

Hello,  
naughty  
nomad.

**NENI**  
*Zürich.*

# 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: sympathetic chaos.*

64.00 / Person

# MEZZE

**Humus Teller** mit Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 9.00 ✓

*Humus plate served with Har Bracha tahina and NENI's pita bread*

**Dreierlei Humus** Randen-Meerrettich, Curry-Mango und Classic mit NENI's Pitabrot 14.00 ✓

*Humus selection. Beetroot with horseradish, curry-mango and classic, served with NENI's pita bread*

**Aubergine vom Grill** mit Har Bracha Tahina, Tomaten und grünen Peperoncini 12.50 ✓

*Grilled eggplants with Har Bracha tahina, tomatoes and green peperoncini*

**Burika** Israelisches Samosa gefüllt mit Wolfsbarsch und frischen Kräutern dazu Kürbis-Harissa 13.00

*Israeli samosa filled with seabass and fresh herbs, served with pumpkin harissa*

**Süßkartoffel aus dem Ofen** mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Sauerrahm und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 9.00 ✓

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

## Zigarren

Orientalische Frühlingsrollen mit Rindshackfleisch, Pinienkernen, Gewürzen und Har Bracha Tahina 12.00

*Oriental spring rolls with minced beef, pine nuts and spices, served with Har Bracha tahina*

**Vegetarische Zigarren** Orientalische Frühlingsrollen, gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Tsatsiki-Dip 10.00 ✓

*Oriental spring rolls filled with spinach and feta, served with tsatsiki dip*

**Nuriel's Favorite Falafel** mit Har Bracha Tahina und Zhug 8.00 ✓

*Nuriel's favorite falafel served with Har Bracha tahina and Zhug*

**Muhammara** Syrische Spezialität aus im Ofen gerösteten roten Peperoni, Baumüssen und Granatapfelsirup 7.50 ✓

*Syrian speciality of oven roasted red bell peppers, walnuts and pomegranate syrup*


**Mashawsha** Kichererbsensalat mit Har Bracha Tahina und vielen frischen Kräutern 7.50 ✓

*Chick pea salad with Har Bracha tahina and lots of fresh herbs*

**Babaganoush** Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen mit NENI's Pitabrot 9.00 ✓

*Lebanese specialty. Eggplant puree served with NENI's pita bread*

# SALAD + SOUP

**Fatoush** Orientalischer Brotsalat mit Datteltomaten, Radieschen, Kefen, Kohlrabi, Sumak und Kräutern 15.00   
*Oriental bread salad with datterini tomatoes, red radish, sugar peas, kohlrabi, sumac and herbs*

**Knackiger Gemüsesalat mit gerissenen Lachsstücken**  
mit Pak Choi, Baby-Lattich und Sesam-Limetten-Dressing 22.00  
*Vegetable salad with pulled salmon pieces, pak choi, baby lettuce and sesame lime dressing*

**Korean Fried Chicken Salad**  
Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen, Sojasauce und Karotten-Sake-Vinaigrette 24.00  
*Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts, soy sauce and carrot sake vinaigrette*

**Karibische rote Linsensuppe** mit Limette, Kreuzkümmel und Kokosmilch 10.00   
*Caribbean red lentil soup with lime, cumin and coconut milk*

# EXTRA

**Zhug** Scharfes Koriander-Chili-Pesto 4.00  
*Spicy coriander chili pesto*

**Kürbis-Harissa** 5.50  
*Pumpkin harissa*

**Süßkartoffel-Pommes Frites** mit Mango-Aioli 8.50  
*Sweet potato fries with mango aioli*

**Grillierte Pouletbruststreifen** 8.50  
*Grilled chicken breast strips*



# MAIN


## Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rindshackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot 24.00  
*Our very own version of humus, minced beef and lamb and spicy chili, served with NENI's pita bread*

## Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Humus, Har Bracha Tahina und NENI's Pitabrot 26.00  
*Grilled strips of chicken breast, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, humus, Har Bracha tahina and NENI's pita bread*


## Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa, Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem Ei auf Laffabrot 23.00   
*Street food specialty from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft boiled egg, served on a laffa bread*  
\_\_\_\_\_ passt perfekt mit Falafel + 6.00  
*perfect match with falafel*

## 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 chili, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli*

## Karamellisierte Auberginen

mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis 22.00   
*with ginger, chili and roasted sesame served with Japanese rice*

**Aus dem JOSPER Grill**  
**From the JOSPER Grill**

**Grillierter Kabeljau** auf Maiscreme mit Kefen 27.00  
*Grilled codfish served with creamed corn and snow peas*

**Grillierte Bio-Riesenkrevetten** mit eingelegten Zitronen, Tomaten und Weisswein, dazu geröstetes Sauerteigbrot 46.00  
*Grilled organic tiger prawns with pickled lemons, tomatoes and white wine, served with roasted sourdough bread*

**Dry Aged Entrecôte 250g** mit Harissa-Miso-Marinade und knusprigen Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei 49.00  
*Dry Aged Entrecôte 250g with harissa miso marinade and crispy potato skins with aioli and sage*

## NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinds-Lammkäfte mit Har Bracha Tahina, grilliertem Gemüse und Chili-Koriander-Pesto auf Laffabrot 24.00  
*Homemade beef-lamb kebab with Har Bracha tahina, grilled vegetables and chili coriander pesto on laffa bread*

# 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. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream*

**Ilan's warmes Schokoladenkuchlein**  
mit flüssigem Kern und Vanille-Rosmarin-Glace 12.00  
*Warm chocolate cake with liquid core and vanilla rosemary ice cream*

**NENI's New York Cheesecake** 14.00

**Karamellisiertes Ananas-Carpaccio** mit Kokosnuss-Glace, Chilifäden und Olivenöl 12.50  
*Caramelized pineapple carpaccio served with coconut ice cream, chili threads and olive oil*

**NENI** – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Und es sind die Anfangsbuchstaben der Vornamen von Haya und Samy Molchos Söhnen: Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan. Der Name widerspiegelt ihre Philosophie, da die Familie ein wesentlicher Teil ihres Lebens ist.



Haya Molcho

## APÉRITIFS

Cava La Cuvee, Gramona  
Xarel-lo, Macabeo  
Penedès, 2012, Spanien 0.1l 11.50  
Nudo Prosecco, Colli del Soligo  
Glera  
Veneto, Italien 0.1l 9.00  
Martinazzi Bitter Classic 4cl 9.00  
mit Soda 10.50  
Matter Vermouth Bianco 4cl 9.00  
Aperol Spritz 12.00  
Portonic  
Graham's Port Fine White mit  
Thomas Henry Tonic Water 14.00  
Aarver  
Swiss Pine Gin mit Thomas  
Henry Tonic Water 18.00  
Gespritzter Weisswein 9.50  
San Bitter 0.1l 5.50

## NON ALCOHOLIC

### Wasser

à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure  
*carbonated or noncarbonated*

Thomas Henry  
Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon, Spicy Ginger 0.2l 5.00  
Fritz-Kola  
Kola 0.33l 5.50  
Kola Zuckerfrei 0.33l 5.50  
Fritz-Limo  
Orange 0.33l 5.50  
Mate 0.33l 6.00

Rivella rot/blau 0.33l 5.00  
Rhabarbersaftschorle 0.33l 6.00  
Zobo Sorell  
Gents Swiss Roots Tonic Water  
0.2l 5.50  
Ingwer-Hibiskus-Limonade 0.28l 6.00  
Säfte  
Apfel-Birne naturtrüb, Pink  
Grapefruit, Traubensaft rot,  
Orange, Cranberry Nektar 0.4l 6.00  
Säfte als Schorle 0.4l 5.50  
Tomatensaft 0.2l 5.50  
NENI's hausgemachter  
Eistee 0.4l 6.50 / 1l 11.00  
NENI's hausgemachte Limonana  
Frische Minze und  
Zitronensaft 0.4l 6.50 / 1l 11.00  
Red Bull 0.25l 7.00

