

NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt



THE MOLCHOS

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, der vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho.

Familie und Freunde sind ein wesentlicher Teil ihres Lebens und prägen das NENI-Konzept ebenso wie die israelischen, rumänischen und spanischen Wurzeln der Familie.

NENI lebt vom gemeinsamen Teilen der Gerichte, von Leidenschaft und Lebensfreude – kurz Balagan, sympathisches Chaos.
Das Motto der Familie: Life is Beautiful.
Be part of it.

NENI - this is the company and kitchen concept of the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuosa Haya Molcho.

Family and friends are an essential part of their lives and their traditions of sharing food have been largely influenced by their Israeli, Romanian and Spanish roots.

NENI is all about passion, joie de vivre and being Balagan, a Hebrew term meaning 'Beautiful Chaos'. The family motto: Life is Beautiful. Be part of it.

FAMILY

CHEERS

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Prices in Euro incl. Taxes

ALKOHOLFREI /
NON ALCOHOLIC

NENI's

Limonana 0,25l 4,20 • 0,4l 5,40

Frische Minze und Zitronensaft
*/Fresh Mint, Lemon Juice and
Soda*

Eistee mit frischer

Minze 0,25l 4,20 • 0,4l 5,40

Hausgemacht/*Homemade*

Organics (100% Bio) 0,25l 4,20

Simply Cola, Tonic Water, Black
Orange, Purple Berry, Ginger Beer

Mango Lassi 0,25l 4,70 G

Apfelsaft 0,25l 3,60

Naturtrüb/*Natural*

Almdudler 0,25l 4,00

Vöslauer Mineral 0,25l 3,40 • 0,75l 5,30

ohne/prickelnd, still/sparkling

Soda* 0,25l 3,00 • 0,4l 4,10

Himbeer/Zitrone/Holunder
Raspberry/Lemon/Elderflower

Red Bull Energy Drink 0,25l 4,40

Classic, Sugarfree

HOT

HAUSBRANDT-KAFFEE /
COFFEE

Espresso 3,10

Doppio 4,50 • Macchiato 3,40

Kleiner Brauner 3,60

Großer Brauner 5,20

Verlängerter 4,00

Cappuccino 4,30

Melange 4,30

Caffe Latte 5,30

Iced 5,50

Heiße Schokolade 5,40

/Hot Chocolate

Hafermilch + 1,20

/Oat Milk

Ronnefeldt Tea 4,70

Fruity Camomile

Earl Grey

Sweet Berries

Morgentau

Milch oder Zitronensaft/
Milk or Lemon Juice + 0,90

* Jugendgetränk

STAY A LITTLE LONGER

G ' SPRITZT

Frizzsoda ^{0,25l} 6,00

NENI Prosecco mit Limette,
Minze und Soda
*/NENI Prosecco with Lime,
Mint and Soda*

Aperol Prosecco ^{0,2l} 8,10 ◯

Prosecco Veilchen
Spritzer ^{0,2l} 7,10 ◯

Weisser Spritzer ^{0,25l} 5,10 ◯

Aperol Spritzer ^{0,25l} 7,10 ◯

Hugo ^{0,2l} 7,10 ◯

Orange Spritz ^{0,2l} 7,50 ◯

BIER

VOM FASS / TAB

Ottakringer
Wiener Original ^{0,3l} 4,50 • ^{0,4l} 5,20

Zwickl rot ^{0,3l} 4,60 • ^{0,4l} 5,30

FLASCHEN / BOTTLES

Ottakringer
Null Komma Josef ^{0,3l} 4,00

Ottakringer Radler ^{0,5l} 5,20

Ottakringer 16er ^{0,3l} 4,80

DIGESTIF ^{2 CL}

Williams Reserve
Guglhof ^{4,10}

OTTO RAKI aus Wien ^{4,50}

Marille Reserve Guglhof ^{4,60}

Nikka Whisky Japan ^{5,10}

XO Double Wood

Rum Barbados ^{5,40}

Grappa di San Leonardo
Stravecchia ^{6,10}

COCKTAILS

Tel Aviv Mule ^{12,50}

Wiener Raki, Limettensaft,
Ginger Beer, Gurken
*Wiener Raki, Limejuice, Ginger
Beer, Cucumber*

