

Hello,
naughty
nomad.

NENI
Zürich.

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 Pitabrot 11.00 vn
Humus plate served with Har Bracha tahina and pita bread

Dreierlei Humus Randen-Meerrettich, Curry-Mango und Klassisch mit Pitabrot 16.00 vn
Humus selection. Beetroot with horseradish, curry-mango and classic, served with 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 Paprika, Tomate und Aubergine aus dem Holzofen mit Baumnüssen, Rucola und Sauerteigbrot 12.00 vn
Oven roasted bell pepper, tomato and eggplant with walnuts, rocket salad and sourdough bread

Babaganoush Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Pitabrot 11.00 vn
Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with pita bread

Knusprige Makrelen-Filets mit Zitronen-Kräutersalsa, Tomatensalat und Joghurt 14.00
Crunchy mackerel fillets with lemon and herb salsa, tomato salad and yoghurt

Aubergine vom Jospier-Grill mit Raucharoma vom offenen Feuer; dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei und Pitabrot 13.00 v
Smoked eggplant grilled over an open fire; served with tomato salsa, soft-boiled organic egg and pita bread

Süsskartoffel aus dem Ofen mit gerösteten Mandeln, Sauerrahm und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 12.00 v
Oven baked sweet potato with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 27.00
Choose 3 different mezze dishes

Itsy bitsy inbetweeny.

SALAD + SOUP

Couscous-Salat

mit Granatapfelvinaigrette, Randen und cremigem Käse 23.00 vn

Couscous salad with pomegranate vinaigrette, beetroot and creamy cheese

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

Rote orientalische Linsensuppe mit Tomaten und Kokosmilch 11.00 vn

Red oriental lentil soup with tomato and coconut milk

— mit Poulet-Bolitos +4.00

with chicken bolitos

NENI's Chabissuppe mit Frikkeh, Tomate und Harissa 11.00 vn

NENI's white cabbage soup with frikkeh, tomato and harissa

MAIN

FROM THE JOSPER GRILL.

NENI-Style Kebab Hausgemachte Rinds-Lammköfte mit Har Bracha Tahina, Petersilie, Baharat, grilliertem Gemüse und Pitabrot 26.00

Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha Tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and 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, dazu knusprige Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei 49.00

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

Grillierter Oktopus mit karamellisiertem Fenchel, Grapefruit und Baby-Kartoffeln 33.00

Grilled octopus with caramelised fennel, grapefruit and new potatoes

Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 27.00

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

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch und Pitabrot 27.00

Our 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 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

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachweichem 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

Slow-cooked Short Ribs 36.00

mit Urkarotten, Kürbis-Harissa und Kartoffelcrumble
with purple carrots, pumpkin harissa and potato crumble


Haya's Gerstenrisotto

mit Champignons, Steinpilzen, Kräuterseitlingen, gerösteten Haselnüssen, gepufftem Wildreis und Brunnenkresse 27.00 

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

EXTRA

Süsskartoffel-Pommes Frites

mit Mango-Aioli 9.00 

Sweet potato fries with mango aioli

Grillierte

Pouletbruststreifen 9.50

Grilled chicken breast strips

Japanischer Reis 6.50

Japanese rice

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 12.00

Mahalabi Orientalische Panna cotta mit gerösteten Kokos-Erdnüssen, Koriander Popcorn und Hibiskus-Sirup 12.00 vn
Oriental panna cotta with roasted coconut peanuts, coriander popcorn and hibiscus syrup

Ilan's warmes Schokoladenkuchlein 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

