

Taste  
like no one is  
looking.  
Eat  
like the beans  
are  
watching.



# 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 colorful 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.*

38.00 / Person

✓ vegetarisch / vegetarian

# MEZZE

**Humus** mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 7,00 ✓

*Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread*

**Dreierlei Humus** Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango und Classic mit NENI's Pitabrot 10,50 ✓

*Humus selection. Beetroot horseradish, curry mango and classic, served with NENI's pita bread*

**Aubergine vom Grill** mit typisch israelischem Raucharoma; dazu Tomatensalsa, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 7,50 ✓

*Grilled eggplant with typical smoky flavour; served with tomato salsa, Har Bracha tahina and NENI's pita bread*

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

*served with Har Bracha tahina and zhug*

**Sakuska** Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Auberginen aus dem Holzofen 8,00 ✓

*Romanian speciality. Spread of oven roasted bell peppers, tomatoes and eggplant*

**Süßkartoffel aus dem Ofen** mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 7,50 ✓

*Oven baked sweet potato with roasted almonds, homemade crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette*

**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 ✓

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

**Gerösteter Blumenkohl** mit Har Bracha Tahina und geriebenen Tomaten 7,50 ✓

*Roasted cauliflower with Har Bracha tahina and grated tomatoes*

**Babaganoush** Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Robata-Grill mit NENI's Pitabrot 7,50 ✓

*Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread*

# EXTRA

**Zhug** Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50

*Spicy coriander chilli pesto*

**Mango-Aioli** 2,50

**Sweet-Chili-Chutney** 2,50

**Süßkartoffel-Pommes** mit Mango-Aioli 6,50

*Sweet potato fries with mango aioli*

**Wurzelgemüse-Creme**

mit mariniertem, geröstetem Fenchel 3,50

*Mashed root vegetables with marinated roasted fennel*

# SALAD + SOUP

## Knackiger Gemüsesalat mit Roastbeef

Pak Choi, Baby-Lattich und Sesam-Limetten-Dressing 16,50

*Vegetable salad with roast beef, pak choi, baby lettuce and sesame lime dressing*

## Frikkeh Salat mit Datteln, Nüssen und griechischem Joghurt 14,00 ✓

*Frikeh salad with dates, nuts and Greek yoghurt*

## Korean Fried Chicken Salad 16,00

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette

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

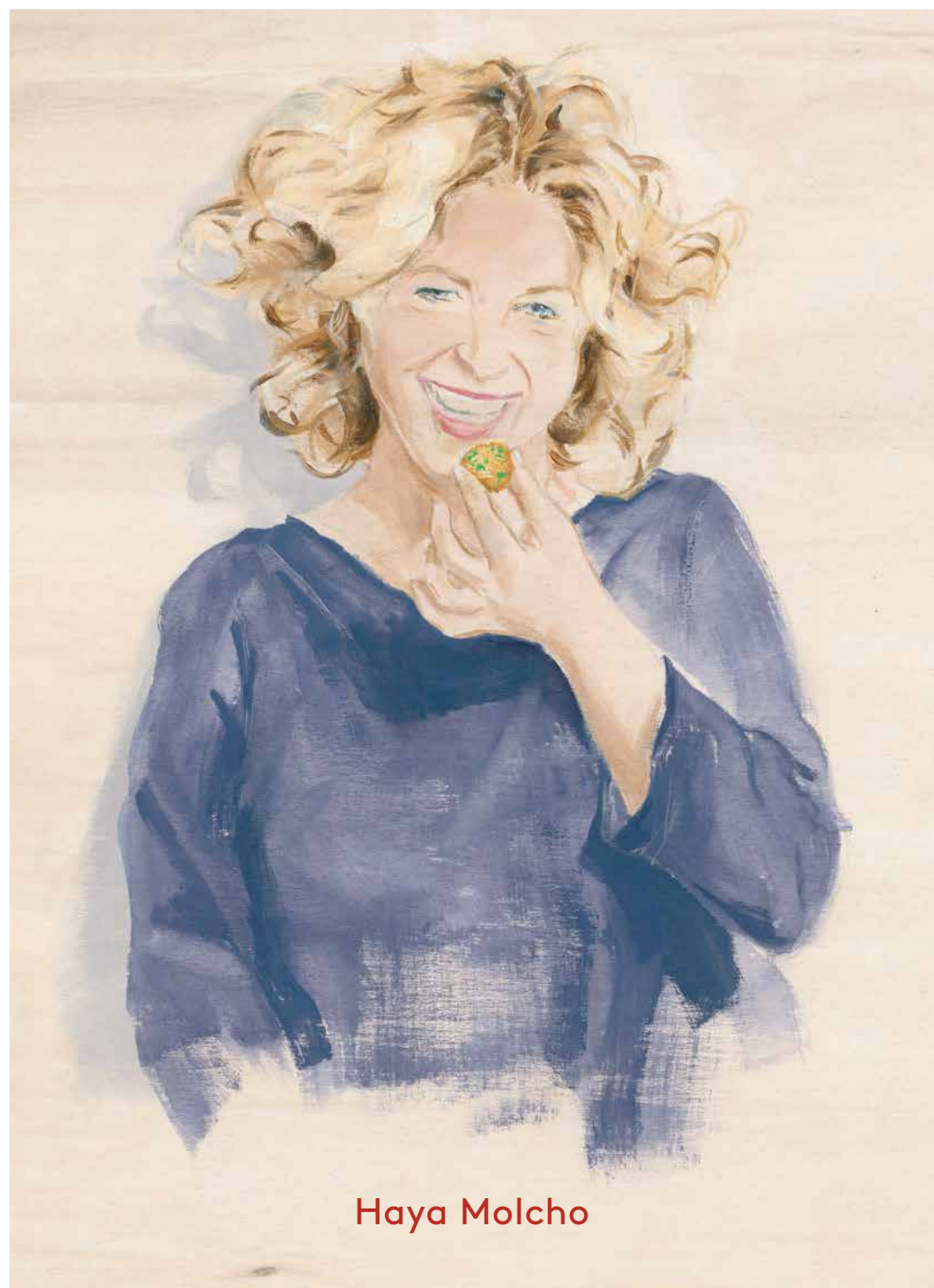
## Mungobohnen-Currysuppe mit schwarzem Sesam und Tomatenkernen 8,00 ✓

*Curried soup of mung beans with black sesame and tomato seeds*

**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 Molcho

# MAIN

## FROM THE ROBATA GRILL.

**Im Ganzen gegrillte Dorade** mit Wurzelgemüse-Creme und mariniertem, geröstetem Fenchel 27.00

*Whole grilled gilthead bream with mashed root vegetables and marinated roasted fennel*

**Rib Eye Steak** mit Harissa-Miso-Marinade und knusprigen Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei 300g 29.00

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

**NENI-Style Kebab**

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Har Bracha Tahina und gegrilltem Gemüse auf Laffabrot 15,50

*Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina and grilled vegetables on laffa bread*

## Hamshuka


Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot 18,00  
*Our very own version of humus, minced beef and lamb and spicy chilli, served with NENI's pita bread*

## Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 19,00

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

## Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot 16,50 

*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 19,50

*Beef slowly braised in maple syrup; served with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries*

