

LUNCH

MEZZE

HUMMUS TELLER MIT EINGELEGTEM GEMÜSE  A N O	8.50
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL   F N O	8.00
Limetten Ingwer Soja Tahina	
MELANZANI VOM LAVASTEINGRILL  A N	14.50
Matbucha, Har Bracha Tahina, Tatbhila & Pita Brot	
AVOCADOSALAT  A G M O	15.00
Römersalat, Kurkuma-Senfdressing, Radieschen, Grana Padano, Kalamata Oliven, Sauerteig Crumble	

MAINS

ARAYES NABATI  A F M N	18.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Har Bracha Tahina & Zhug	
SABICH – STREETFOODSPEZIALITÄT AUS TEL AVIV  A M N	16.50
NENI Hummus Klassik, Popcorn Falafel, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Amba, Pita Brot	
ASIATISCH GLASIERTES LACHSFILET A D F M N	24.00
Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah	
HOMEMADE HAMSHUKA A G N	16.00
Lamm - und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Braune Butter, Shifka, Pita Brot	
JERUSALEM CHICKEN A M N	19.00
NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnchen mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot	
VEGAN JERUSALEM CHICKEN  A M N	19.00
NENI Hummus Klassik, Gegrilltes planted. Chicken mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot	

planted.

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC   F H N	9.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse	
KNAFEH – EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS  A G H	9.50
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblüten, Hausgemachtes Pistazien Eis, Pistazien	

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

LUNCH

MEZZE

HUMMUS WITH PICKLED VEGETABLES  A N O	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL   F N O	8.00
Lime Ginger Soya Tahina	
AUBERGINE FROM THE LAVA STONE GRILL  A N	14.50
Matbucha, Har Bracha Tahina, Tatbhila & Pita Bread	
AVOCADO SALAD  A G M O	15.00
Romaine Lettuce, Turmeric-Mustard Dressing, Radishes, Grana Padano, Kalamata Olives, Sourdough Crumble	

MAINS

ARAYES NABATI  A F M N	18.00
Crispy grilled Pita filled with spicy vegan Kebab, served with Har Bracha Tahina & Zhug	
SABICH - STREETFOOD SPECIALITY FROM TEL AVIV  A M N	16.50
NENI Classic Hummus, Popcorn Falafel, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Amba, Pita Bread	
ASIAN GLAZED SALMON FILET A D F M N	24.00
Hoisin Soba Marinade, Kohlrabi, Broccoli, Citrus Vinaigrette, Sesame Dukkah	
HOMEMADE HAMSHUKA A G N	16.00
Lamb and Beef Mince, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Brown Butter, Shifka, Pita Bread	
JERUSALEM CHICKEN A M N	19.00
NENI Classic Hummus, Grilled Chicken with Jerusalem spice, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
VEGAN JERUSALEM CHICKEN  A M N	19.00
NENI Classic Hummus, Grilled planted. Chicken with Jerusalem spice, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	

planted.

SOMETHING SWEET

SESAME - A NENI CLASSIC   F H N	9.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	
KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM  A G H	9.50
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Pistachio Ice Cream, Pistachios	