Haya loves to share

Etagere mit drei Desserts nach Wahl 24.00

Etagere with three desserts by your selection

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 11.50

Martinazzi Bitter Tonic 14.00

Aarver Swiss Pine Gin
and Tonic 17.00

Finsbury London Dry Gin and
Tonic 14.00

Moscow Mule

Beringlce Vodka,
Spicy Ginger 14.00

Aperol Spritz 12.00

Hugo 12.00

Gespritzter 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 hausgemachter

Eistee 0.4l 6.50 / 1l 11.00

NENI's hausgemachte

Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0.4l 6.50 / 1l 11.00

Thomas Henry

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

Fritz-Kola

Fritz-Kola 0.33l 5.50

Fritz-Kola Zuckerfrei 0.33l 5.50

Fritz-Limo

Orangenlimonade 0.33l 5.50

Apfel-Kirsch-Holunder-
Limonade 0.33l 5.50

Fritz-Mate 0.33l 6.00

Rivella rot/blau 0.33l 5.00

Rhabarbersaftschorle 0.33l 6.00

Zobo Sorell

Ingwer-Hibiskus-Limonade 0.28l 6.00

Fruchtsäfte 0.3l 5.00

als Schorle 0.3l 4.50

Tomatensaft 0.2l 5.50

Red Bull 0.25l 7.00

San Bitter 0.1l 5.50

BEER

Turbinenbräu GoldSprint

Zürcher Spezialbier 0.33l 6.00

Turbinenbräu Orion

Zürcher IPA 0.33l 7.00

Turbinenbräu Start

Zürcher Weizenbier 0.33l 6.00

Appenzeller Leermond

alkoholfrei 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

Grüner Veltliner Senftenberger Burg, Franz Proidl

Kremstal, Österreich, 2015/2016 0.1l 8.50 / 0.75l 58.00

T.F.A. Punk's Finest

Chardonnay, Pinot Blanc

Niederösterreich, Österreich, 2017 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Vermentino di Sardegna, Olianas

Sardinien, Italien, 2015/2016 0.1l 9.00 / 0.75l 61.00

Tempranillo Blanco, Bodegas Paco García

Rioja, Spanien, 2017 0.1l 9.50 / 0.75l 68.00

Verdejo VDT, Real Compañía de Vinos

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

Altitude Blanc, Ixsir

Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc

Batroun, Libanon, 2017 0.1l 10.00 / 0.75l 74.00

WINE

JUST Riesling, Gut Hermannsberg

Nahe, Deutschland, 2017 0.75l 66.00

Le Bouquet IGP, Laporte

Sauvignon Blanc

Loire, Frankreich, 2017 0.75l 49.00

Bianco IGT, Brancaia

Sauvignon Blanc, Semillion, Gewürztraminer

Toscana, Italien, 2017 0.75l 52.00

Terraprima White, Can Ràfols dels Caus

Xarel·lo, Riesling

Penedès, Spanien, 2015/2016 0.75l 55.00

Roero Arneis San Vito DOCG, Mario Pelassa

Piemont, Italien, 2017 0.75l 56.00

Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muscat

Bekaa Valley, Libanon, 2017 0.75l 61.00

ROSÉ

Stadt Zürich Rosé, Weingut Landolt

Pinot Noir

Stadt Zürich, Schweiz, 2017 0.1l 8.50/0.75l 58.00

Hito Rosé DOC, Bodegas Cepa 21

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2017 0.75l 49.00

RED

BY THE GLASS

Stadt Zürich Pinot Noir, Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2017 0.1l 8.50/0.75l 58.00

Zweigelt Heideboden, Pittnauer

Burgenland, Österreich, 2017 0.1l 8.50/0.75l 59.00

Tu Vin Plus Aux Soirées VDP, Fabien Jouves

Malbec, Cabernet Franc

Sud-Ouest, Frankreich, 2016/2017 0.1l 9.50/0.75l 65.00

La Traca, Risky Grapes

Tempranillo, Bobal

Valencia, Spanien, 2017 0.1l 8.00/0.75l 56.00

Garnacha VDT, Real Compañía de Vinos

Castilla, Spanien, 2015 0.1l 7.50/0.75l 52.00

Altitude Rouge, Ixsir

Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Tempranillo

Batroun, Libanon, 2013 0.1l 11.00/0.75l 79.00

BY THE BOTTLE

Rotten, Punk's Finest

Zweigelt, Merlot, Blauer Portugieser

Niederösterreich, Österreich, 2015 0.75l 67.00

Fronsac AOC, Château Dalem

Cabernet Franc, Merlot

Bordeaux, Frankreich, 2013 0.75l 105.00

Les Escures AOC, Mas del Périé

Malbec

Sud-Ouest, Frankreich, 2017 0.75l 61.00

Cabernet DOC, Petrusa

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Friaul, Italien, 2015 0.75l 69.00