Iloncello Spritz ^{12,50}

Iloncello, Erdbeermark, Prosecco
*Iloncello, Strawberry pulp,
Prosecco*

Kumquat-Gin Tonic ^{12,50}

Frische Kumquats,
Bombay Gin, Tonic
*Fresh Kumquats,
Bombay Gin, Tonic*

Espresso Martini ^{12,50}

Vodka, Espresso, Kahlua
Vodka, Espresso, Kahlua

Whisky Sour ^{12,50}

Bourbon, Zucker,
Zitronensaft, Eiweiß
*Bourbon, Sugar,
Lemon Juice, Egg White*

WEISS / WHITE ° *EASY DRINKING!*

Grüner Veltliner 0,75l 32,00 • 1/8l 5,50

NENI x Mrozowski, Weinviertel

Riesling Kamptal DAC 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20

Bioweingut Loimer

Langenlois/Kamptal

Wiener Gemischter Satz

„Mauer“ DAC 0,75l 34,00 • 1/8l 5,90

Demeter-Bioweingut Zahel,

Mauer/Wien

Gelber Muskateller 0,75l 34,00 • 1/8l 5,90

Weingut Hagn, Mailberg/Weinviertel

WEISS / WHITE ° *POWERFUL!*

Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“

Südsteiermark DAC 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20

Bioweingut Tement

Ehrenhausen/Südsteiermark

Chardonnay 0,75l 34,50 • 1/8l 5,90

Weingut Manuel Gmeinböck

Poysdorf/Weinviertel

RARITÄTEN / RARITIES °

Grüner Veltliner Smaragd

Steinporz 0,75l 85,00

Weingut Franz Josef Gritsch

Spitz an der Donau/Wachau

Riesling Smaragd

Harzenleiten 0,75l 89,00

Weingut Franz Pichler,

Wösendorf/Wachau

ROSÉ °

Blumentanz Bio Rosé

(limited edition) 0,75l 36,00 • 1/8l 6,40

Weingut Hagn, Mailberg/Weinviertel

Rosé 0,75l 34,00 • 1/8l 5,90

NENI x Mrozowski, Weinviertel

ROT / RED ° *FRUCHTIG / FRUITY*

Pinot Noir

„Tattendorf“ 0,75l 33,00 • 1/8l 5,80

Bioweingut Reinisch

Blauer Zweigelt 0,75l 33,00 • 1/8l 5,50

Weingut Hagn

Mailberg/Weinviertel

Das Glück-Grand

Select 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20

Weinmanufaktur Follner

Rust am See/Leithaberg

ROT / RED ° *POWERFUL!*

Chianti Riserva

DOCG 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20

Weingut Pomaio

Toscana/Italien

Rioja Crianza DOC 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20

Weingut Tritium

Rioja/Spanien

SÜSSWEIN / SWEET WINE °

Spätlese Cuvee süß 1/8l 5,50

Weingut Kracher,

Illmitz/Neusiedlersee

BUBBLES °

NENI's Primosecco-Rose

Sweet 0,75l 32,50 • 0,1l 4,80

Weingut Hagn, Mailberg/

Niederösterreich

NENI's Primosecco

0,75l 32,50 • 0,1l 4,80

Weingut Hagn, Mailberg/

Niederösterreich

Moët & Chandon 0,75l 95,00

Moët & Chandon

Rose Impérial 0,75l 130,00

GOOD MORNING

FRÜHSTÜCK

SO - FR: 8:00 - 11:45

SA: 8:00 - 11:30

Avocado Toast

Geröstete Pilze, Weiches Bio Ei, Mariniertes Babyspinat,
Knoblauchcreme ♡ A C G O 14,50

