

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.

39,00 / Person

✓ vegetarisch / vegetarian

vn vegan

MEZZE

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 18,00
Choose 3 different mezze dishes

Humus Teller Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot 7,00 vn

Classic, beetroot with horseradish or curry mango served with pita bread

Dreierlei Humus mit Pitabrot 10,00 vn

All three kinds served with pita bread

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

served with Har Bracha tahina and zhug

Sakuska Paprika, Tomate und Aubergine aus dem Holzofen mit Walnüssen,

Rucola und Sauerteigbrot 8,00 vn

Oven roasted bell pepper, tomato 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 Grill mit Pitabrot 7,50 vn

Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with 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

Knusprige Makrelen-Filets

mit Zitronen-Kräutersalsa, Tomatensalat und Joghurt 8,00

Crispy mackerel fillets with lemon and herb salsa, tomato salad and yoghurt

Aubergine vom Robata-Grill

mit Raucharoma vom offenen Feuer; dazu Tomatensalsa, wachswiches Bio-Ei, Har Bracha Tahina und Pitabrot 9,50 v

Smoked eggplant grilled over an open fire with tomato salsa, soft-boiled organic egg, Har Bracha tahina and pita bread

EXTRA

Zhug Scharfes Koriander-Chili-Pesto 2,50 vn

Spicy coriander chilli pesto

Mango-Aioli 2,50 v

Sweet-Chili-Chutney 2,50 vn

Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli 6,50 v

Sweet potato fries with mango aioli

SALAD + SOUP

Couscous-Salat

mit Granatapfelvinaigrette, Rote Bete und cremigem Käse 11,50 v

Couscous salad with pomegranate vinaigrette, beetroot and creamy cheese

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

Rote orientalische Linsensuppe mit Tomaten und Kokosmilch 8,00 vn

Red oriental lentil soup with tomatoes and coconut milk

— mit Hähnchen-Bolitos +2,50

with chicken bolitos

NENI's Weißkohlsuppe mit Frikkeh, Tomate und Harissa 8,50 vn

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

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.

Gegrillter Oktopus mit karamellisiertem Fenchel, Grapefruit und Baby-Kartoffeln 22,50
Grilled octopus with caramelised fennel, grapefruit and new potatoes

Rib Eye Steak mit Harissa-Miso-Marinade und knusprigen
Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei 300g 29,50
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 Pitabrot 15,50
Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and pita bread

Slow-cooked Short Ribs mit Urkarotten, Kürbis-Harissa und Kartoffelcrumble 29,00
with purple carrots, pumpkin harissa and potato crumble

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot 18,00
Our 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 breast, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and pita bread

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei auf Laffabrot 15,50 vn
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

Karamellisierte Auberginen

mit Ingwer, Chili, geröstetem Sesam und japanischem Reis 14,50 vn
Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served with Japanese rice

Haya's Gerstenrisotto

mit Champignons, Steinpilzen, Kräuterseitlingen, gerösteten Haselnüssen, gepufftem Wildreis und Brunnenkresse 15,00 vn
Haya's barley risotto with button mushrooms, porcini mushrooms, king oyster mushrooms, roasted hazelnuts, puffed wild rice and watercress

DESSERT

Haya loves to share

Etagere mit allen drei Desserts 18,00
Etagere with all three desserts

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

Mahalabi

Orientalische Panna cotta mit gerösteten Kokos-Erdnüssen, Koriander-Popcorn und Hibiskus-Sirup 7,00 vn
Oriental panna cotta with roasted coconut peanuts, coriander popcorn and hibiscus syrup

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

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.

In 1934, Luigi Musetti founded the "House of Coffee", an espresso bar and roasting facility in the Italian city of Piacenza. His passion led the business to become a tremendous success and led to great acclaim. Today, Musetti is represented in 60 countries across 5 continents. "Creare la miglior miscela per caffè espresso al mondo". The philosophy of the Musetti roasting house is to create the best coffee blend in the world. This is the family's sole motivation. They preserve the origins, respect tradition and live for coffee.

