

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

v 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

Aubergine vom Robata-Grill

mit Raucharoma vom offenen Feuer; dazu Tomatensalsa, wachswweiches 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*

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

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

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

MAIN

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

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 Pitabrot 15,50

Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, parsley, baharat, grilled vegetables and Pitabrot

Gegrillter Oktopus

mit karamellisiertem Fenchel, Grapefruit und Baby-Kartoffeln 22,50

Grilled octopus with caramelised fennel, grapefruit and new potatoes

DESSERT

Mahalabi

Orientalische Panna cotta mit gerösteten Kokos-Erdnüssen, Popcorn und Hibiskus-Sirup 7,00 vn

Oriental panna cotta with roasted coconut peanuts, popcorn and hibiscus syrup

NENI's New York Cheesecake 7,00

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 Kaffeemischung 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.

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

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 5,00

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

SPARKLING

WINE

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

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 Grüner Veltliner Muschelkalk

Weingut Zuschmann-Schofmann, 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

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

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

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

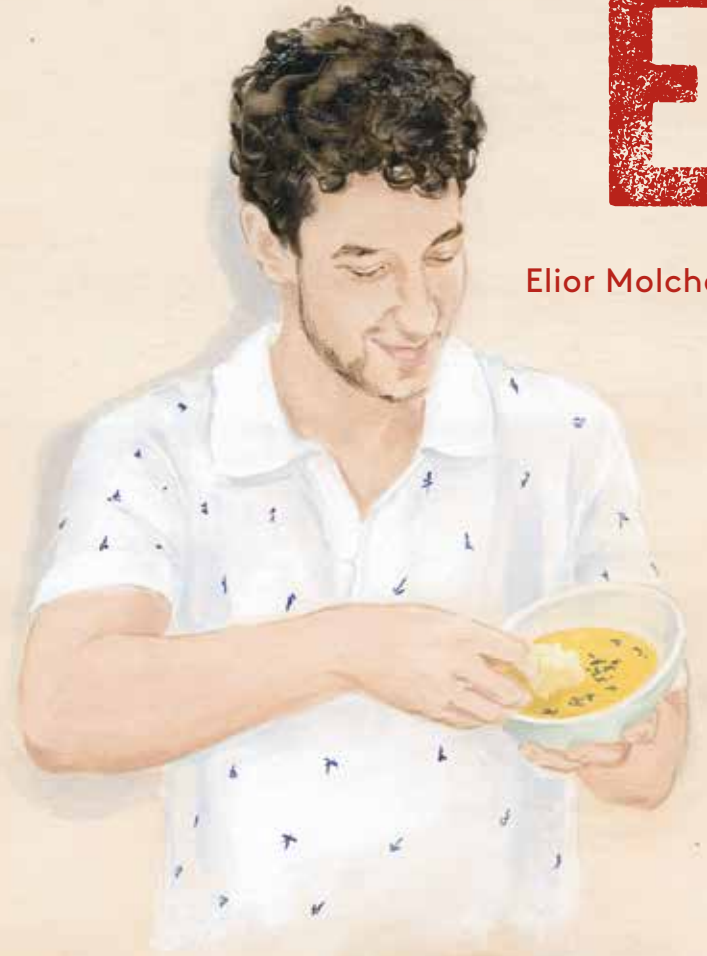
N

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

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