

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



v vegetarisch / vegetarian

# MEZZE

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

*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 v

*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 v

*served with Har Bracha tahina and zhug*

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

*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 v

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

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

*Roasted cauliflower with Har Bracha tahina and grated tomatoes*

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

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

# SALAD + SOUP

## Knackiger Gemüsesalat mit Roastbeef

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

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

## Frikkeh Salat

mit Datteln, Nüssen und griechischem Joghurt 14,00 v

*Frikeh salad with dates, nuts and Greek yoghurt*

## Mungobohnen-Currysuppe

mit schwarzem Sesam und Tomatenkernen 8,00 v

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

## 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  
*Spicy coriander chilli pesto*

Mango-Aioli 2,50

Sweet-Chili-Chutney 2,50

Süßkartoffel-Pommes 6,50  
mit Mango-Aioli

*Sweet potato fries with mango aioli*

# MAIN

## Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot 18,50

*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*

## Karamellierte Auberginen mit Ingwer, Chili, geröstetem

Sesam und japanischem Reis 14,50 

*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 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*

## 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 a laffa bread*

## Glasierter Lachs mit Dattelsirup-Mirin-Sake und japanischem Reis 25,00

*Glazed fillet of salmon with date syrup-mirin-sake and 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-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

Kola 0,33l 3,50

Kola Zuckerfrei 0,33l 3,50

Mischmasch 0,33l 3,50

Fritz-Spritz

Bio-Rhabarberschorle 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 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'

