

Hello,  
naughty  
nomad.

**NENI**  
*Zürich.*

YOU ARE

WHAT

YOU SHARE.

# BEST OF NENI.

69.00 / Person

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.*

v vegetarisch / vegetarian

vn vegan

# MEZZE

**Humus Teller** Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit Har Bracha Tahina und Pitabrot 11.50 vn

*Beetroot with horseradish, curry-mango or classic served with Har Bracha tahina and pita bread*

**Dreierlei Humus mit Pitabrot** 18.00 vn

*All three humus served with pita bread*

**Nuriel's Favourite Falafel** mit hausgemachtem Dip 7.00 vn

*with homemade dip*

**Babaganoush** Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom Grill mit Za'atar, Dukkah, Petersilie und Pitabrot 11.50 vn

*Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread*

**Rande** mit frisch geriebenem Meerrettich, schwarzem Pfeffer und Olivenöl 8.50 v

*Beetroot with freshly grated horseradish, black pepper and olive oil*

**Marokkanische Zigarren** Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rindshackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, Har Bracha Tahina und Harissa 12.00

*Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served*

*with Har Bracha tahina and harissa*

**Süsskartoffel aus dem Ofen** mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing 12.00 v

*Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame seasoning*

**Glasierter Butternut-Kürbis** mit Ahornsirup, gerösteten Tomaten, Sauerrahm und Zitronen-Gremolata 9.00 v

*Maple glazed butternut squash with sour cream, roasted tomatoes and lemon gremolata*

**Grillierte Bio-Crevetten** mit Karottenmarinade, Fenchelsalat und Petersiliencreme 14.00

*Grilled organic prawns with carrot marinade, fennel salad and parsley cream*

## Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze nach Wahl 32.00


*Choose 3 different mezze dishes*

I am  
better near  
good food.

## SALAD + SOUP

**Korean Fried Chicken Salad** Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 26.00  
*Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette*

### Israelischer gelbe Randen-Salat

mit Sumak-Orangendressing, gerösteter Birne, Chicorée, Délice des Crémiers Weichkäse und Baumnüssen 18.00   
*Israeli yellow beetroot salad with sumac orange vinaigrette, roasted pear, chicory, Délice des Crémiers soft cheese and walnuts*

### Spicy Kürbis-Ingwersuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 11.00 

*Spicy pumpkin, orange and ginger soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

# MAIN

# FROM THE JOSPER GRILL.

## Rib-Eye Steak

mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen, spicy Aioli und Koriander 49.00  
*with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriander*

## Haya's gebrannter Sellerie

mit Cashewcreme, Tomaten-Chili-Marmelade und frittierten Schalotten 19.00   
*Burnt celeriac with cashew cream, tomato chilli jam and fried shallots*

## NENI-Style Kebab

Rinds-Lammköfte mit Tzatziki, Sumak-Zwiebeln, Kräutersalat und Salzgurken 26.00  
*Beef-lamb kebab with tzatziki, sumac onions, herb salad and pickled cucumber*

## Grilliertes Lachsfilet

mit Soja-Ingwer-Marinade, sautierten grünen Bohnen, Sesam und Koriander 36.00  
*Grilled salmon fillet with soy and ginger marinade, sautéed green beans, sesame and coriander*  
\_\_\_\_\_ Japanischer Reis +6.50  
*Japanese rice*

## Poulet-Shawarma


mit gerösteten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauch-Creme und Petersilien-Minz-Salat 29.00  
*Chicken shawarma with roasted onion, mashed potato, garlic cream and parsley mint salad*

## Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und Pitabrot 27.00

*Grilled strips of chicken breast, bell pepper, onions, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina and pita bread*

## Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Bio-Ei 25.00 

*Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg*

\_\_\_\_\_ mit Falafel +7.00

*with falafel*

## Hamshuka

NENI's eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch und Pitabrot 27.00

*NENI's very own version of humus, minced beef and lamb, served with pita bread*

## Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süsskartoffel-Pommes Frites mit Mango-Aioli 29.00

*Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli*

## Geschmortes Lammgigot

mit Har Bracha Tahina, Erbsen, Minze, konfiertem Knoblauch und roten Chilis 49.00

*Braised lamb shank with Har Bracha tahina, peas, mint, confit garlic and red chilli*


# EXTRA

## Süsskartoffel-Pommes Frites

mit Mango-Aioli 9.00 

*Sweet potato fries with mango aioli*

## Japanischer Reis

Japanese rice 6.50 

## Grillierte

## Pouletbruststreifen 9.50

*Grilled chicken breast strips*

Heimatsnachweis:

Rind - Schweiz

Poulet - Schweiz

Lamm - Schweiz/Neuseeland

Crevetten - Vietnam (nachhaltige Aquakultur)