APÉRITIFS

Crémant de Loire Excellence

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

Rosé Excellence

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 8,50 / 0,75l 55,00

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

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

Bio-Apfelsaftschorle 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

Rosé Excellence

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 8,50 / 0,75l 55,00

Champagne Brut Réserve

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

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

AUSTRIA

2017 Grüner Veltliner Muschelkalk

Weingut Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel 0,2l 9,50 / 0,75l 35,00

ITALY

2017 Pinot Grigio 'Riff'

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

FRANCE

2017 Limoux Chardonnay

Château Teramas, Languedoc 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

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

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

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

ITALY

2017 Lugana 'Ca Vegar'
Cantina Castelnuovo, Veneto 0,75l 29,00

2017 Altro Langhe Chardonnay
Pio Cesare, Piemonte 0,75l 55,00

FRANCE

2017 Pouilly Fumé 'Les Moulins à Vent'
Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly Fumé 0,75l 43,00

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

2015 Spätburgunder 'Dr. Deinhard'
Weingut von Winning, Pfalz 0,2l 9,50 / 0,75l 35,00

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

2015 Chianti Classico 'Al Limite'
San Leonino, Toscana 0,2l 10,50 / 0,75l 37,00

FRANCE

2015 Côtes de Provence Cru Classé
Domaine du Jas d'Esclans, Provence 0,2l 9,50 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