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



# ROSÉ

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

Jahrgangswechsel vorbehalten

**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 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

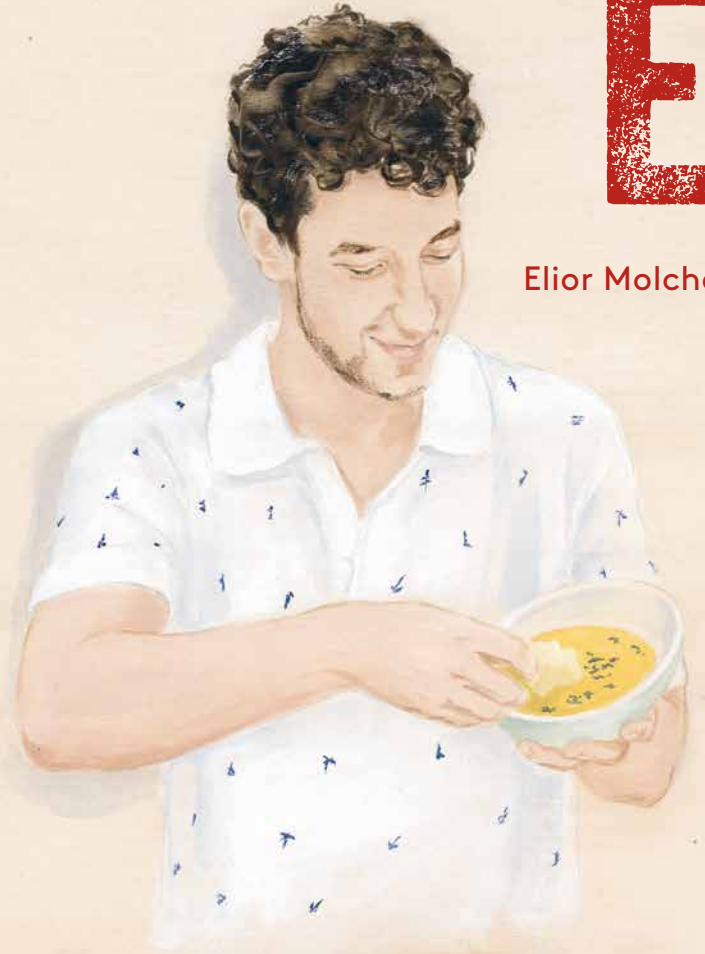
**N**

Nuriel Molcho



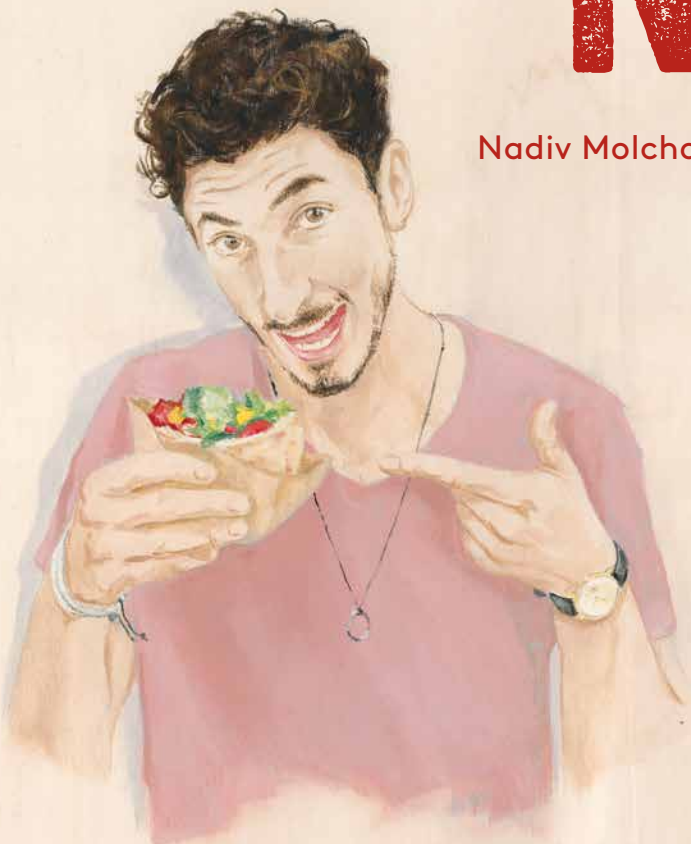
**E**

Elior Molcho



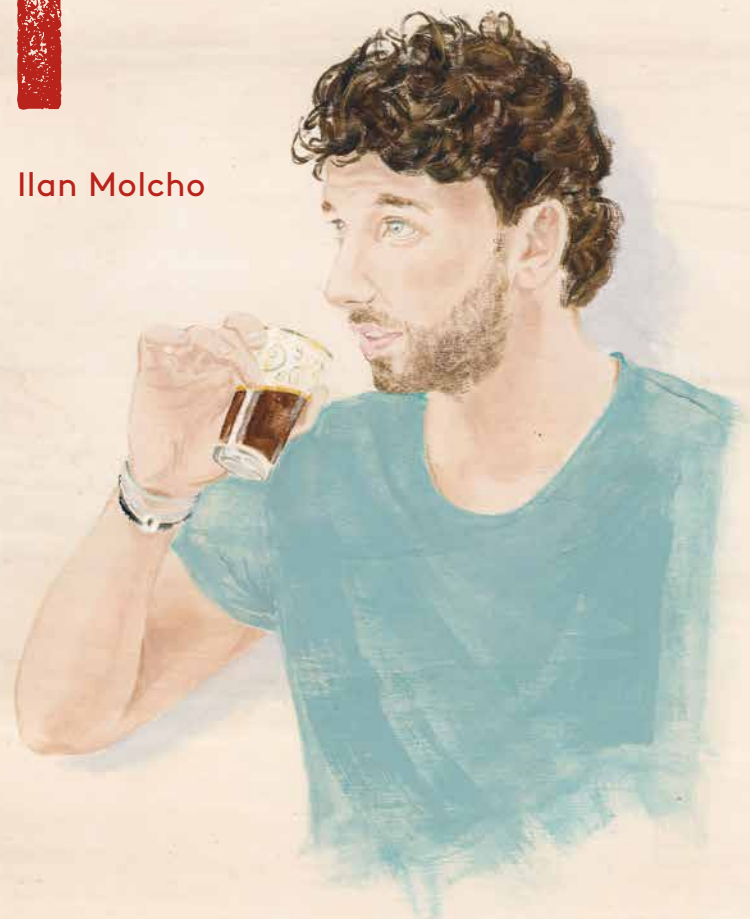
**N**

Nadiv Molcho



**I**

Ilan Molcho



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