## Glasierter Lachs

mit Dattelsirup-Mirin-Sake und japanischem Reis 25,00

*Glazed fillet of salmon with date syrup-mirin-sake with Japanese rice*

## Geschmorte Entenkeule

mit Tamarinde, Zitronengras und sanft gegarten Auberginen 22,00

*Roasted duck leg with tamarind, lemon grass and slow cooked eggplant*

## Karamellierte Auberginen

mit Ingwer, Chili, geröstetem Sesam und japanischem Reis 14,50 

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

# DESSERT

## Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurt-Eis 9,00

*A speciality from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream*

## Ilan's warmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanille-Rosmarin-Eis 7,00

*Warm chocolate cake with liquid core and vanilla rosemary ice cream*

## NENI's New York Cheesecake 7,00

## Sesam<sup>3</sup>

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und Muscovado-Eis 8,50

*Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream*



# DRINKS, WINES, HOT'S.



## Sodawasser

4,00 pro Person

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

## Old Simon Lemonade Rutte Old Simon Genever, Zitrone, Soda Water, Orange Bitter 11,00

Rutte Old Simon Genever basiert auf einer alten Rezeptur von Simon Rutte. Genever, die holländische Nationalspirituose und der historische Vorgänger von Gin, zeichnet sich durch eine Mischung von Wachholderdestillaten und Malzwein aus. Der Rutte Old Simon Genever wird durch weitere Destillate aus Haselnüssen, Walnüssen und frischen Beeren abgerundet.

*Rutte Old Simon Genever is based on an old recipe from Simon Rutte. Genever is a predecessor to the style of gin that we know as 'London Dry Gin' and a cultural asset of the Netherlands. It is distilled from a mixture of juniper spirits and malt wine. Finally the Rutte Old Simon Genever is blended with spirits of hazelnuts, walnuts and fresh berries.*



## APÉRITIFS

### Crémant de Loire Excellence

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

### Franciacorta Rosé

Monte Rossa,  
Lombardia 0,1l 12,50 / 0,75l 80,00

### Lillet Vive

Lillet, Tonic Water 7,00

Aperol Spritz 7,50

Hugo 8,00

### Gin Tonic

Rutte Celery Gin,  
Tonic Water 11,00

### Port Tonic

Graham's White Port,  
Tonic Water 8,50

### Limonarak

Arak mit Zitrone  
& frischer Minze 6,50

## BEER

### Augustiner Bräu München

Edelstoff 0,5l 5,00

Weißbier 0,5l 5,00

Saison-Spezial-Bier 0,5l 5,00

*Please ask our staff for details*

### Neumarkter Lammsbräu

Bio-Schankbier

Alkoholfrei 0,33l 4,00

Bio-Weißbier Alkoholfrei 0,5l 5,00

## NON ALCOHOLIC

### Vöslauer

still und prickelnd 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50

### Eizbach

Orangenlimonade 0,33l 3,50

Zitronenlimonade 0,33l 3,50

Apfelschorle 0,33l 3,50

### Balis

Basilikum-Ingwer-Limonade 0,25l 5,00

### Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 3,50

### Fritz-Kola

Kola 0,33l 3,50

Kola Zuckerfrei 0,33l 3,50

Mischmasch 0,33l 3,50

### Fritz-Spritz

Bio-Rhabarberschorle 0,33l 3,50

### Chiemgauer Bio-Säfte

Apfel, Orange, Rhabarber,  
Maracujanektar,  
Johannisbeernektar 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

Bio-Säfte als Schorle 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

# WINE

## SPARKLING

FRANCE

Crémant de Loire Excellence

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

Champagne Brut Réserve

Billecart-Salmon, Champagne 0,75l 98,00

ITALY

Franciacorta Rosé

Monte Rossa, Lombardia 0,1l 12,50 / 0,75l 80,00

## WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2016 Sauvignon blanc 'Yarden'

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

GERMANY

2016 Riesling 'Drache'

Weingut von Winning, Pfalz 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

2016 Chardonnay 'Holzfass'

Weingut Knewitz, Rheinhessen 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