Lachsfilet - Schottland (Bio-Zucht)

# DESSERT

**Knafeh** Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, gehackten Pistazien und hausgemachtem Joghurt-Glace 14.00  
*A speciality from the old city of Jerusalem. Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream*

**NENI's New York Cheesecake** 12.00

**Ilan's Tiramisu** mit Cantucci, Madeira und Kakao 12.00  
*with Cantucci biscuits, Madeira wine and cocoa*

**Dattel-Ingwer-Fudge** mit gesalzenem Karamell und hausgemachtem Kokos-Limetten-Glace 13.00 vn  
*Date and ginger fudge cake with salted caramel and homemade coconut lime ice cream*

**Haya loves to share**

*Etagere mit drei Desserts nach Wahl* 32.00

*Etagere with three desserts by your selection*

# DRINKS



**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



APÉRITIFS

Sbagliato

Prosecco, Campari,  
Matter Rosso, Soda 14.00

Portonic

Graham's White Port,  
Tonic Water 14.00

Kir / Kir Royal

Crème de Cassis mit  
Weisswein / Prosecco 10.00

Campari Soda 11.50

Campari Tonic 14.00

Vermouth Tonic/Ginger Ale

Matter Bianco, Tonic 14.00

Matter Rosso, Ginger Ale 14.00

Aarver Swiss Pine Gin  
and Tonic 17.00

Finsbury London Dry Gin and  
Tonic 14.00

Moscow Mule /  
London Mule 14.00

Beringlce Vodka / Finsbury  
London Dry Gin, Spicy Ginger

Giselle Spritz 12.00

Apéritif Naturel aus  
Quitte, Limette und  
Ingwer mit Prosecco

Aperol Spritz 12.00

Hugo 12.00

Gespritzter Weisswein 9.50

Wasser

à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure  
*carbonated or noncarbonated*

HOMEMADE

NENI's Eistee 0.4l 6.50 / 1l 11.00

NENI's Limonana

Frische Minze und

Zitronensaft 0.4l 6.50 / 1l 11.00

NON ALCOHOLIC

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0.2l 5.00

Fritz-Kola

Fritz-Kola 0.33l 5.50

Fritz-Kola ohne Zucker 0.33l 5.50

Fritz-Limo

Orange 0.33l 5.50

Apfel-Kirsch-Holunder 0.33l 5.50

Fritz-Mate 0.33l 5.50

Rivella rot/blau 0.33l 5.50

Rhabarbersaftschorle 0.33l 5.50

Sorell

Ingwer-Hibiskus-Limonade 0.28l 5.50

Fruchtsäfte 0.3l 5.50

als Schorle 0.3l 5.00

Tomatensaft 0.2l 5.50

Red Bull / zuckerfrei 0.25l 7.00

San Bitter 0.1l 5.50

BEER

Turbinenbräu GoldSprint

Zürcher Spezialbier 0.33l 6.00

Turbinenbräu Orion

Zürcher IPA 0.33l 7.00

Turbinenbräu Start

Zürcher Weizenbier 0.33l 6.00

Appenzeller Leermond

alkoholfrei 0.33l 6.00

# SPARKLING

# WINE

Cava La Cuvee, Gramona

Xarel-lo, Macabeo

Penedès, Spanien 0.1l 11.50 / 0.75l 69.00

Nudo Prosecco, Colli del Soligo

Glera

Veneto, Italien 0.1l 9.00 / 0.75l 54.00

Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Mareuil-sur-Ay, Frankreich 0.75l 95.00

# WHITE

BY THE GLASS

Riesling x Sylvaner Burghalde, Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2018 0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

JUST Riesling, Gut Hermannsberg

Nahe, Deutschland, 2018 0.1l 9.50 / 0.75l 68.00

T.F.A. Punk's Finest

Chardonnay, Pinot Blanc

Niederösterreich, Österreich, 2018 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Tempranillo Blanco, Bodegas Paco García

Rioja, Spanien, 2018 0.1l 9.50 / 0.75l 68.00

Verdejo, Menade

Rueda, Spanien, 2018 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muscat

Bekaa Valley, Libanon, 2018 0.1l 9.00 / 0.75l 61.00

BY THE BOTTLE

Grüner Veltliner Ried Hausberg, Franz Proidl  
Kremstal, Österreich, 2017 0.75l 58.00

Le Bouquet IGP, Laporte  
Sauvignon Blanc  
Loire, Frankreich, 2018 0.75l 51.00

Il Bianco IGT, Brancaia  
Sauvignon Blanc, Semillion, Gewürztraminer  
Toskana, Italien, 2018 0.75l 52.00

