NENI
Zürich

MEZZE

Eine Reihe von Aromen, die sich gegenseitig ergänzen und die Frische der levantinischen Zutaten widerspiegeln.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

HUMMUS TELLER 14
Randen Hummus, Curry Mango Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
Hummus Plate. Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

Wolfsbarsch Ceviche 19
Pico de Gallo, Koriander Öl, Süßkartoffel Crunch, Za'atar
Seabass Ceviche. Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL 9
Har Bracha Tahina, Zhug

Roastbeef 19
Kalamata Aioli, Zhug, Tomatenkerne
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 17
Labneh, Kapern Dressing,
Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Hearts. Labneh,
Caper Dressing, Roasted Pine Nuts

TEL AVIV SALAT 15
Schafskäse, Frittierte Kapern, Tomaten, Gurken, Za'atar, Kräuter Öl
Tel Aviv Salad. Anatolian Cheese, Fried Capers, Tomato, Cucumber, Za'atar, Herb Oil

STRACIATELLA 17
Saisonales Grünes Gemüse, Chimmichurri
Seasonal Green Vegetables, Chimmichurri

MAROKKANISCHE ZIGARREN 15
Knuspriger Filoteig, Rindshackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus dem Besten was Land und Meer zu bieten haben. Die einfachen, frischen Gerichte servieren wir im Balagan Style - alle Teller werden über den Tisch verteilt und geteilt. So schmeckt NENI am besten.
Our main dishes are defined by high quality ingredients from the sea and land which are served with simplicity, freshness and purity. We love everything across the table for you to enjoy the feast!

NENI WAGYU KEBAB 45
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Zwiebeln, Sauerteig Pinsa
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab. Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

RIB EYE STEAK „CHOICE" (300g) 49
Miso Harissa Glasur, Knusprige Kartoffelschalen, Harissa Aioli, Meersalz
Miso Harissa Glace, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt

NENI POULET-SHAWARMA 31
Mariniertes Poulet, Geröstete Rote Zwiebeln, Zerdrückte Kartoffel, Knoblaucbcreme, Kräutersalat
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad

KING OYSTER PILZ SHAWARMA 29
Har Bracha Tahina, Amba, Kräutersalat, Grilliertes Pinsa Brot
King Oyster Mushroom Shawarma. Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Grilled Pinsa Bread

SABICH - STREETFOODSPEZIALITÄT AUS TEL AVIV 25
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Weiches Ei, Amba, Pitabrot
Sabich - Streetfood Speciality from Tel Aviv.
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread
+ mit Falafel 7
+ with Falafel 7

AUBERGINE VOM HOLZKOHLEGRILL 24
Har Bracha Tahina, Ei, Kimchi, Crumble
Burnt Aubergine. Kimchi, Egg,
Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble

JERUSALEM TELLER 31
NENI Hummus Klassik, Poulet mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina Pulver, Gebranntes Gemüse, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

VEGANER JERUSALEM TELLER 29
NENI Hummus Klassik, 'Planted Chicken' mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina Pulver, Gebranntes Gemüse, Pitabrot
Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

MEDITERRANER GANZER FISCH (300G) 47
Slow Cooked Tomatenragout, Weißwein, Fenchel, Oliven, Kapern, Grüne Chili, Sauerteigbrot
Mediterranean Whole Fish (300g).
Slow Cooked Tomato Sauce, White Wine, Fennel, Olives, Capers, Green Chilli, Sourdough Bread

VONGOLE MIT WILDFANG GARNELEN 36
Harissa Bisque, Kräuteröl, Togarashi
Vongole with Wild Caught Prawns.
Harissa Bisque, Herb Oil, Togarashi

SIDES

PITABROT 2.5
Pita Bread

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN 9
Harissa Aioli. Meersalz
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

GEGRILLTES GEMÜSE 9
Grüne Chili, Olivenöl, Meersalz
Grilled Vegetables. Green Chilli, Olive Oil, Sea Salt

ISRAELISCHER SALAT 7
Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Dill, Koriander, Har Bracha Tahina, Zitrone
Israeli Salad. Tomtaoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Dill, Coriander, Har Bracha Tahina, Lemon

