

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC   **F H N** 8.50

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse

NENI CHEESECAKE  **A C G** 8.50

The Very Best New York Cheesecake

CANTUCCINI TIRAMISU **A C G H O** 8.50

Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee

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

NENI *am Wasser*

Bei NENI AM WASSER konzentrieren wir uns auf frischen Fisch und Meeresfrüchte.

Unsere Speisekarte ist mediterran mit Einflüssen aus Tel Aviv.

Wir hoffen Sie genießen Ihren Besuch bei uns.

DINNER

MEZZE - KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Unsere Mezze sind dazu gedacht, geteilt zu werden, nach Balagan-Art!
Eine Reihe von sich ergänzenden Aromen und verschiedenen Texturen, die die Vielfalt der levantinischen Küche repräsentieren.

FRIED CAULIFLOWER ^{V+} ^{gf} ^N	12.00
Zhug, Har Bracha Tahina	
HUMMUS TELLER ^{V+} ^A ^N ^O	7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot	
TOMATEN TONNATO ^{gf} ^C ^D ^G	12.00
Kapern, Frittiertes Rucola	
WOLFSBARSCH SASHIMI ^{gf} ^D	17.00
Kräuteröl, Tomatenkerne	
MELANZANI STEAK ^{V+} ^A ^N	13.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Sauerteigbrot	
GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ ^V ^{gf} ^G	13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne	
SALT & PEPPER CALAMARI ^A ^C ^O ^R	19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	
ROASTBEEF CARPACCIO ^{gf} ^C ^M ^O	16.00
Kalamata Aioli, Tomatenkerne, Zhug	

BEILAGEN

LEVANTINISCHE KROKETTEN ^V ^A ^C ^G	7.00
Parmesan, Kräuter, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
ISRAELISCHER SALAT ^{V+} ^{gf}	7.00
Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Dill, Koriander, Zitrone	
KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN ^V ^{gf} ^C ^O	6.50
Jalapeño Aioli, Meersalz	
GEGRILLTES GEMÜSE ^{V+} ^{gf}	8.00
Zhug	
PITA BROT VON ANGEL ^A	2.50
SAUERTEIGBROT VON BROTOCNIK ^A	2.50

HAUPTSPEISEN

Unsere Hauptspeisen zeichnen sich durch qualitativ hochwertige Zutaten aus der Erde, dem Meer und dem Land aus, welche wir ehrlich, frisch und puristisch servieren.

FISCH

ASIATISCH GLASIERTES LACHSFILET ^A ^D ^F ^M ^N	28.00
Hoisin Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah	
MEDITERRANER GANZER FISCH ^A ^D ^O	38.00
Slow Cooked Tomatenragout, Weißwein, Fenchel, Oliven, Kapern, Grüne Chili, Sauerteig Brot	
CATCH OF THE DAY ^A ^D ^F ^G ^H ^L ^N ^O	DAILY MARKET PRICE
Kimchi Beurre Blanc, Broccoli, Bottarga, Knoblauchchips, Zhug	

PLANT BASED

NENI'S MUSHROOM SHAWARMA ^{V+} ^A ^M ^N	17.00
Gegrillte Kräuterseitlinge, Jerusalem-Gewürz, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteigbrot	
MOLE TACOS ^{V+} ^A ^E ^F ^L ^N ^O	25.00
Planted.Chicken , Tomatensalsa, Sumac Zwiebeln, Römersalat	

FLEISCH

JERUSALEM STYLE BUTTERFLY CHICKEN ^{gf} ^G ^M ^N	1 PERSON 27.50 2 PERSONEN 55.00
NENI Klassik Hummus, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina	
LAMM SHAWARMA ^A ^L ^M ^N	26.00
Spitzkrautsalat, Har Bracha Tahina, Hawajj, Amba, Pitabrot	
WAGYU KEBAB ^A ^L ^N	28.00
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Tomaten Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Grüne Chilli, Geröstete Pita mit Za'atar	
FLANK STEAK (250G) ^{gf} ^C ^L ^O	34.50
Knusprige Kartoffelschalen, Karamellisierte Cipollini Zwiebel, Jalapeno Aioli	