

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 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.

38,00 / Person

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

MEZZE

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

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

Dreierlei Humus Rote Bete-Meerrettich, Curry-Mango und Klassik mit NENI's Pitabrot 10,50 vn

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

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

served with Har Bracha tahina and zhug

Sakuska Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Aubergine aus dem Holzofen mit Walnüssen, Rucola und Sauerteigbrot 8,00 vn

Romanian speciality. Spread of oven roasted bell pepper, tomatoes 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 Robata-Grill mit NENI's Pitabrot 7,50 vn

Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's 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

Datteltomaten mit Aubergine aus dem Feuer

und Chili-Ingwer-Har Bracha Tahina-Marinade 7,50 vn

Datterini tomatoes with roasted eggplant and chilli ginger Har Bracha tahina marinade

EXTRA

Zhug Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy coriander chilli pesto

Mango-Aioli 2,50

Sweet-Chili-Chutney 2,50 vn

Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli 6,50

Sweet potato fries with mango aioli

SALAD + SOUP

Quinoasalat mit grünem Spargel

dazu griechischer Joghurt, Kirschtomaten und Kalamata-Oliven 15,50 v

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

Pomelo-Salat

mit geräucherter Makrele, Kokoschips, Granatapfelkernen und Zitrusvinaigrette 14,00
with smoked mackerel, coconut crisps, pomegranate seeds and citrus vinaigrette

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 16,00

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

Gazpacho

mit Avocadosalsa 8,00 vn
with avocado salsa

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.

Aubergine vom Grill

mit Tomatensalsa, wachweichem Bio-Ei, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 9,50 

Grilled eggplant with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and NENI's pita bread

Gegrilltes Doradenfilet 24,00

mit geröstetem grünem Spargel, Erbsen, Zucchini und Thai-Basilikum

Grilled fillet of gilthead bream with roasted green asparagus, peas, zucchini and Thai basil

Rib Eye Steak 29,00

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, Petersilie, Baharat, gegrilltem Gemüse

und NENI's Pitabrot 15,50

Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and NENI's pita bread


Hamshuka

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

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 19,50
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 15,50 
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 mit Mango-Aioli 19,50
Beef slowly braised in maple syrup; served 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 16,50
with sesame lime vinaigrette, pimientos de padrón and Asian radish cucumber salad

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

Zitronensorbet

mit Litschi-Schaum, Crumble, Sumak und Limettenezeste 7,00
Lemon sorbet with lychee foam, crumble, sumac and lime zest

NENI's New York Cheesecake 7,00

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 10,00 / 0,75L 68,00

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

Balis

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

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,

Bitter Lemon, Spicy Ginger 0,2l 3,50

Fritz-Kola

Fritz-Kola 0,33l 3,50

Fritz-Kola Zuckerfrei 0,33l 3,50

Mischmasch

Kola-Orangen-Limonade 0,33l 3,50

Fritz-Spritz

Bio-Rhabarbersaftschorle 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

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

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 10,00 / 0,75l 68,00

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Mount Hermon Yarden
Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 9,50 / 0,75l 35,00

GERMANY

2017 Riesling 'Drache'
Weingut von Winning, Pfalz 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

2017 Chardonnay 'Holzfass'
Weingut Knewitz, Rheinhessen 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

AUSTRIA

2017 Grüner Veltliner 'Am Berg'
Bernhard Ott, Wagram 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

ITALY

2017 Pinot Grigio 'Riff'
Alois Lageder, Südtirol 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

BOTTLES

GERMANY

2017 Silvaner 'Escherndorfer Lump'
Horst Sauer, Franken 0,75l 39,00

2017 Grauburgunder 'Sonett'
Weinhaus Heger, Baden 0,75l 32,00

2016 Weißburgunder 'RS'
Weingut Salwey, Baden 0,75l 55,00

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

AUSTRIA

2017 Sauvignon blanc 'Steirische Klassik'
Weingut Tement, Steiermark 0,75l 48,00

2015 'Muschelkalk weiss'
Lichtenberger González, Burgenland 0,75l 39,00

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

ITALY

2017 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

2017 'Rosa dei Frati'
Cà dei Frati, Lombardia 0,2l 9,50 / 0,75l 35,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