Salted Tahini Caramel Pancakes Banane, Heidelbeeren,
Crème Fraîche, Karamellisierte Pekannüsse, Schwarzer Sesam,
Har Bracha Halva ♡ A C G H N 11,50

Rote Shakshuka Tomaten Ragout von unserer NENI Farm,
Bio Eier, Frische Kräuter, Pita Brot ♡ A C 13,50
+ Merguez Pikante Orientalische Wurst 5,00

Eiersalat Bagel Avocado, Salatherzen, Cherry Tomaten ♡ A C M O 12,00

Orientalisches Frühstück NENI Hummus Klassik, Fava Bohnen,
Zhug, Shifka, Bio Eier, Pita Brot ♡ A C N 10,50

Israelisches Frühstück Rührei mit Frischen Kräutern, Labneh,
Harissa Oliven, Israelischer Salat, Za'atar, Pita Brot ♡ A C G N 14,00

Vegane Joghurt Bowl NEU VEGAN!

Kokos Joghurt, Chia Samen, Karamellisierte Pfirsiche,
Granola, Saisonale Früchte, Minze ♡ A F H 12,00

French Toast

Challah Brioche, Butter, Brauner Zucker,
Saisonale Früchte, Crème Fraîche ♡ A C G 12,00

BREAKFAST

SO-FR: 8:00-11:45

SA: 8:00-11:30

- Avocado Toast** *Roasted Mushrooms, Soft Organic Egg,
Marinated Baby Spinach, Garlic Cream* ♻️ A C G O 14,50
- Salted Tahini Caramel Pancakes** *Banana, Blueberries, Crème Fraîche,
Caramelised Pecans, Black Sesame, Har Bracha Halva* ♻️ A C G H N 11,50
- Red Shakshuka** *Tomato Ragout from our NENI Farm,
Organic Eggs, Fresh Herbs, Pita Bread* ♻️ A C 13,50
+ Merguez *Spicy Oriental Sausage* 5,00
- Egg Salad Bagel** *Avocado, Baby Gem Lettuce, Cherry Tomatoes* ♻️ A C M O ... 12,00
- Oriental Breakfast** *NENI Classic Hummus, Fava Beans,
Zhug, Shifka, Organic Egg, Pita Bread* ♻️ A C N 10,50
- Israeli Breakfast** *Scrambled Eggs with Fresh Herbs, Labneh,
Harissa Olives, Israeli Salad, Za'atar, Pita Bread* ♻️ A C G N 14,00
- Vegan Yoghurt Bowl** **NEW VEGAN!**
*Coconut Yoghurt, Chia Seeds, Caramelised Peach, Granola,
Seasonal Fruits, Mint* ♻️ P A F H 12,00
- French Toast**
Challah Brioche, Butter, Brown Sugar, Seasonal Fruits, Crème Fraîche ♻️ A C G 12,00

EXTRAS

- Schafskäse/Feta € 1,50 Labneh € 1,50
Merguez *Pikante Orientalische Wurst/Spicy Oriental Sausage* 5,00
Marmelade/Jam 1,50 Harissa Oliven/Olives 3,50