Roero Arneis San Vito DOCG, Daniele Pelassa  
Piemont, Italien, 2018 0.75l 56.00

Terraprima White, Can Ràfols dels Caus  
Xarel-lo, Riesling  
Penedès, Spanien, 2017 0.75l 55.00

Gamla Riesling, Golan Heights Winery  
Galiläa, Israel, 2018 0.75l 62.00

Altitude Blanc, Ixsir  
Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc  
Batroun, Libanon, 2018 0.75l 74.00

## ROSÉ

BY THE GLASS

Hito Rosé DOC, Bodegas Cepa 21  
Tempranillo  
Ribera del Duero, Spanien, 2018 0.1l 8.00 / 0.75l 55.00

BY THE BOTTLE

Brancaia Rosé IGT  
Merlot  
Toskana, Italien, 2018 0.75l 60.00

# RED

BY THE GLASS

Stadt Zürich Pinot Noir, Weingut Landolt  
Stadt Zürich, Schweiz, 2018 0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

Les Escures AOC, Mas del Périé  
Malbec  
Sud-Ouest, Frankreich, 2018 0.1l 9.00 / 0.75l 61.00

Finca Resalso DO, Bodegas Emilio Moro  
Tinto Fino  
Ribera del Duero, Spanien, 2018 0.1l 9.50 / 0.75l 68.00

Paco García Crianza, Bodegas Paco García  
Garnacha, Tempranillo  
Rioja, Spanien, 2016 0.1l 9.50 / 0.75l 68.00

Gamla Cabernet Sauvignon, Golan Heights Winery  
Galiläa, Israel, 2016 0.1l 10.00 / 0.75l 69.00

Domaine des Tourelles Rouge  
Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cinsault, Carignan  
Bekaa Valley, Libanon, 2016 0.1l 9.00 / 0.75l 61.00

BY THE BOTTLE

Rotten, Punk's Finest  
Zweigelt, Merlot, Blauer Portugieser  
Niederösterreich, Österreich, 2015 0.75l 67.00

Fronsac AOC, Château Dalem  
Cabernet Franc, Merlot  
Bordeaux, Frankreich, 2014 0.75l 105.00

Tu Vin Plus Aux Soirées VDF, Fabien Jouves  
Malbec, Cabernet Franc  
Sud-Ouest, Frankreich, 2018 0.75l 65.00

Lagrein Perl, Kellerei Bozen  
Alto Adige DOC, Italien, 2018 0.75l 75.00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Nicolis  
Corvina, Rondinella, Molinara, Croatia  
Veneto, Italien, 2016 0.75l 76.00

TRE IGT, Brancaia  
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Toskana, Italien, 2016 0.75l 67.00

7 Fuentes, Suertes del Marqués  
Listán Negro, Tintilla  
Tenerife, Spanien, 2016/2017 0.75l 59.00

Venta las Vacas, Uvas Felices  
Tempranillo  
Ribera del Duero, Spanien, 2016/2017 0.75l 78.00

Garnacha VDT, Real Compañía de Vinos  
Castilla, Spanien, 2016 0.75l 52.00

Ixsir Grande Réserve Rouge, Ixsir  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
Batroun, Libanon, 2012 0.75l 99.00

Altitude Rouge, Ixsir  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc  
Batroun, Libanon, 2014 0.75l 79.00