TRE IGT, Brancaia

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Toskana, Italien, 2014 0.75l 67.00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Nicolis

Corvina, Rondinella, Molinara, Croatia

Veneto, Italien, 2015 0.75l 76.00

7 Fuentes, Suertes del Marqués

Listán Negro, Tintilla

Tenerife, Spanien, 2015 0.75l 59.00

Venta las Vacas, Uvas Felices

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2015 0.75l 75.00

Paco García Crianza, Bodegas Paco García

Garnacha, Tempranillo

Rioja, Spanien, 2015 0.75l 68.00

Domaine des Tourelles Rouge

Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cinsault, Carignan

Bekaa Valley, Libanon, 2014 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

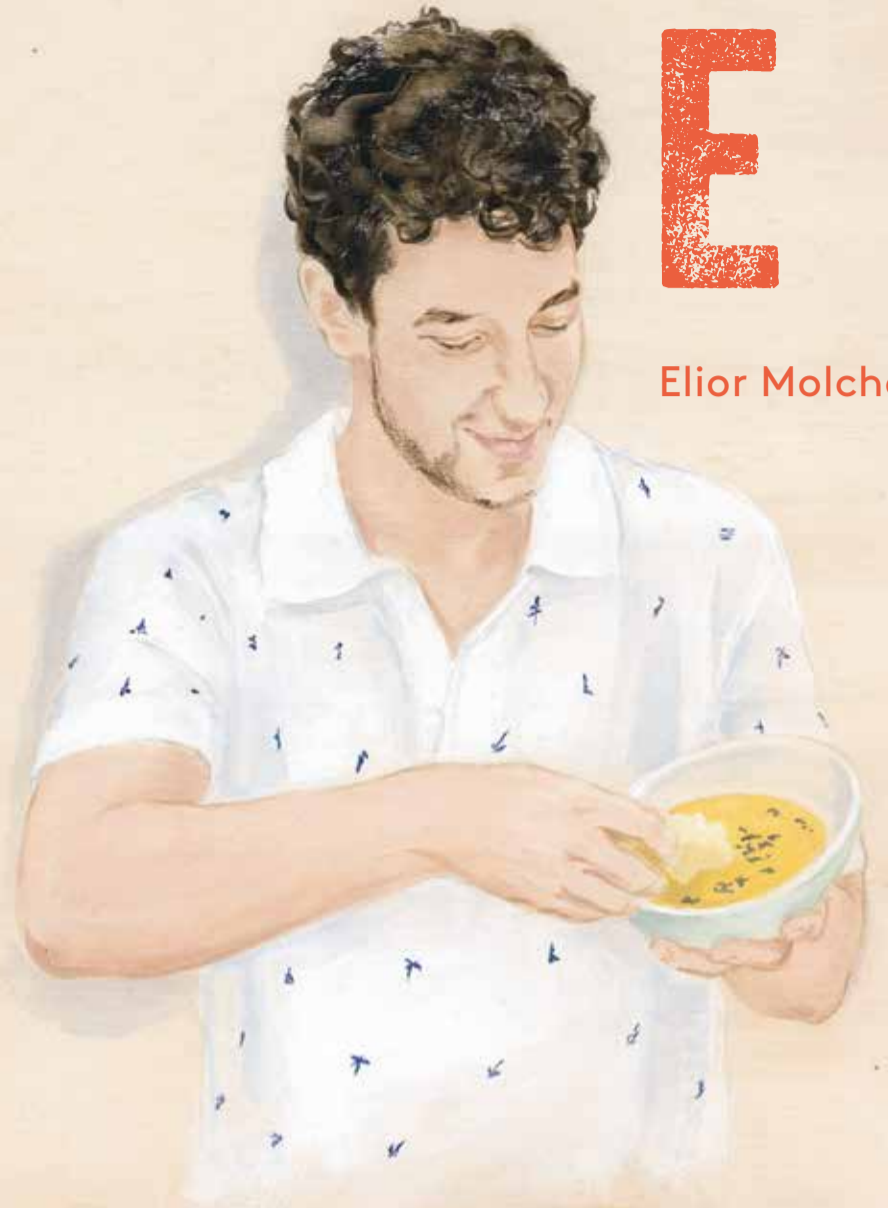
N

Nuriel Molcho



E

Elior Molcho



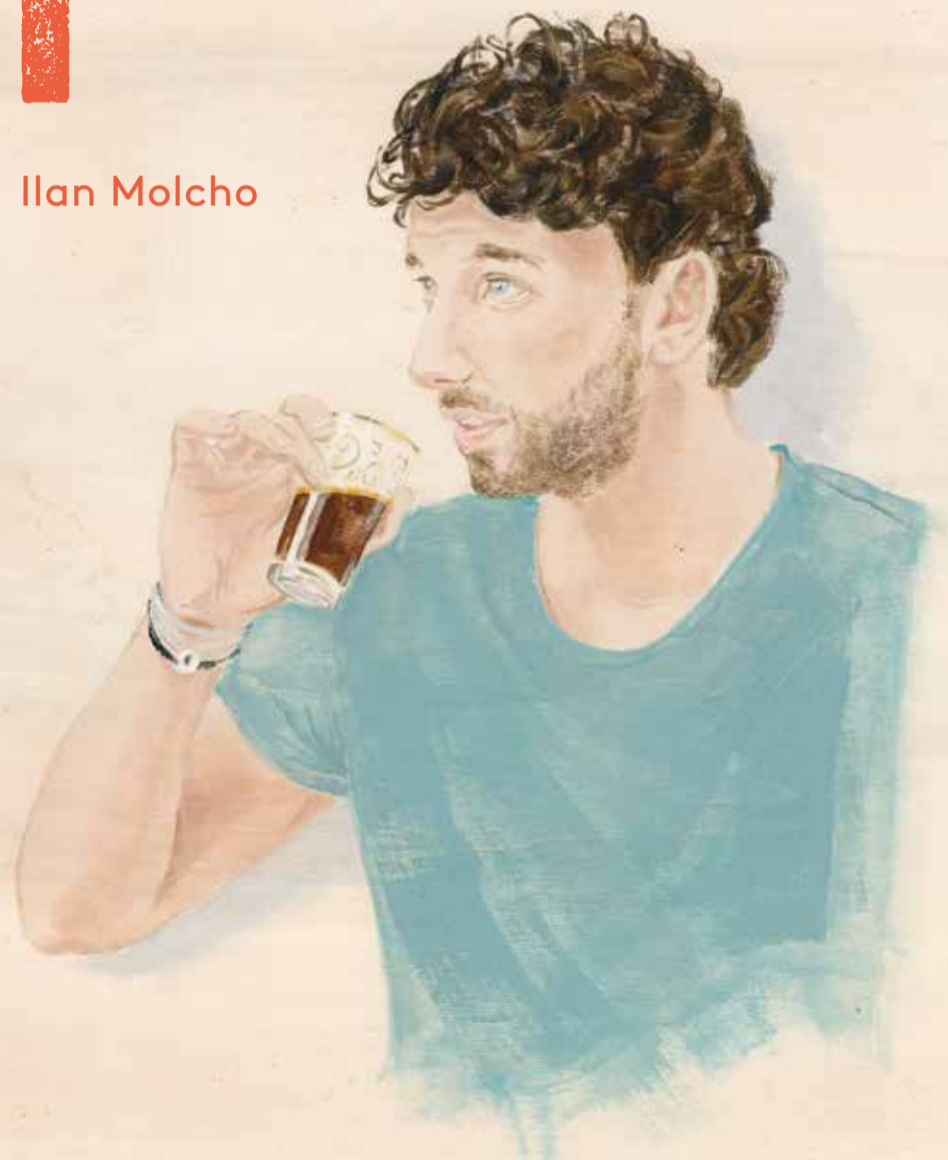
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



Heimatnachweis:

Rind – Schweiz

Poulet – Schweiz

Lamm – Schweiz/Neuseeland

Oktopus – Mittelmeer

Makrele – Nordostatlantik

Balagan = Sympathisches Chaos

Baharat = Gewürzmischung aus dem arabischen Raum

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

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

Halva = Eine orientalische Süßwarenspezialität aus Sesam

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

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.



AT THE 25HOURS HOTEL LANGSTRASSE LANGSTRASSE 150 8004 ZÜRICH