GOOD MORNING

BA-

balagan

means

LA-




chaos



GAN





beautiful





EXTRA

Hausgemachte French Fries mit süßem Chili Sesam Chutney    5,00

Gemischter Salat mit Lemon Dressing   3,50

Basmati Reis   2,50 Zhug Koriander Chili Pesto   1,50

Har Bracha Tahina Sesampaste mit Zitronensaft   N 1,50

Ketchup L 1,50 Pita Brot A 2,00

PLANT BASED 12:00-22:30

Mezze Trio NENI Curry Mango Hummus, Gerösteter Karfiol, Babaganoush, Pita Brot VP AN	18,00
NENI's Hausgemachter Hummus Teller NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Paprika, Pita Brot VP AN	7,00
Gebrannte Melanzani Har Bracha Tahina, Bio Ei, Tomatensalsa, Pita Brot V ACN	12,00
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina und Zhug VP GF N	7,00
Marokkanisches Tomaten Curry VP NEU VEGAN! Tamarinden Sauce, Gelbe Cherrytomaten, Chilli, Kokosmilch, Frischer Kurkuma, Reis mit Tofu GF FL	18,00
oder mit Gegrillten Garnelen GF B	23,50
Sabich - Streetfoodspezialität aus Tel Aviv NENI Hummus Klassik, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomaten, weiches Bio Ei, Amba, Pita Brot V ACMN	14,00
+ Falafel VP GF	3,50
NENI's Brotsalat Gemischte Tomaten, Gebrannte Paprika, Kalamata Oliven, Kapern, Feta, Pita Za'atar Croûtons V AGN	13,50
+ Gegrillte Garnelen B	5,50
Vegetarische Zigarren Knuspriger Filo Teig, Griechischer Feta Schafskäse, Türkischer Tulum Käse, Spinat, Shifka Tzatziki V AG	7,50
Veganer Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Gegrilltes planted.chicken mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot VP AMN	17,50
Süßkartoffel aus dem Ofen Crème Fraîche, Vogerlsalat, Rucola, Zitrusvinagrette V GF GMO	9,00

FROM THE SEA

Mediterraner Fisch Wolfsbarschfilet, Tomatensauce, Kapern, Kalamata Oliven, Weißwein, Tatbhila, Sauerteigbrot ADGO	24,00
Caesar Salad Römersalat, Sardellen, Rote Chili, Schalotten, Parmesan, Panko Knusper ACDGO	14,00
+ Knuspriges Huhn ACGH	4,00
+ Gegrillte Garnelen B	5,50












FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Knackiger Kohlsalat, Karotte, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli ACEFGNO	17,00
Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Jerusalemgewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot AMN	17,50
NEW Hamshuka NENI Hummus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Tomatenkerne, Pita Brot ALN	16,00
Elior's Pulled Beef Burger Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Hausgemachte French Fries, Mango Aioli ACDGL	19,00
Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Senf, Sommer Krautsalat, Hausgemachte French Fries, Mango Aioli ACGMO	17,00
Hühnerstreifen in Knuspriger Mandelpanier Hausgemachte French Fries, Süße Chili Sesam Sauce ACFGHNO	16,00
Shish Kebab Handgemachtes Rind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomatensalsa, Frischer Kräutersalat, Sauerteig Pinsa Brot AFMN	17,50
Hand-Made Levantine Kibbeh Frittierte Bulgur-Bällchen Gefüllt mit Rinderhackfleisch, Shifka Tzatziki, Tomatenkerne AG	12,50

PLANT BASED 12:00-22:30

Mezze Trio NENI Curry Mango Hummus, Roasted Cauliflower, Babaganoush, Pita Bread     AN 18,00
NENI's Homemade Hummus Plate NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Parsley, Paprika, Pita Bread   AN 7,00
Burnt Aubergine Har Bracha Tahina, Organic Egg, Tomato Salsa, Pita Bread    ACN 12,00
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina and Zhug    N 7,00
Moroccan Tomato Curry  NEW VEGAN! Tamarinde Sauce, Yellow Cherry Tomatoes, Chili, Coconut Milk, Fresh Tumeric, Rice with Tofu  FL 18,00 or with Grilled Prawns  B 23,50
Sabich - Streetfood Speciality From Tel Aviv NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread       MN 14,00 + Falafel   3,50
NENI's Bread Salad Mixed Tomatoes, Burnt Bell Pepper, Kalamata Olives, Capers, Feta, Pita Za'atar Croûtons    N 13,50 + Grilled Prawns B 5,50
Vegetarian Cigars Crispy Filo, Greek Feta Cheese, Turkish Tulum Cheese, Spinach, Shifka Tzatziki   AG 7,50
Vegan Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, grilled planted.chicken , Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread    AMN 17,50
Oven Baked Sweet Potato Crème Fraîche, Lamb's Lettuce, Rocket, Citrusvinaigrette       MO 9,00