AUSTRIA

2016 Grüner Veltliner 'Am Berg'

Bernhard Ott, Wagram 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

ITALY

2015 Pinot Grigio 'Riff'

Alois Lageder, Südtirol 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

## BOTTLES

### GERMANY

2016 Silvaner 'Escherndorfer Lump'  
Horst Sauer, Franken 0,75l 39,00

2016 Grauburgunder 'Sonett'  
Weinhaus Heger, Baden 0,75l 32,00

2015 Weißburgunder 'RS'  
Weingut Salwey, Baden 0,75l 55,00

2016 Riesling 'Roxheimer Höllenpfad'  
Weingut Dönnhoff, Nahe 0,75l 64,00

### AUSTRIA

2016 Sauvignon blanc 'Steirische Klassik'  
Weingut Tement, Steiermark 0,75l 48,00

2016 'Muschelkalk weiss'  
Lichtenberger González, Burgenland 0,75l 39,00

2016 Grüner Veltliner Smaragd 'Kirchweg'  
Franz Hirtzberger, Wachau 0,75l 86,00

### ITALY

2016 Gavi di Gavi 'Masseria dei Carmelitani'  
Terre da Vino, Piemonte 0,75l 35,00

2015 'W...Dreams...'  
Silvio Jermann, Friaul 0,75l 110,00

## ROSÉ

### AUSTRIA

2016 Rosé Zweigelt & Pinot Noir,  
Weingut Fred Loimer, Kamptal 0,75l 34,00

### ITALY

2016 'Rosa dei Frati'  
Cà dei Frati, Lombardia 0,2l 9,50 / 0,75l 38,00

# RED

## BY THE GLASS

### ISRAEL

2013 Syrah 'Gamla'  
Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

### GERMANY

2015 Merlot 'The Answer'  
Emil Bauer, Pfalz 0,2l 10,00 / 0,75l 36,00

### AUSTRIA

2015 Blauer Zweigelt  
Weingut Pöckl, Burgenland 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

### ITALY

2015 Primitivo  
A●Mano, Puglia 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2016 'Morellino di Scansano'  
Fattoria le Pupille, Toscana 0,2l 10,00 / 0,75l 36,00

### FRANCE

2014 Côtes du Rhône Réserve  
Famille Perrin, Rhône 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

## BOTTLES

### GERMANY

2014 Spätburgunder 'RS'  
Weingut Salwey, Baden 0,75l 59,00

### AUSTRIA

2012 'Steinzeiler'  
Weingut Kollwentz, Burgenland 0,75l 168,00

### ITALY

2015 'Valpolicella Classico'  
Allegrini, Veneto 0,75l 42,00

2014 Chianti Classico 'Fonterutoli'  
Castello di Fonterutoli, Toscana 0,75l 58,00

2012 Brunello di Montalcino  
Val di Suga, Toscana 0,751 88,00

2014 Sito Moresco Langhe  
Angelo Gaja, Piemonte 0,751 95,00

FRANCE

2015 'Bad Boy'  
Jean-Luc Thunevin, Bordeaux 0,751 57,00

2011 Château Fleur Cardinale  
Grand Cru Classé, Saint-Émilion 0,751 135,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

## TEA

KÄNNCHEN/POT 5,50

High Darling  
Bio-Darjeeling  
English Breakfast  
Bio-Schwarztee  
Lazy Daze  
Bio-Earl Grey  
Heidis Delight  
Bio-Bergkräuter  
Low Rider  
Bio-Grüntee  
Team Spirit  
Bio-Kräuter-Grüntee  
Master Mint  
Bio-Pfefferminze  
Maybe Baby  
Bio-Früchtetea  
Extra Hour  
Bio-Kräuter-Schwarztee  
Orange Safari  
Bio-Rooibos-Tee  
Speak French  
Bio-Verveine

## COFFEE

Espresso 2,50  
Espresso Doppio 4,00  
Café Crème 3,00  
Cappuccino 3,50  
Latte Macchiato 3,50  
Flat White 4,50  
Chocolate 3,50

## PORTWEIN + SHERRY

Grahams White Port 5cl 6,00

Grahams LBV Port 5cl 7,00

La Guita Manzanilla, Sherry

Hijos de Rainera Perez Marin

5cl 7,00

## GRAPPA

Grappa Elisi

Berta, Piemonte 2cl 7,00

Grappa di Moscato 'Valdavi'