BALAGAN MENU

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos". Dieses Menü ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI Küche erleben möchten. Unser Menü beginnt mit einer Chefs Choice unserer Mezze, gefolgt von Hauptspeisen, die typisch für NENI und die Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Desserts. Alle Gerichte sind zum Teilen und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.
–
Balagan means ‚Beautiful Chaos'.
This menu is for those who want to experience the full range of the NENI Kitchen. Our menu starts with a number of our Mezze followed by main dishes that are typical for NENI and our Tel Aviv Culture. For a sweet finish, there is a selection of our desserts. All our dishes are shared and the menu is ordered for the entire table, and the menu is ordered for the whole table.

p.P. 79 / ab 2 Personen
p.P. 79 / from 2 persons

DESSERT

KNAFEH (V) **15**
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta,
Orangenblütensirup, Hausgemachtes
Griechisches Joghurt-Glace, Pistazien
A speciality from the old city of Jerusalem.
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange
Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt
Ice Cream, Pistachios

NENI CHEESECAKE (V) **12**
The Very Best New York Cheesecake

SESAM³ – EIN NENI KLASSIKER (V+) **13**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachetes
Muscovado Glace, Har Bracha Halva, Rohes
Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado
Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini,
Date Syrup, Caramelised Pecans

ILAN'S FAVOURITE DESSERT (V) **13**
Ricotta Crème, Saisonale Früchte,
Süßwein, Polenta Crumbles, Haselnuss
Creamy Ricotta, Seasonal Fruits,
Sweet Wine, Polenta Crumbles, Hazelnuts

FOLLOW US ON INSTAGRAM

(V) Vegetarisch/Vegetarian (V+) Vegan
Prices in CHF incl. VAT.
Our staff will gladly provide information
about additives and allergens
Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren gern
über Allergene und Zusatzstoffe

Heimatnachweis / Proof of Origin:
Rind / Beef - CH, Poulet / Chicken - CH,
Wildfang Garnelen / Seawater Prawns - ARG,
Vongole / Clams - IT / NL, Dorade /
Sea Bream - GR, Wolfsbarsch / Sea Bass - GR

APÈRITIVS

Gesprittzter Weisswein	9.50
Hugo	14
Martini Riserva Ambrato	9
Martini Riserva Rubino	9
Martini Bitter mit Filler +5	10
Portonic Graham's White Port, Tonic Water	14.50
Moscow Mule Grey Goose Vodka, Spicy Ginger, Lime	16
Negroni Gin, Vermouth, Bitter	16
Daiquiri Rum, Lime, Sugar	16
Gimlet Gin, Lime Cordial	16
Espresso Martini Vodka, Espresso, Sugar, Coffee Liquor	16

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 15
Companion Sicilian Orange
mit Prosecco

AMALFI TONIC 15
Companion Amalfi Lemon
mit Tonic Water

NON-ALCOHOLIC

DESIGNATED DRIVER 14
Companion Designated Driver
mit Tonic oder O-Saft

NON ALCOHOLIC

Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Grapefruit	0.2l	5.5
fritz-kola fritz-kola, fritz-kola superzero	0.33l	5.50
fritz-limo orange, apfel-kirsch-holunder	0.33l	5.50
fritz-spritz bio rhabarberschorle	0.33l	6.50
Rivella rot, blau	0.33l	5.50
Sorell Ingwer-Hibiskus-Limonade	0.28l	6.50
Fruchtsäfte	0.3l	6
Fruchtsäfte als Schorle	0.3l	5.50
Tomatensaft	0.2l	5.50
Red Bull / zuckerfrei	0.25l	7
San Bitter	0.1l	5.50

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0.4l 6.50 / 1l 11

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WASSER À DISCRÉTION

mit oder ohne Kohlensäure 5 pro Person

BEER

Turbinenbräu GoldSprint Zürcher Spezialbier	0.33l	6
Turbinenbräu Start Zürcher Weizenbier	0.33l	6
Turbinenbräu Orion Zürcher 1PA	0.33l	7
Appenzeller Panaché Zitronen-Panaché	0.33l	6
Lola Bier alkoholfreies Lager	0.33l	8

SPARKLING

Prosecco 1l Colle	0.1l	9
„Save Water Drink Prosecco" Glera, IT, Treviso	0.75l	63
Champagner **Laurent Perrier La Cuvée** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, FR, Tours-Sur-Marne	0.1l 0.75l	16 110
Champagner **Laurent Perrier Cuvée Rosé** Pinot Noir, FR, Tours-Sur-Marne	0.75l 1.5l	180 370