FROM THE SEA

Mediterranean Fish Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Toasted Sourdough Bread     DGO 24,00
Caesar Salad Romaine Lettuce, Anchovies, Red Chili, Shallots, Parmesan, Panko Crisp     DGO 14,00 + Crispy Chicken    GH 4,00 + Grilled Prawns B 5,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Crispy Cabbage, Carrot, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli          O 17,00
Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread    AMN 17,50
NEW Hamshuka NENI Classic Hummus, Minced Lamb & Beef, Har Bracha Tahina, Tomato Seeds, Pita Bread    LN 16,00
Elior's Pulled Beef Burger Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Homemade French Fries, Mango Aioli      DGL 19,00
Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Mustard, Summer Coleslaw, Homemade French Fries, Mango Aioli      GMO 17,00
Crispy Almond Chicken Strips Homemade French Fries, Sweet Chilli Sauce          O 16,00
Shish Kebab Handmade Beef & Lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomato Salsa, Fresh Herb Salad, Sourdough Pinsa    FMN 17,50
Hand-Made Levantine Kibbeh Fried Bulgur Balls filled with Minced Beef, Shifka Tzatziki, Tomato Seeds  AG 12,50

EXTRA

Homemade French Fries with Sweet Chilli Sesame Chutney **V⁺AFNO** 5,00
Mixed Salad with Lemon Dressing **V⁺GF** 3,50 Basmati Rice **V⁺GF** 2,50
Zhug Coriander Chilli Pesto **V⁺GF** 1,50
Har Bracha Tahina Sesame Paste with Lemon Juice **V⁺GF N** 1,50
Ketchup **L** 1,50 Pita Bread **A** 2,00

SAVE A LITTLE SPACE FOR LATER

SOMETHING SWEET

Orangen Creme Brulee

Weißer Schokolade, Brauner Zucker **V CG** 8,50

Knafeh - Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sternanis, Zimt,
Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien **V AGH** 8,50

NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake **V ACG** 8,00

Sesam - A NENI Classic

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse **V⁺GF FHN** 8,50

SOMETHING SWEET

Orange Creme Brulee

White Chocolate, Brown Sugar **V CG** 8,50

Knafeh - A Speciality from the Old City of Jerusalem

Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Star Anise, Cinnamon,
Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio **V AGH** 8,50

NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake **V ACG** 8,00

Sesame - A NENI Classic

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream,
Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans **V⁺GF FHN** 8,50

AMBA

A sweet and tangy sauce made from pickled mango and fenugreek.



HUMMUS

A traditional Middle Eastern dip made from cooked chickpeas, tahina, salt and lemon juice.



LABNEH

A soft, creamy cheese made from yoghurt and salt.



KNAFEH

A dessert speciality from the old city of Jerusalem.



HAR BRACHA TAHINA

A smooth sesame paste made exclusively for NENI using the best quality sesame seeds from Ethiopia.



ZHUG

A vibrant green spicy paste made from green chilli, coriander, olive oil and parsley.

Allergene / Allergens

A = Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten

B = Krebstiere *Crustaceans*

C = Ei *Egg*

D = Fisch *Fish*

E = Erdnuss *Peanuts*

F = Soya *Soy*

G = Milch oder Laktose *Milk or Lactose*

H = Schalenfrüchte *Nuts*

L = Sellerie *Celery*

M = Senf *Mustard*

N = Sesam *Sesame*

O = Sulfite *Sulfites*

P = Lupinen *Lupins*

R = Weichtiere *Molluscs*

V = Vegetarisch *Vegetarian*

V^p = Vegan

GF = Glutenfrei *Gluten-Free*