Berta, Piemonte 2cl 6,50

## LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Spezial Kräuter

Lantenhammer 3cl 4,50

Braulio

Amaro Alpino di Bormio 3cl 4,50

Amaretto DiMombaruzzo

Berta, Piemonte 3cl 6,50

Oberbayerischer Gebirgsenzian

Lantenhammer 3cl 4,00

Linie Aquavit 3cl 5,50

## OBSTBRÄNDE

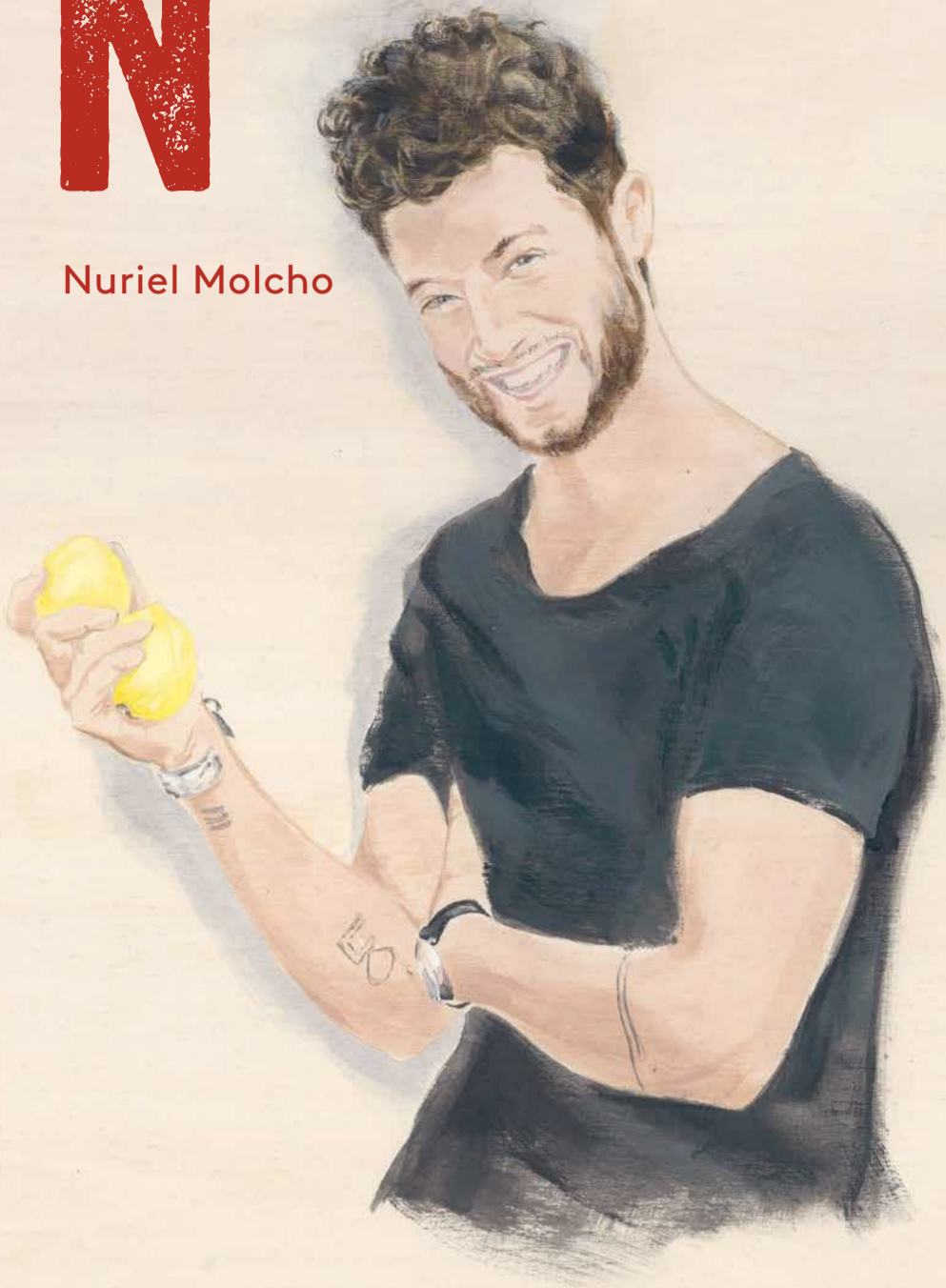
Lantenhammer, Schliersee 2cl 6,50

Williams Christ Birne,  
Waldhimbeere, Haselnuss,  
Marille, König Ludwig Obstler,  
Zwetschge



