

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	
MAROKKANISCHE ZIGARREN A G	14.00
Knuspriger Filoteig. Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Dilljoghurt	
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 Griechisches Joghurt Eis, Pistazien	

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	
MOROCCAN CIGARS A G	14.00
Crispy Filo Pastry, Ground Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Dill Yoghurt	
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, Star Anise, Cinnamon, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio	