

More seasons than days.
More tastes than buds.
More chaos than theory.

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
Klassisch mit NENI's Pitabrot 10,5vn

*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 Grill mit NENI's Pitabrot 7,50 vn

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

SALAD + SOUP

Quinoasalat mit grünem Spargel

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

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

Pomelo-Salat

mit geräucherter Makrele, Kokoschips, Granatapfelkernen und Zitrusvinaigrette 14,00

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

Gazpacho vn

mit Avocadosalsa 8,00

with avocado salsa

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

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

MAIN

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

Karamellisierte Auberginen mit Ingwer, Chili, geröstetem Sesam und japanischem Reis 14,50 vn

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

Sabich

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

NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Har Bracha Tahina, Petersilie, Baharat, Har Bracha Tahina, gegrilltem Gemüse und NENI's Pitabrot 15,50
Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and NENI's Pitabrot

Gegrilltes Doradenfilet

mit geröstetem grünem Spargel, Erbsen, Zucchini und Thai-Basilikum 24,00
Grilled fillet of gilthead bream with roasted green asparagus, peas, zucchini and Thai basil

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-pastry, filled with mozzarella-ricotta-cream, served with homemade yoghurt ice cream and chopped pistachios

NENI's New York Cheesecake 7,00

Sodawasser

4,00 pro Person

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

Sant'Eustachio il caffè

Seit 1938 bewahrt Sant'Eustachio die Tradition des guten Kaffees. Für jeden Rom- und Espresso-Liebhaber ist diese kleine Bar auf der Piazza Sant'Eustachio ein Pflichtbesuch. Die Brüder Raimondo und Roberto Ricci besuchen die südamerikanischen Plantagen so oft wie möglich und pflegen einen direkten Kontakt zu den Kaffeebauern.

Sant'Eustachio has been guarding the tradition of great coffee since 1938. For every Rome visitor and espresso lover, the small bar on the Piazza Sant'Eustachio is an absolute must. The brothers Raimondo and Roberto Ricci visit the South American plantations as frequently as possible and maintain direct contact to the coffee growers.

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

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

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

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

COFFEE + TEA

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

Tee KÄNNCHEN 5,50

BEER

Augustiner Bräu

München

Edelstoff 0,5l 5,00

Weißbier 0,5l 5,50

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

SPARKLING

WINE

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

ISRAEL

2017 Mount Hermon Yarden

Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 9,50 / 0,75l 35,00

GERMANY

2017 Riesling 'Drache'

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

ROSÉ

ITALY

2017 'Rosa dei Frati'

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

RED

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

Jahrgangswechsel vorbehalten

Weine enthalten Sulfite

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.



Haya Molcho

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

N

Nuriel Molcho



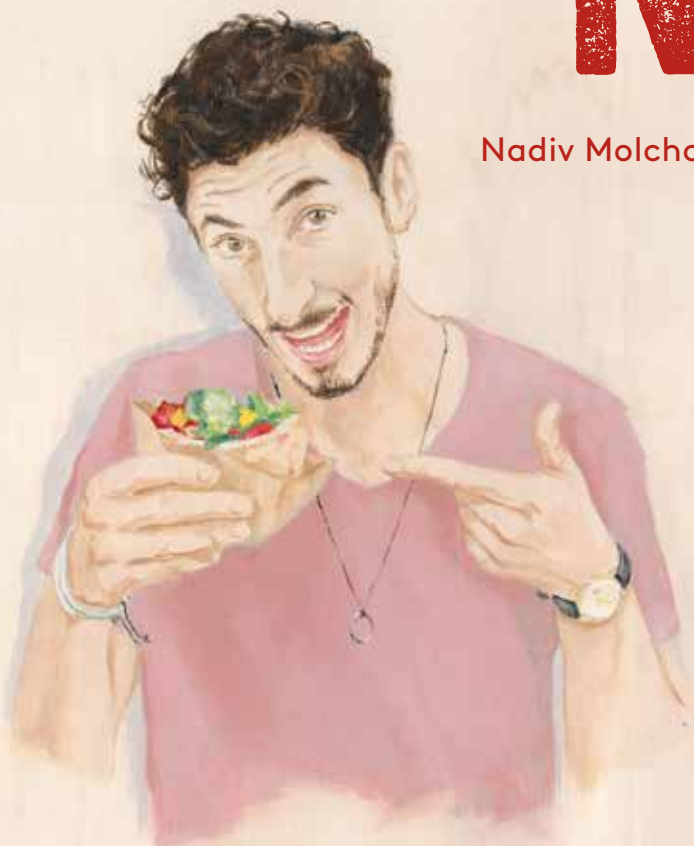
E

Elior Molcho



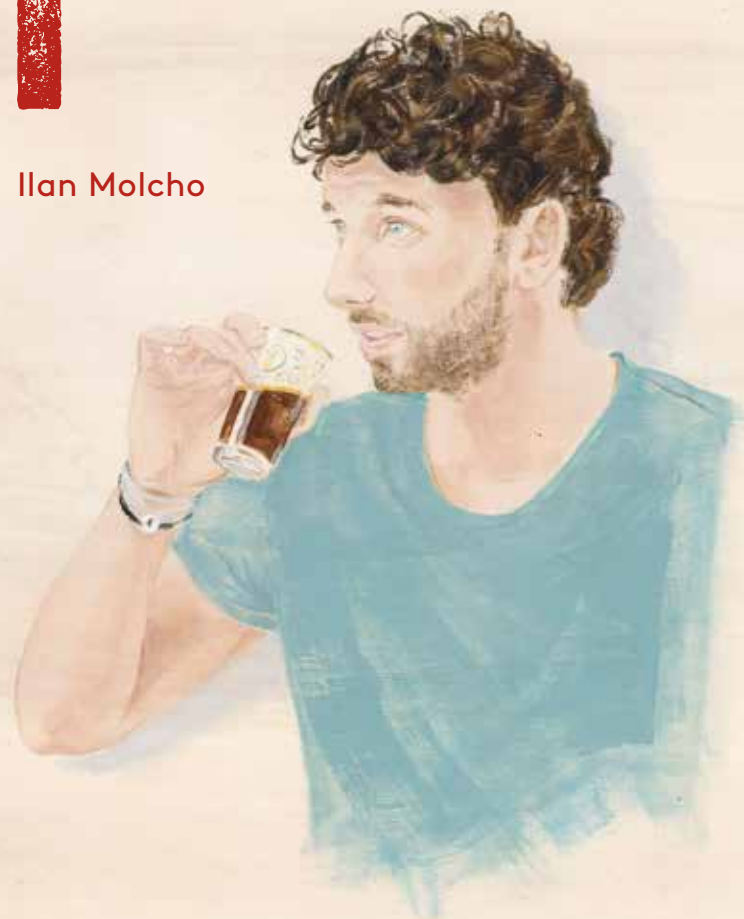
N

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