## 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

# DRINKS

# HOT

## COFFEE

- Espresso 4.50
- Espresso Doppio 6.50
- Café Crème 4.50
- Cappuccino 5.50
- Schale 5.50
- Flat White 6.00

## CHOCOLATE

- Caotina  
warm oder kalt 5.50

- Ovomaltine  
warm oder kalt 5.50

## TEA

- High Darling KÄNNCHEN 8.00
- Bio-Darjeeling
- Low Rider
- Bio-Grüntee KÄNNCHEN 8.00
- Team Spirit
- Bio-Kräuter-Grüntee KÄNNCHEN 8.00
- Maybe Baby
- Bio-Früchtete KÄNNCHEN 8.00
- Extra Hour
- Bio-Kräuter-Schwarztee KÄNNCHEN 8.00
- Speak French
- Bio Verveine KÄNNCHEN 8.00
- Heidis Delight
- Bio Bergkräuter KÄNNCHEN 8.00

# DIGESTIF

## GRAPPA

- Brancaia Grappa  
Toskana, Italien 2cl, 43% 12.00
- Grappa di Amarone  
Angelo Nicolis  
Veneto, Italien 2cl, 45% 14.00
- Grappa di Moscato  
Terre die Monte Olma 2cl, 40% 10.00  
Piemont, Italien

## OBSTBRÄNDE URS STREULI HORGEN, SCHWEIZ

- Kirsch Cuvée 2c, 43% 11.00
- Gravensteiner 2cl, 42% 11.00
- Bärker Gold, Vieille Poire 2cl, 36% 12.00
- Schwarze Johannisbeere 2cl, 41% 12.00



# WINE

## SPARKLING

Cava La Cuvee, Gramona

Xarel-lo, Macabeo

Penedès, Spanien, 2012 0.1l 11.50 / 0.75l 69.00

Nudo Prosecco, Colli del Soligo

Glera

Veneto, Italien 0.1l 9.90 / 0.75l 49.00

Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Mareuil-sur-Ay, Frankreich 0.75l 120.00

## WHITE

BY THE GLASS

Regula Cuvée Weiss AOC, Smith & Smith Wine Company

Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal Blanc

Zürich, Schweiz, 2016 0.1l 8.50 / 0.75l 59.00

JUST Riesling trocken, Gut Hermannsberg

Nahe, Deutschland, 2015 0.1l 9.50 / 0.75l 66.00

T.F.A. Punk's Finest

Chardonnay, Pinot Blanc

Niederösterreich, Österreich, 2015 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Le Bouquet IGP, Laporte

Sauvignon Blanc

Loire, Frankreich, 2015 0.1l 7.00 / 0.75l 49.00

Verdejo VDT, Real Compañía de Vinos

Castillia, Spanien, 2015 0.1l 6.50 / 0.75l 45.00

Altitude Blanc, Ixsir  
Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc  
Batroun, Libanon, 2015 0.1l 10.00 / 0.75l 74.00

BY THE BOTTLE

Oro Bianco DOC, Tenimento dell'Ör  
Merlot, Chardonnay, Chasselas  
Tessin, Schweiz, 2015/2016 0.75l 65.00

Riesling Goldmund feinherb, Bastgen  
Mosel, Deutschland, 2015 0.75l 56.00

Grüner Veltliner Senftenberger Burg, Franz Proidl  
Kremstal, Österreich, 2014 0.75l 58.00

Entre deux Mères, Smith & Smith Wine Company  
Sauvignon Blanc, Semillon, Muskat  
Bordeaux, Frankreich, 2015/2016 0.75l 55.00