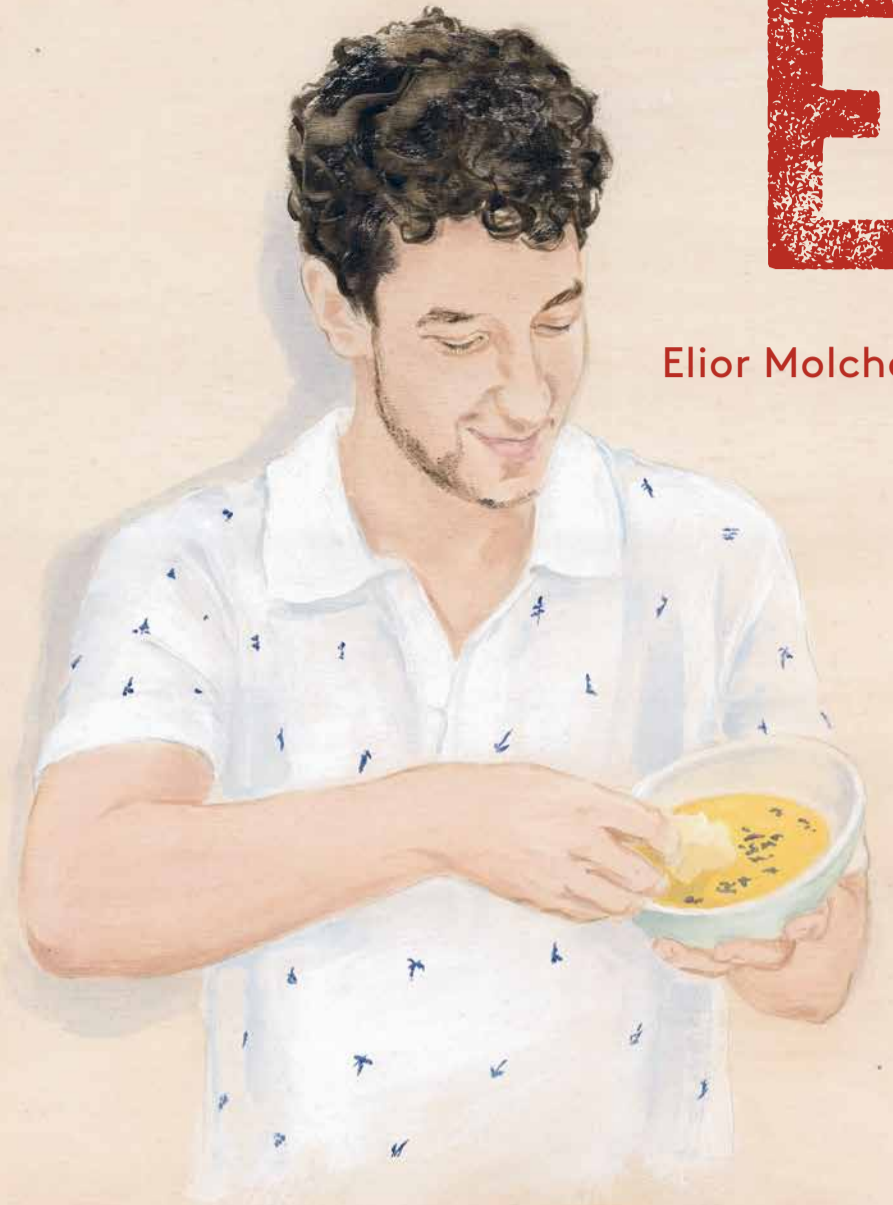
**N**

Nuriel Molcho



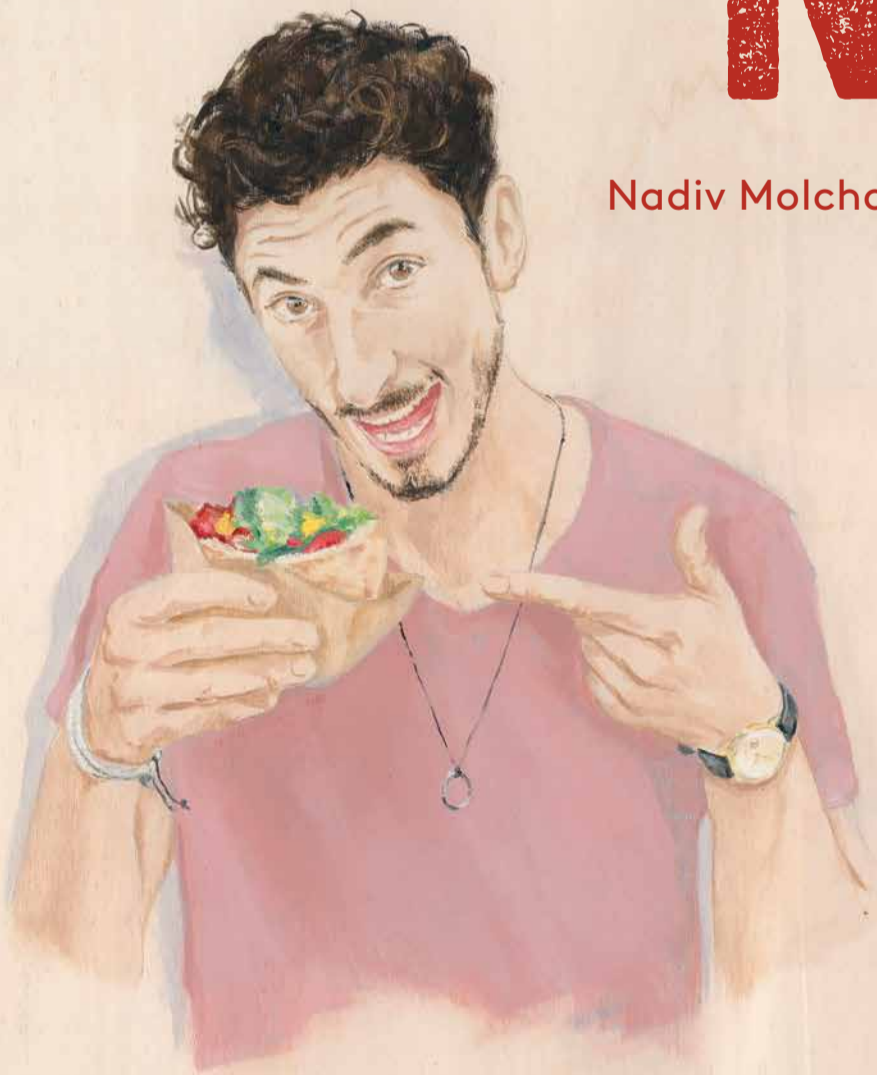
**E**

Elior Molcho



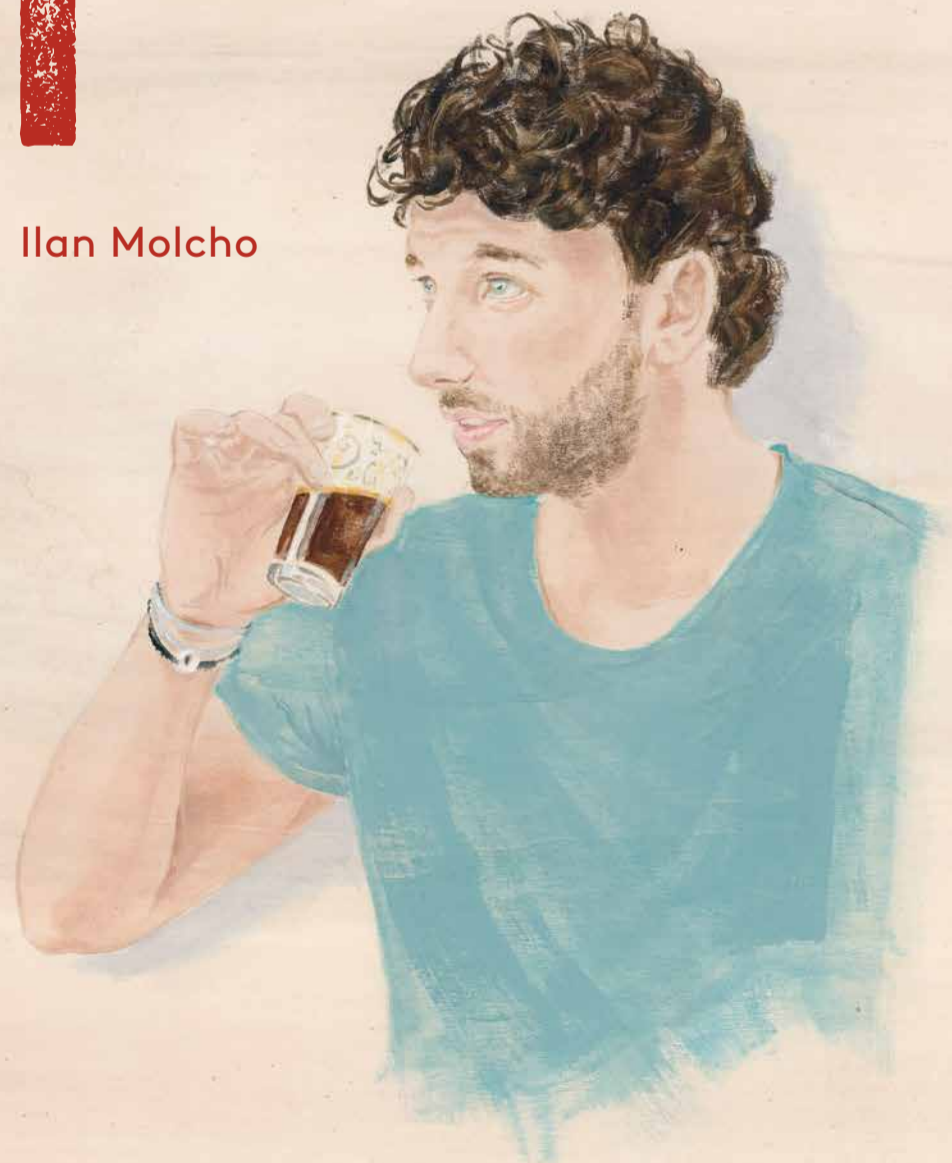
**N**

Nadiv Molcho



**I**

Ilan Molcho





Balagan = Sympathisches Chaos

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

Halva = Eine orientalische Süßwarenspezialität

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

Humus = Kichererbsen-Aufstrich

Laffa = Israelisches Brot, vergleichbar mit Pitabrot

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

*Prices in Euro inc. VAT*

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.

*Our staff will gladly provide information about additives and allergens.*

**NENI**  
*München*

AT THE 25HOURS HOTEL THE ROYAL BAVARIAN BAHNHOFPLATZ 1 80335 MÜNCHEN