WINE

WHITE

	0.1L	0.75L
Stadt Zürich **G'mischter Satz AOC** Weingut Landolt, Räuschling, Kerner, Gewürztraminer, CH, Stadt Zürich	10	69
Grüner Veltliner **'Sorry I'm busy drinking'** NENI x Mrozowski, AT, Weinviertel	9	64
Chardonnay DOC Conte Brandolini, IT, Friaul	11	70
Sauvignon Blanc DAC Weingut Wohlmut, AT, Südsteiermark	11	65
Verdejo DO Menade, ES, Rueda	9	65
Ixsir Altitudes Blanc Muscat, Obeidi, Viognier, LBN, Batroun	12	78
tobias RIVANER AOC Weingut Tobias CH, St. Gallen		79
Sainte Cécile Blanc AOP Château l'Ermitage, Roussanne, Viognier, FR, Languedoc		67
Riesling Hofberg **Kabinett feinherb** Weingut Alexander Loersch, DE, Mosel		65
Blanco de Albillo Valduero, ES, Ribera de Duero		69
Tempranillo Blanco Paco Garcia, ES, Rioja		69
El Zarazal DO Godello, Bodegas Emilio Moro, ES, Bierzo		75

ROSÉ

Zweigelt Rosé **'Sorry I'm busy drinking'** NENI x Mrozowski, AT, Weinviertel	9	65
Hito Rosé DOC Bodegas Cepa, Tempranillo, ES, Ribera de Duero		65
Ixsir Altitudes Rosé Syrah, Caladoc, Cinsault, LBN, Batroun		75

RED

Pinot Noir Stadt Zürich AOC Weingut Landolt CH, Stadt Zürich	9	62
TRE IGT Brancaia, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, IT, Toskana	10	67
Cuvée Particulière AOP Ch. Lamartine, Malbec, Tannant, FR, Cahors	10	68
Habla del Silencio V.T. Bodegas Habla, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, ES, Extremadura	11	69
Gamla Cabernet Sauvignon Golan Heights Winery, ISR, Galiläa	11	79
Ixsir Altitudes Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Caladoc, LBN, Batroun	12	79
Merlot Gabarinza Weingut Markus 1RO AT, Burgenland		69
Dolcetto d'Alba DOC La Ca'Nòva, IT Piemont		75
Amativo IGP Salento Cântele Primitivo, Negroamaro, IT, Apulien		99

Château Dalem Fronsac AOC 110
Cabernet Franc, Merlot,
FR, Bordeaux

Valpolicella Classico
Ripasso Sup. DOC 79
Angelo Nicolis, Corvina, Rondinella,
Molinara, Croatina, IT, Veneto

Paco Garcia Rioja
Crianza DOCa 71
Bodegas Paco Garcia
Garnacha, Tempranillo,
ES, Rioja

Cabernet Sauvignon
Vin de Pays d'Oc 59
Luc Pirlet, FR, Languedoc

Carlos Reynolds Tinto IG 66
Reynolds Wine Growers,
Alicante Bouschet, Aragonez,
PRT, Alentejo

Ixsir Grande Réserve Rouge 99
Cabernet Sauvignon, Syrah,
LBN, Batroun

COFFEE

Espresso 5
Espresso Doppio 6.50
Café Crème 5
Cappuccino 6
Schale 6
Latte Macchiato 6.50
Flat White 6.50

CHOCOLATE

Caotina
warm oder kalt 6
Ovomaltine
warm oder kalt 6

TEA Kännchen 8

High Darling, Bio-Darjeeling
Low Rider, Bio-Grüntee
Maybe Baby, Bio-Früchtetee
Speak French, Bio-Verveine
Heidis Delight, Bio-Bergkräuter

GRAPPA

Grappa di Moscato 2cl, 40% 13
Terre di Monte Olma,
IT, Piemont
Grappa di Amarone 2cl, 45% 15
Angelo Nicolis IT, Veneto

FRUIT SPIRITS

Urs Streuli, CH, Horgen

Gravensteiner Apfel 2cl, 42% 13
Bäriker Gold, 2cl, 36% 13
Vieille Poire
Kirsch Cuvée 2cl, 43% 14
Schwarze Johannisbeere 2cl, 41% 16

LIQUORS

Averna 4cl, 29% 9.50
Arak El Massaya 4cl, 53% 11
Säntis Cream 4cl, 18% 12
Limoncello (Bio) 4cl, 25% 14