Chablis AOC, Samuel Billaud  
Chardonnay  
Burgund, Frankreich, 2015 0.75l 81.00

Bianco IGT, Brancaia  
Sauvignon Blanc, Semillion, Gewürztraminer  
Toskana, Italien, 2014 0.75l 52.00

Roero Arneis San Vito DOCG, Mario Pelassa  
Piemont, Italien, 2015 0.75l 56.00

Vermentino di Sardegna, Olianas  
Sardinien, Italien, 2015 0.75l 61.00

Terraprima White, Can Ràfols dels Caus  
Xarel-lo, Riesling  
Penedés, Spanien, 2015 0.75l 55.00

# ROSÉ

Stadt Zürich Rosé, Weingut Landolt

Pinot Noir

Stadt Zürich, Schweiz, 2016 0.1l 7.50 / 0.75l 52.00

Hito Rosé DOC / Bodegas Cepa 21

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien, 2015/2016 0.75l 49.00

# RED

BY THE GLASS

Stadt Zürich Pinot Noir, Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz, 2015 0.1l 8.00 / 0.75l 57.00

Pitti, Weingut Pittnauer

Blaufränkisch, Zweigelt

Burgenland, Österreich, 2015 0,1l 7.00 / 0,75l 49.00

Les Escures AOC, Mas del Périé

Malbec

Sud-Ouest, Frankreich, 2015 0.1l 9.00 / 0.75l 61.00

Garnacha VDT, Real Compañia de Vinos

Castilla, Spanien, 2012 0.1l 7.50 / 0.75l 52.00

Romanico DO, Teso La Monja

Tempranillo

Toro, Spanien, 2015 0.1l 8.00 / 0.75l 56.00

Altitude Rouge, Ixsir

Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Tempranillo

Batroun, Libanon, 2011 0.1l 11.00 / 0.75l 79.00

BY THE BOTTLE

Plural AOC, Erich Meier

St. Laurent, Diolinoir, Pinot Noir

Uetikon, Schweiz, 2014/2015 0.75l 108.00

Genestrerio DOC, Tenimento dell'Ör

Merlot

Tessin, Schweiz, 2015 0.75l 69.00

Rotten, Punk's Finest

Zweigelt, Merlot, Blauer Portugieser

Niederösterreich, Österreich, 2013 0.75l 67.00

Fronsac AOC, Château Dalem

Cabernet Franc, Merlot

Bordeaux, Frankreich, 2011 0.75l 116.00

Occultum lapidem AOC, Chapoutier

Syrah, Grenache, Carignan

Roussillon, Frankreich, 2014 0.75l 69.00

Cabernet DOC, Petrusa

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Friaul, Italien, 2014 0.75l 69.00

Cannonau di Sardegna DOC, Olianas

Sardinien, Italien, 2015 0.75l 62.00

TRE IGT, Brancaia

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Toskana, Italien, 2013/2014 0.75l 67.00

Poggio Bestiale IGT, Fattoria di Magliano

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Toskana, Italien, 2012 0.75l 98.00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Nicolis  
Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina  
Veneto, Italien, 2013 0.75l 76.00

Habla del Silencio, Bodegas Habla  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo  
Extremadura, Spanien, 2014 0.75l 65.00

Venta las Vacas, Uvas Felices  
Tempranillo  
Ribera del Duero, Spanien, 2014 0.75l 75.00

Paco Garcia Crianza, Bodegas Paco Garcia  
Garnacha, Tempranillo  
Rioja, Spanien, 2014 0.75l 68.00

Dusty tinto DOC, Quinta do Peira  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
Douro, Portugal, 2013 0.75l 65.00

Jahrgangswechsel vorbehalten

Alle Preise in CHF, inklusive 8% MwSt.

