, 2014 0.1l 9.50 / 0.75l 67.00

Garnacha VDT, Real Compañía de Vinos

Castilla, Spanien, 2015 0.1l 8.00 / 0.75l 55.00

Altitude Rouge, Ixsir

Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Tempranillo

Batroun, Libanon, 2012 0.1l 11.00 / 0.75l 79.00

BY THE BOTTLE

Cornalin, Albert Mathier & Fils

Salgesch, Schweiz, 2016 0.75l 81.00

Fronsac AOC, Château Dalem

Cabernet Franc, Merlot

Bordeaux, Frankreich, 2013/2014 0.75l 105.00

Occultum lapidem AOC, Michael Chapoutier

Syrah, Grenache, Carignan

Roussillon, Frankreich, 2015 0.75l 69.00

Cabernet DOC, Petrusa

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Friaul, Italien, 2014 0.75l 69.00

Poggio Bestiale IGT, Fattoria di Magliano

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Toskana, Italien, 2013 0.75l 98.00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Nicolis

Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

Veneto, Italien, 2015 0.75l 76.00

Venta las Vacas, Uvas Felices

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2015 0.75l 72.00

Romanico DO, Teso La Monja

Tempranillo

Toro, Spanien, 2016 0.75l 56.00

Dusty tinto DOC, Quinta do Peira

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Douro, Portugal, 2013 0.75l 65.00

Domaine des Tourelles Rouge

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan

Bekaa Valley, Libanon, 2013 0.75l 61.00

HOT

COFFEE

Espresso 4.50

Espresso Doppio 6.00

Café Crème 4.50

Cappuccino 5.50

Schale 5.50

Flat White 6.00

CHOCOLATE

Caotina

warm oder kalt 5.50

Ovomaltine

warm oder kalt 5.50

TEA

High Darling

Bio-Darjeeling

Low Rider

Bio-Grüntee

Team Spirit

Bio-Kräuter-Grüntee

Maybe Baby

Bio-Früchtetea

Extra Hour

Bio-Kräuter-Schwarztee

Speak French

Bio-Verveine

Heidis Delight

Bio-Bergkräuter

KÄNNCHEN 8.00

GRAPPA

Brancaia Grappa

Toskana, Italien 2cl, 43% 12.00

Grappa di Amarone

Angelo Nicolis

Veneto, Italien 2cl, 45% 14.00

Grappa di Moscato

Terre die Monte Olma

Piemont, Italien 2cl, 40% 10.00

OBSTBRÄNDE
URS STREULI
HORGEN, SCHWEIZ

Kirsch Cuvée 2cl, 43% 11.00

Gravensteiner 2cl, 42% 11.00

Bärker Gold, Vieille Poire 2cl, 36% 12.00

Schwarze Johannisbeere 2cl, 41% 12.00

DIGESTIF

N

Nuriel Molcho



E

Elior Molcho



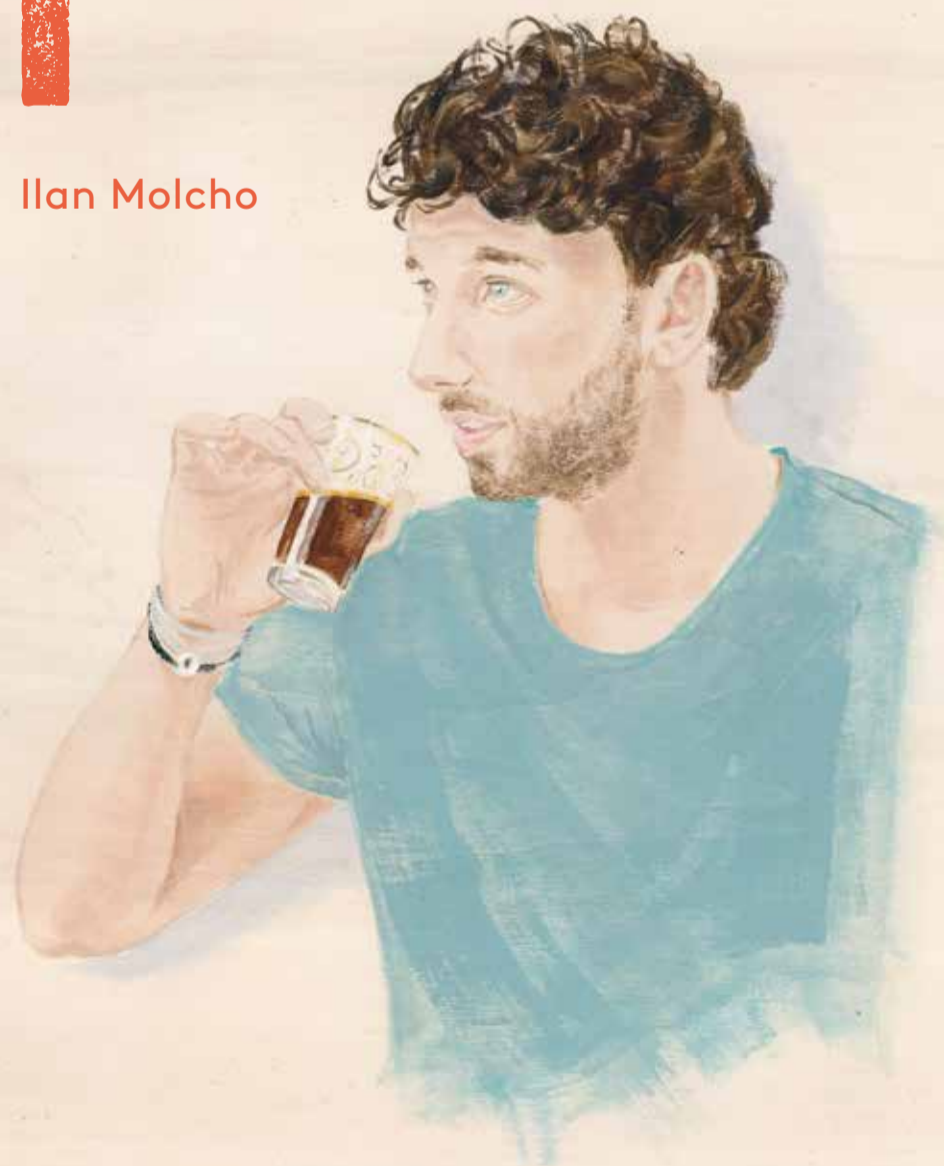
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



Heimatnachweis:

Rind - Schweiz

Poulet - Schweiz

Lamm - Irland

Makrele - Nordostatlantik

Dorade - Griechenland (Zucht)

Balagan = Sympathisches Chaos

Baharat = Gewürzmischung aus dem arabischen Raum

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

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

Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pitabrot

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

Sumak = Gewürz aus der Sumak-Beere mit angenehmer Säure

Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

Prices in CHF, incl. VAT

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

Our staff will gladly provide information about additives and allergens

Konzept + Design: Doris Pesendorfer, Portraits: Georg Wagenhuber

Life is beautiful.



NENI
Zürich

AT THE 25HOURS HOTEL LANGSTRASSE LANGSTRASSE 150 8004 ZÜRICH