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

GERMANY

2016 Merlot 'The Answer'
Emil Bauer, Pfalz 0,2l 10,00 / 0,75l 36,00

AUSTRIA

2016 Blauer Zweigelt
Weingut Pöckl, Burgenland 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

ITALY

2016 Primitivo
A●Mano, Puglia 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2016 Governo All'Uso Toscano
San Leonino, Toscana 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

FRANCE

2015 Côtes du Rhône Réserve
Famille Perrin, Rhône 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

BOTTLES

GERMANY

2015 Spätburgunder 'RS'
Weingut Salwey, Baden 0,75l 59,00

AUSTRIA

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

ITALY

2016 'Valpolicella Classico'
Allegrini, Veneto 0,75l 42,00

2015 Chianti Classico 'Fonterutoli'
Castello di Fonterutoli, Toscana 0,75l 58,00

2012 Brunello di Montalcino
Val di Suga, Toscana 0,75l 88,00

2014 Sito Moresco Langhe
Angelo Gaja, Piemonte 0,75l 95,00

FRANCE

2015 'Bad Boy'
Jean-Luc Thunevin, Bordeaux 0,75l 57,00

2011 Château Fleur Cardinale
Grand Cru Classé, Saint-Émilion 0,75l 135,00

Jahrgangswechsel vorbehalten
Weine enthalten Sulfite

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

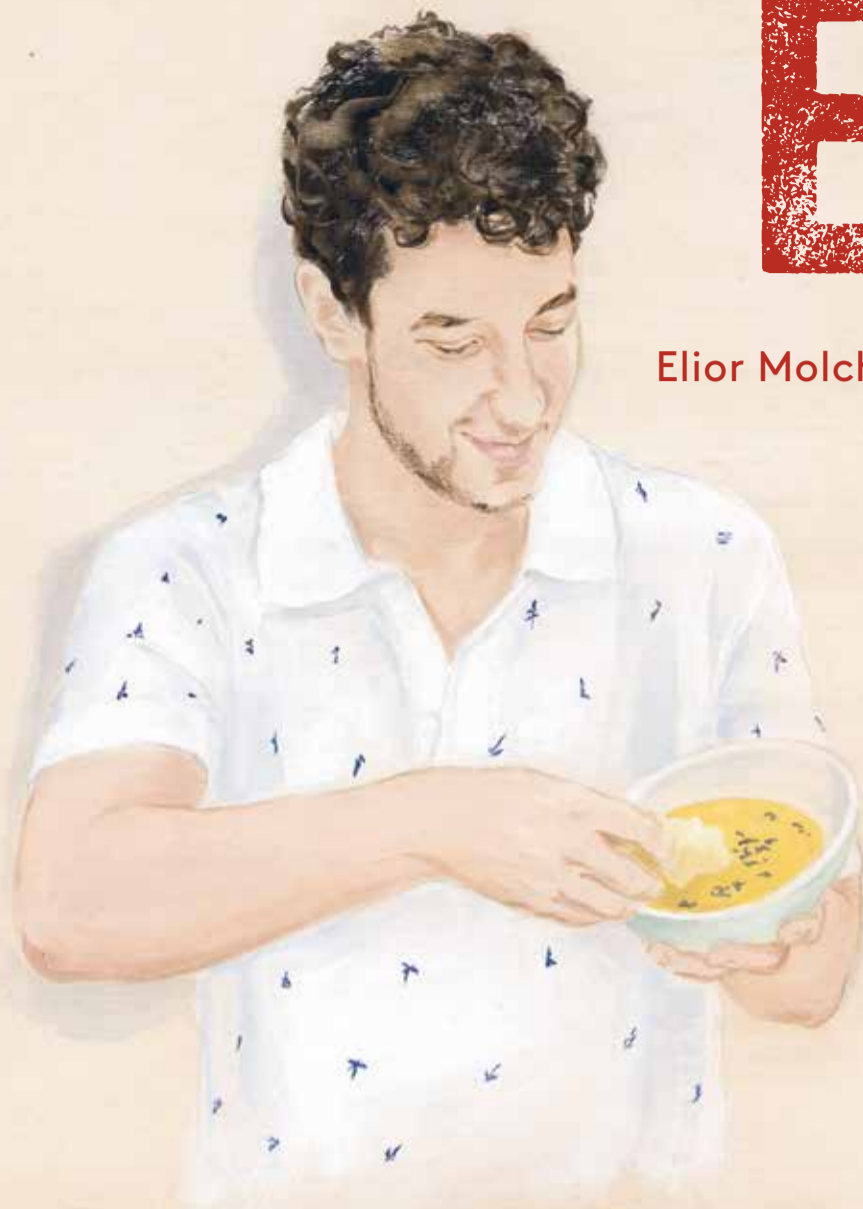
N

Nuriel Molcho



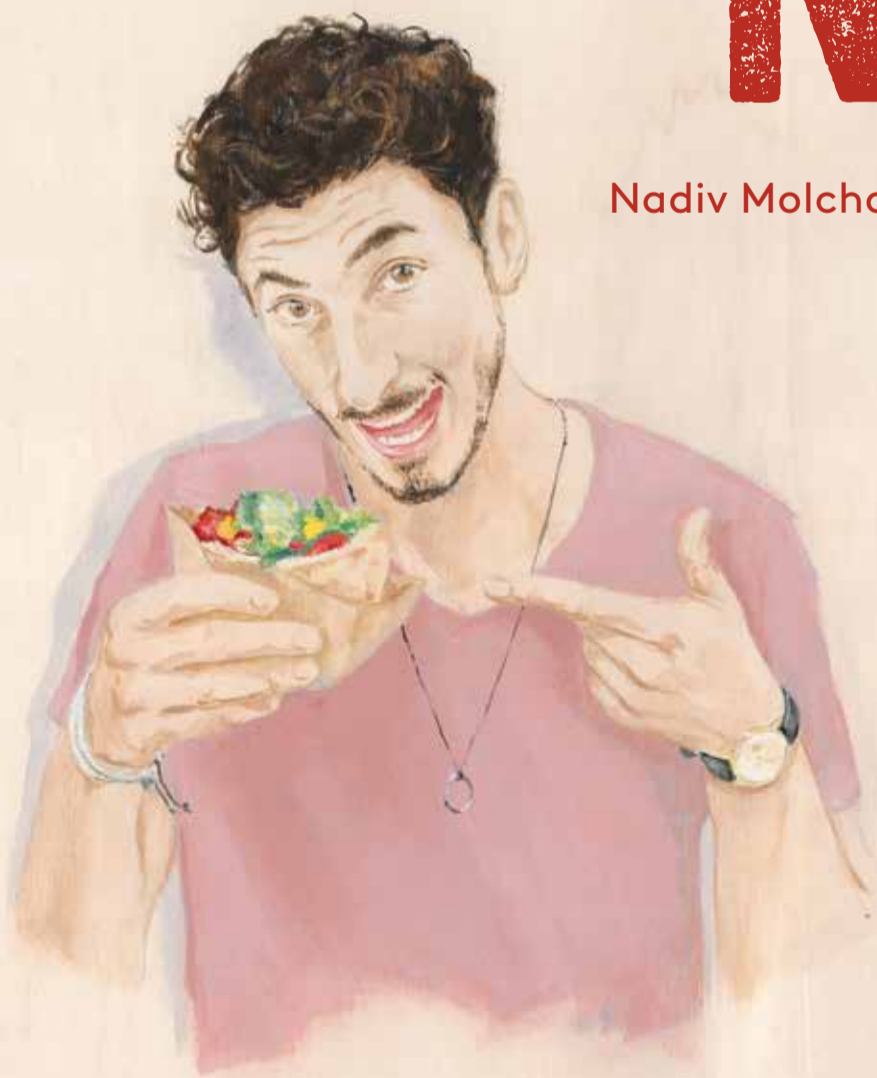
E

Elior Molcho



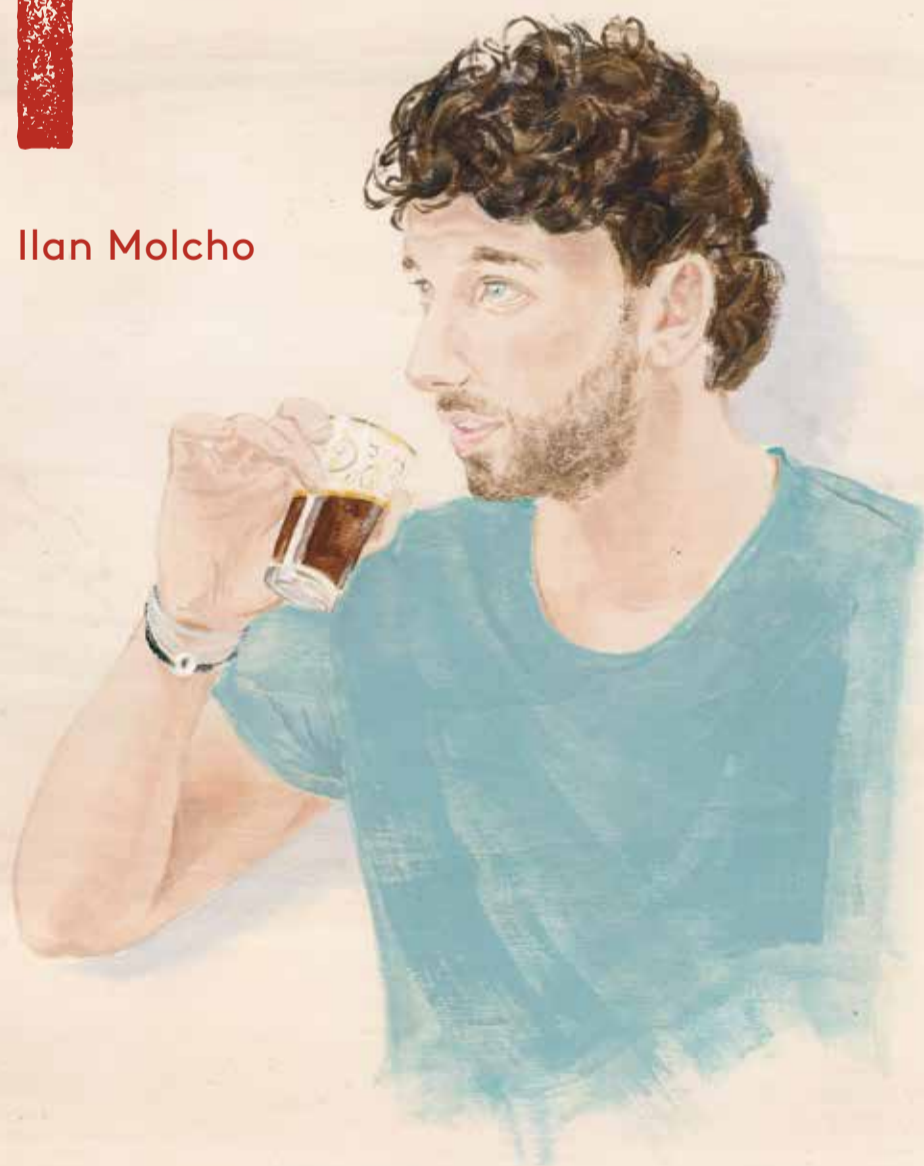
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



Amba = Mangosauce mit Zitronensaft und orientalischen Gewürzen
Baharat = Gewürzmischung aus dem arabischen Raum
Balagan = Sympathisches Chaos
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

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