Heimatchnachweis:

Rind – Schweiz

Poulet – Schweiz

Lamm – Neuseeland/Australien

Lachs – Norwegen

Wolfsbarsch – Mittelmeer

Krevetten – Vietnam

Kabeljau – Atlantik

Balagan = Sympathisches Chaos

Babaganoush = Aufstrich aus Auberginen und Sesampaste

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

Raz el Hanout = Eine ursprünglich marokkanische Gewürzmischung

Har Bracha Tahina = Sesampaste, nach traditioneller Art zubereitet

Sabich = Ein gefülltes, traditionell israelisches Sandwich

Shakshuka = Traditionell israelisches Frühstück aus Ei, Paprika, und Kräutern

Alle Preise in CHF // inklusive 8% MwSt.

*All prices in CHF // 8% VAT included*

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

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

**NENI**  
Zürich.

AT THE 25HOURS HOTEL LANGSTRASSE LANGSTRASSE 150 8004 ZÜRICH

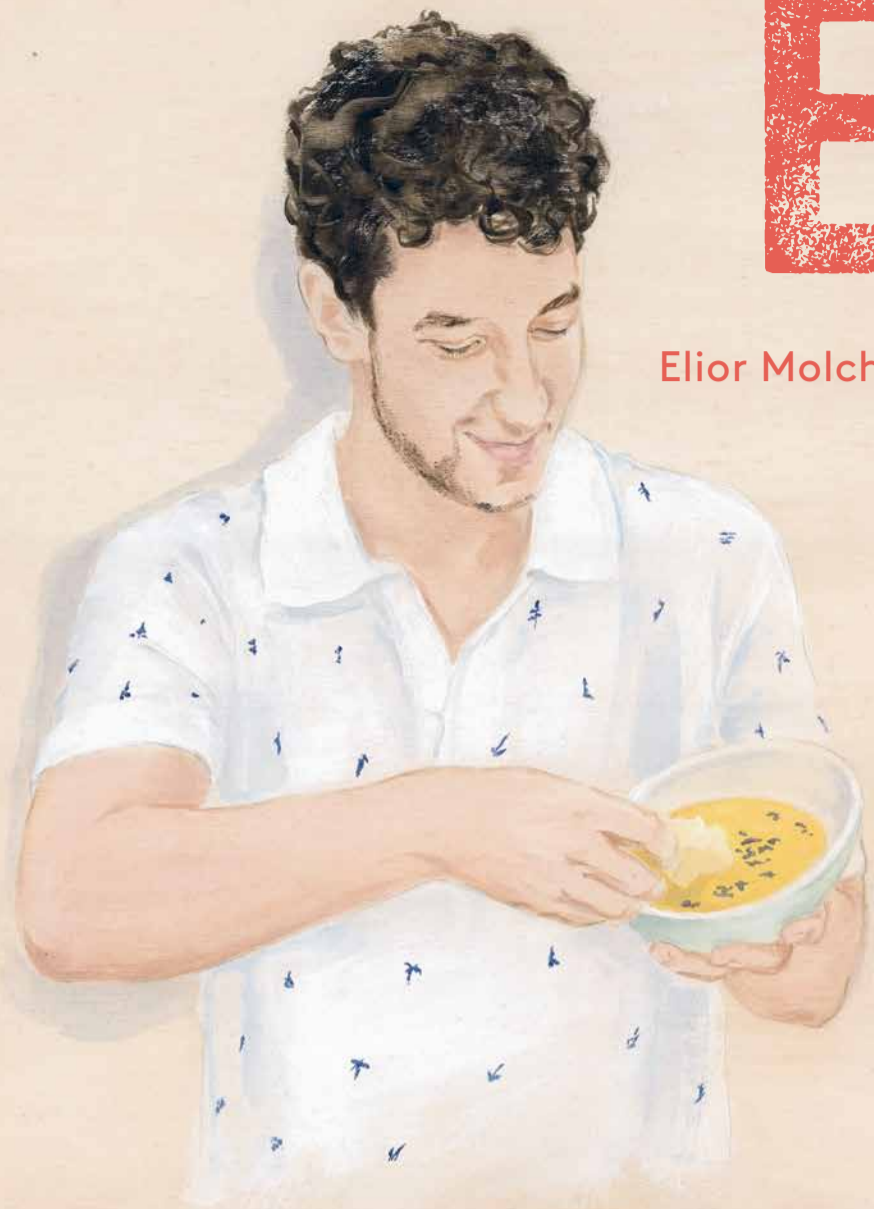
**N**

Nuriel Molcho



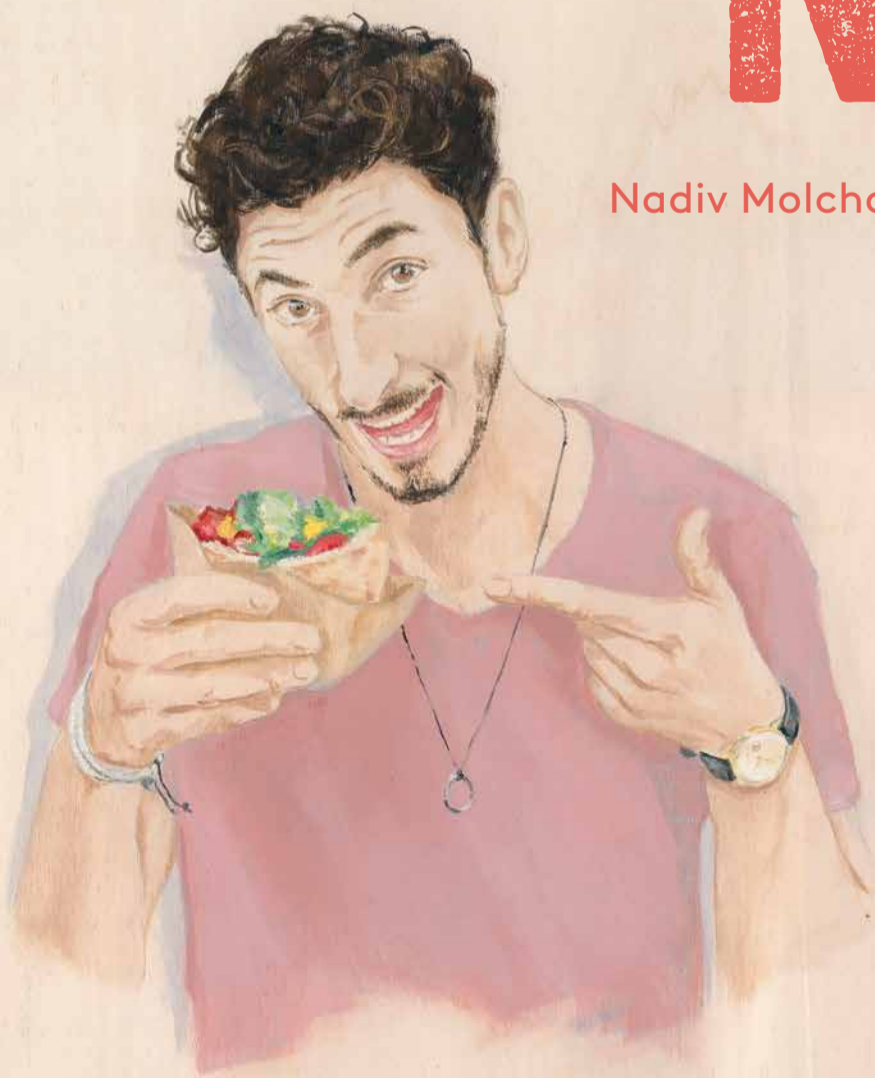
**E**

Elior Molcho



**N**

Nadiv Molcho



**I**

Ilan Molcho



Life is beautiful.