# HOT

## COFFEE

Espresso 4.50

Espresso Doppio 6.00

Café Crème 4.50

Cappuccino 5.50

Schale 5.50

Latte Macchiato 6.00

Flat White 6.00

## CHOCOLATE

Caotina

warm oder kalt 5.50

Ovomaltine

warm oder kalt 5.50

## TEA

High Darling

Bio-Darjeeling

Low Rider

Bio-Grüntee

Team Spirit

Bio-Kräuter-Grüntee

Maybe Baby

Bio-Früchtetea

Extra Hour

Bio-Kräuter-Schwarztee

Speak French

Bio-Verveine

Heidis Delight

Bio-Bergkräuter

Kännchen 8.00

## GRAPPA

Brancaia Grappa

Toskana, Italien 2cl, 43% 12.00

Grappa di Amarone

Angelo Nicolis

Veneto, Italien 2cl, 45% 14.00

Grappa di Moscato

Terre di Monte Olma

Piemont, Italien 2cl, 40% 12.00

## OBSTBRÄNDE URS STREULI HORGEN, SCHWEIZ

Kirsch Cuvée 2cl, 43% 14.00

Gravensteiner Apfel 2cl, 42% 13.00

Bärker Gold, Vieille Poire 2cl, 36% 13.00

Schwarze Johannisbeere 2cl, 41% 16.00

## LIKÖRE

Limoncello (Bio) 4cl, 25% 14.00

Säntis Cream 4cl, 18% 12.00

Averna 4cl, 29% 9.00

# DIGESTIF



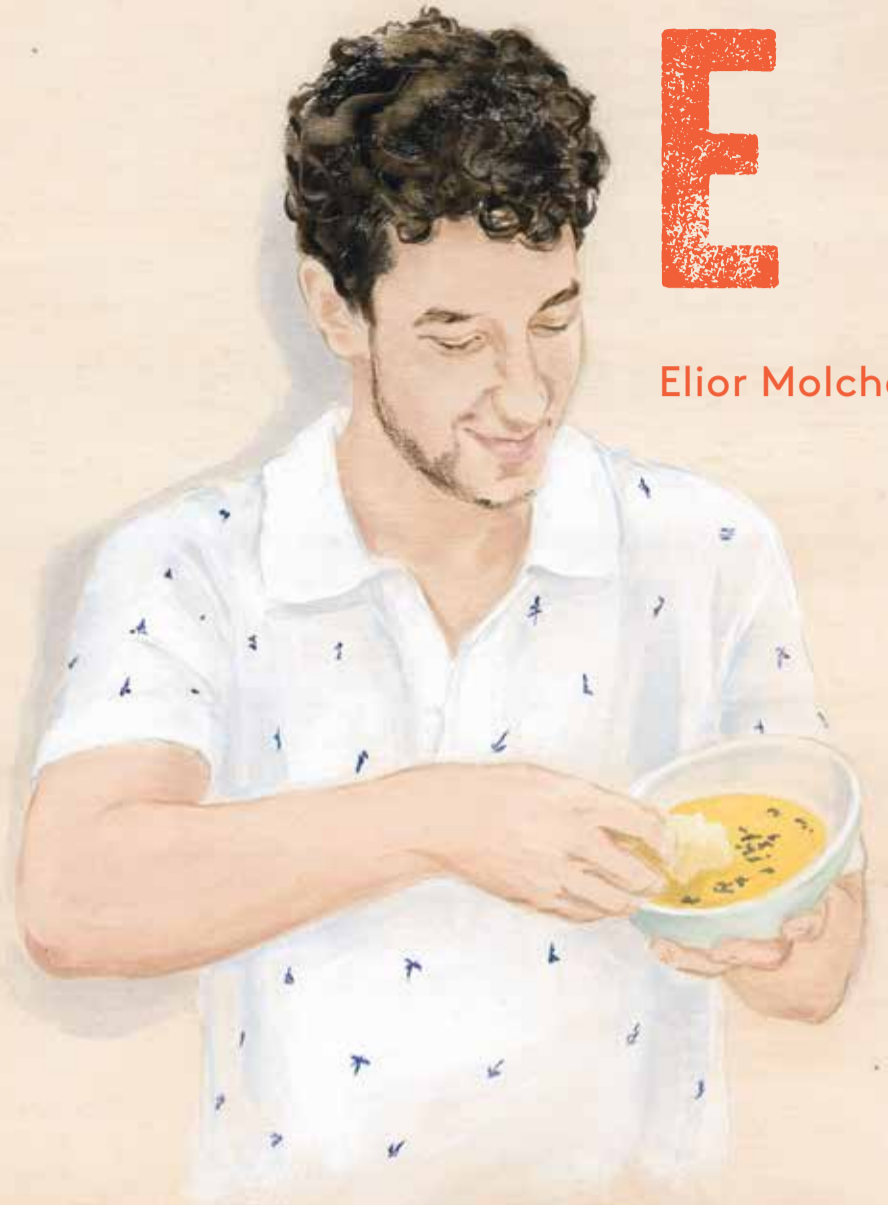
**N**

Nuriel Molcho



**E**

Elior Molcho



**N**

Nadiv Molcho



**I**

Ilan Molcho



Balagan = Sympathisches Chaos

Baharat = Gewürzmischung aus dem arabischen Raum

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

Dukkah = afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürzmischung

Hamshuka = Humus mit Hackfleisch-Chilisauce, serviert mit frischem Fladenbrot

Halva = Eine orientalische Süswarenpezialität aus Sesam

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Humus = Kichererbsen-Aufstrich

Kadayif = Dünne Teigfäden - auch Engelshaar genannt

Pitabrot = Etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig

Sumak = Frisch-säuerliches Gewürz aus der Frucht des Essigbaums

Za'atar = Levantische Gewürzmischung aus wildem Thymian, Sesam und Sumak

Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

*Prices in CHF, incl. VAT*

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

*Our staff will gladly provide information about additives and allergens*

Konzept + Design: Doris Pesendorfer, Portraits: Georg Wagenhuber

Life is beautiful.



AT THE 25HOURS HOTEL LANGSTRASSE LANGSTRASSE 150 8004 ZÜRICH