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

AUSTRIA

2016 Blaufränkisch 'von Lehm'
Albert Gesellmann, Burgenland 0,75l 36,00

ITALY

2015 Merlot 'Le More'
Corte Figaretto, Veneto 0,75l 52,00

2011 Monferrato Rossa
Marchesi di Gresy, Piemonte 0,75l 62,00

2014 La Grola Veronese
Allegrini, Veneto 0,75l 65,00

FRANCE

2015 Crozes-Hermitage Rouge
Domaine Alexandrins, Rhône 0,75l 65,00

2014 Saint-Emilion Grand Cru
Château Gaillard, Bordeaux 0,75l 88,00

SPAIN

2011 Rioja Reserva
Sierra Cantabria, Rioja 0,75l 59,00

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

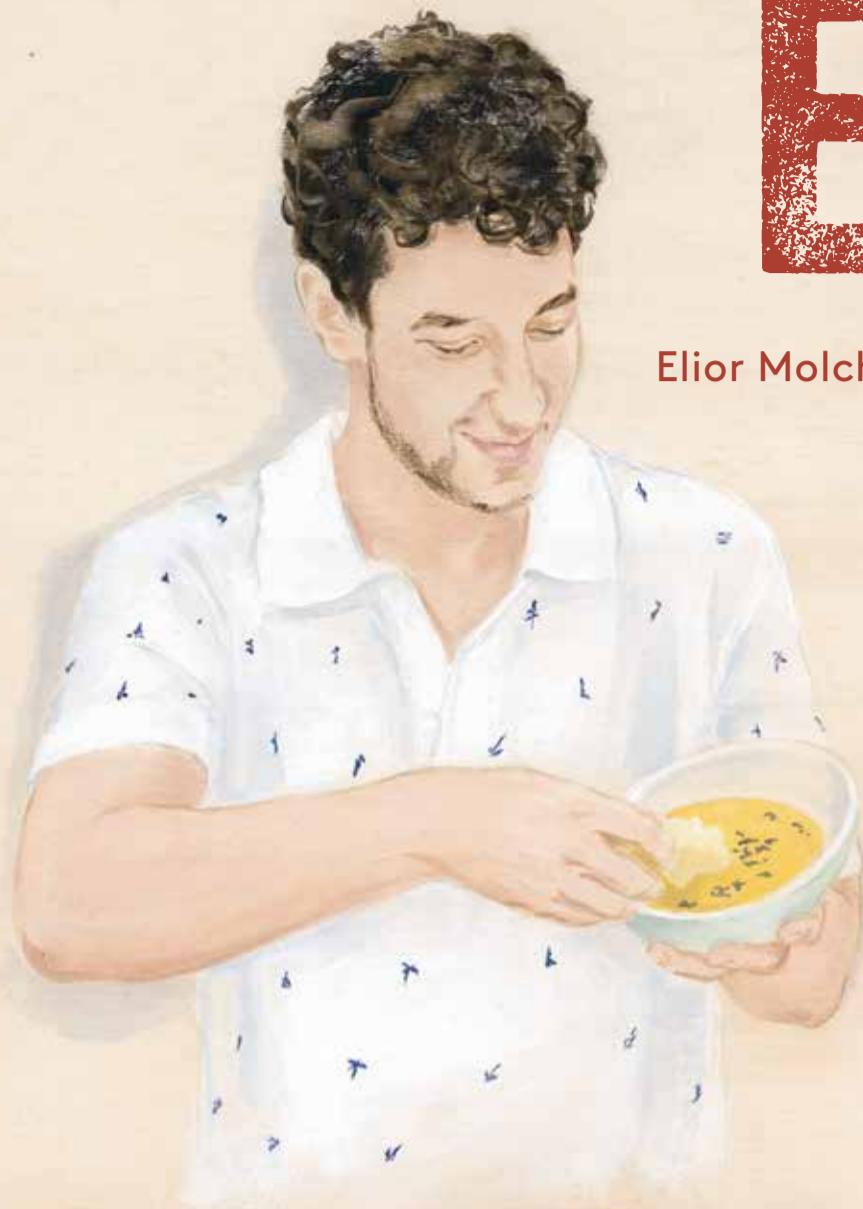
N

Nuriel Molcho



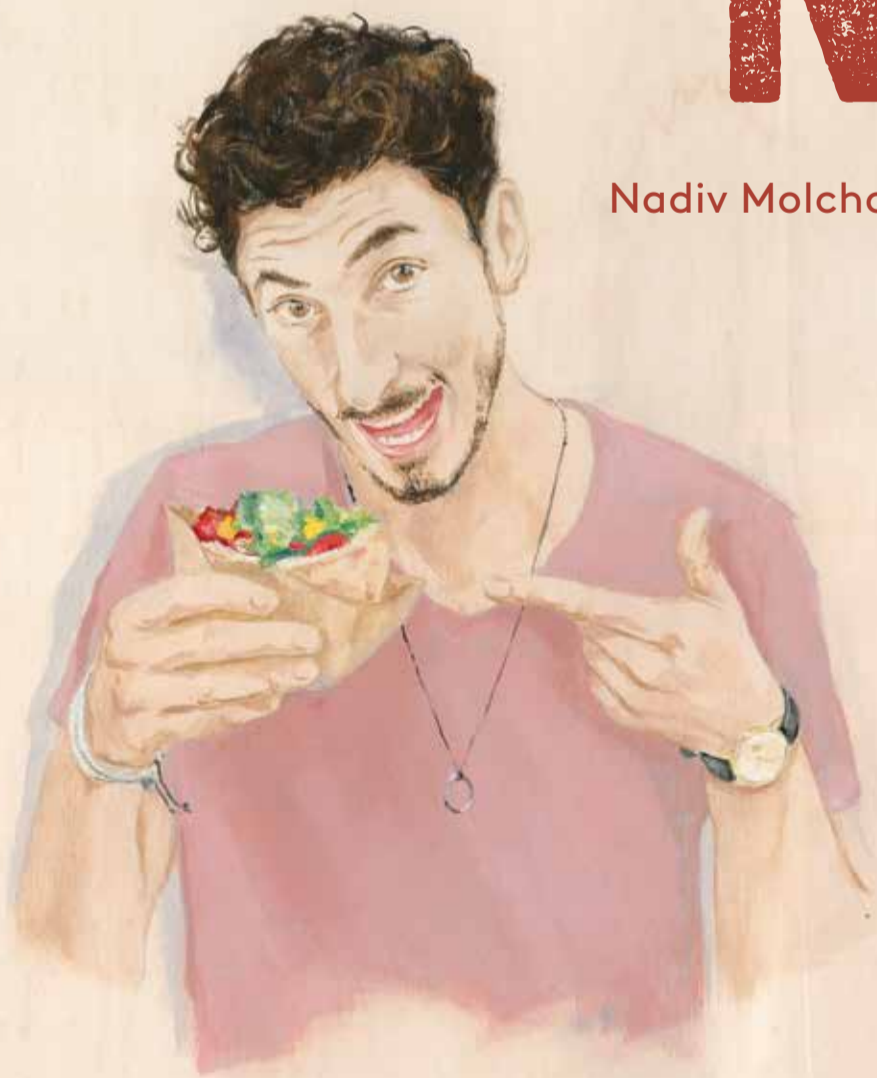
E

Elior Molcho



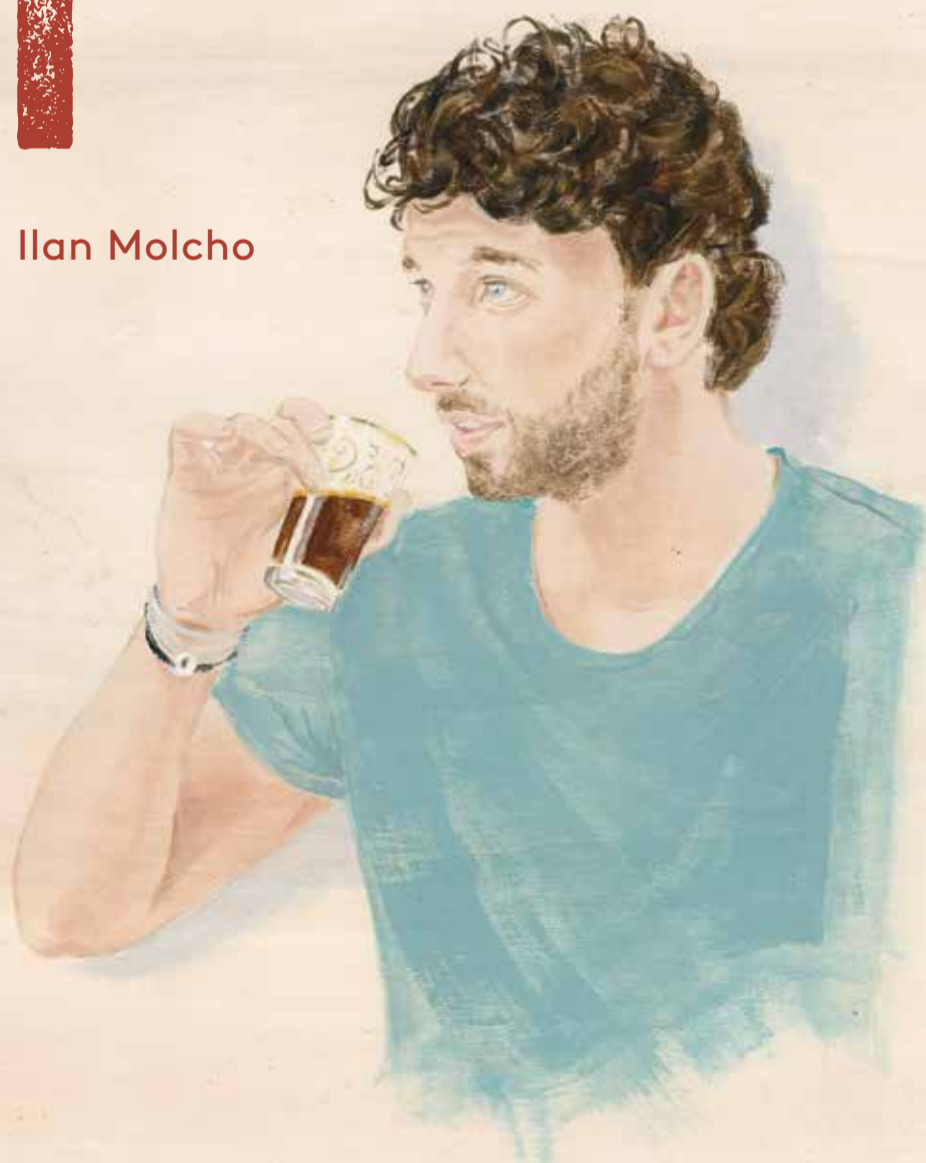
N

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

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