

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*

Fentimans 0,2l 4,20

Rose Lemonade, Ginger Beer,
Valencian Orange Tonic, Pink
Grapefruit Tonic

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

* Jugendgetränk

FRISCH GEPRESSTE
SÄFTE/FRESH JUICE

KALT GEPRESST/COLDPRESSED

Orange 0,2l 5,30

Karotte-Ingwer 0,2l 5,30

Carrot-Ginger

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

Fresh Nana Tee 4,70

Afro Tea 4,70

Golden Chamomile

Earl Grey

Fruit Fields

Green Leaves

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

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*

Iloncello Spritz ^{0,25l} 8,10 ◯

Aperol Prosecco ^{0,2l} 8,10 ◯

Weisser Spritzer ^{0,25l} 5,10 ◯

Aperol Spritzer ^{0,25l} 7,10 ◯

Hugo ^{0,2l} 7,10 ◯

Orange Spritz ^{0,2l} 7,50 ◯

NEU Rosen Sprizz ^{0,25l} 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}

Angostura 1824

Caribbean Rum ^{5,40}

Luigi Francoli Grappe ^{5,90}

COCKTAILS

Tel Aviv Mule ^{12,50}

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

Negroni ^{12,50}

Cocchi Vermouth, Campari, Gin

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

Veganer Winter Porridge NEU VEGAN!
Geröstete Birnen, Karamellisierte Haselnüsse, Dattelsirup,
Kardamom, Ingwer, Orangenreduktion ♡⁺ A F H 12,00

NENI French Toast
Challah, Mascarpone, Nussbutter, Himbeermarmelade,
Haselnuss Crumble, Pistazien ♡ A C G H N 12,50

Pita Falafel Toast
Israelischer Salat, Weichgekochtes Bio Ei, Amba,
Har Bracha Tahina ♡ A C N 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 Winter Porridge** **NEW VEGAN!**
*Roasted Pear, Caramelised Hazelnuts, Date Syrup, Cardamom,
Ginger, Orange Reduction* ♻️ P A F H 12,00
- NENI French Toast**
*Challah, Mascarpone, Nut Butter, Raspberry Jam,
Hazelnut Crumble, Pistachios* ♻️ A C G H N 12,50
- Pita Falafel Toast**
Israeli Salad, Soft Organic Egg, Amba, Har Bracha Tahina ♻️ A C N 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   4,00

Basmati Reis   3,00 Zhug Koriander Chili Pesto   1,50

Har Bracha Tahina Sesampaste mit Zitronensaft   N 1,50

Ketchup L 1,50 Pita Brot A 2,40

PLANT BASED 12:00 - 22:30

| | |
|--|-------|
| Mezze Trio NENI Curry Mango Hummus, Gerösteter Karfiol, Babaganoush, Pita Brot  AN | 19,00 |
| NENI's Hausgemachter Hummus Teller NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Paprika, Pita Brot  AN | 7,00 |
| Gebrannte Melanzani Har Bracha Tahina, Bio Ei, Karamellisierter Kimchi, Nori Salz, Frische Kräuter, Pita Brot  ACFN | 12,00 |
| Spicy Karamellisierte Melanzani Ingwer, Chili, Gerösteter Sesam, Basmati Reis, Koriander  AFLN | 15,00 |
| Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina und Zhug   N | 7,00 |
| Fenchel Birnen Suppe Kräuter Öl, Dill  A FH | 6,00 |
| Sabich - Streetfoodspezialität aus Tel Aviv NENI Hummus Klassik, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomaten, weiches Bio Ei, Amba, Pita Brot  ACMN | 14,00 |
| + Falafel   | 3,50 |
| Freekeh Salat Rote Rüben, Babyspinat, Griechischer Joghurt mit Anatolischen Käse  AGLO | 17,00 |
| oder mit Räucherforelle ADGLO | 17,50 |
| Vegetarische Zigarren Knuspriger Filo Teig, Griechischer Feta Schafskäse, Türkischer Tulum Käse, Spinat, Shifka Tzatziki  AG | 7,50 |
| Süßkartoffel aus dem Ofen Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesam Dressing, Kürbiskernöl aus der Steiermark   GMN | 9,00 |
| Veganer Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Gegrilltes planted.chicken mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot  AMN | 17,50 |

FROM THE SEA

| | |
|---|-------|
| Gegrillter Lachs Fregola, Linsen, Zitrone, Kräuter Öl ADG | 19,50 |
| Marokkanische Bolitos Wolfsbarsch, Paprika Ragout, Grüne Oliven, Harissa, Pita Brot ADL | 13,00 |
| Belugalinsen mit Gegrillten Garnelen Ingwer, Rote Chili, Balsamico, Koriander, Griechischer Joghurt ABFGLMO | 19,00 |

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, Hawaii, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Braune Butter, Pita Brot AGLN | 16,00 |
| Elior's Cheeseburger Rinderfaschiertes, Getoastetes Brioche, Käse, Sriracha Mayo, Tomate, Salatherzen, Gurke, Hausgemachte French Fries ACGLM | 18,00 |
| Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Senf, Sommer Krautsalat, Hausgemachte French Fries, Mango Aioli ACGMO | 17,00 |
| Tel Aviv Style Hühnerstreifen Panko, Kapern, Chimichurri, Parmesan, Hausgemachte Pommies, Mango Aioli ACFGHNO | 16,50 |
| 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 |
| Orientalisches Gulasch Topinambur, Griechisches Joghurt, Pita Brot AGL | 16,00 |

PLANT BASED 12:00-22:30

| | |
|--|-------|
| Mezze Trio NENI Curry Mango Hummus, Roasted Cauliflower, Babaganoush, Pita Bread VPAN | 19,00 |
| NENI's Homemade Hummus Plate NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Parsley, Paprika, Pita Bread VPAN | 7,00 |
| Burnt Aubergine Har Bracha Tahina, Organic Egg, Caramelised Kimchi, Nori Salt, Fresh Herbs, Pita Bread VACFN | 12,00 |
| Spicy Caramelised Aubergine Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame, Basmati Rice, Coriander VP AFLN | 15,00 |
| Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina and Zhug VPSTN | 7,00 |
| Fennel Pear Soup Herb Oil, Dill VP AFH | 6,00 |
| Sabich - Streetfood Speciality From Tel Aviv NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread VACMN | 14,00 |
| + Falafel VPST | 3,50 |
| Freekeh Salad Red Beetroot, Baby Spinach, Greek Yoghurt, with Anatolian Cheese VAGLO | 17,00 |
| or with Smoked Trout ADGLO | 17,50 |
| Vegetarian Cigars Crispy Filo, Greek Feta Cheese, Turkish Tulum Cheese, Spinach, Shifka Tzatziki VAG | 7,50 |
| Oven Baked Sweet Potato Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Styrian Pumpkin Seed Oil VSTGMN | 9,00 |
| Vegan Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, grilled planted.chicken , Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread VPAMN | 17,50 |

FROM THE SEA

| | |
|---|-------|
| Grilled Salmon Fregula, Lentils, Lemon, Herb Oil ADG | 19,50 |
| Moroccan Bolitos Sea Bass, Bell Pepper Ragout, Green Olives, Harissa, Pita Bread ADL | 13,00 |
| Beluga Lentils with Grilled Prawns Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt ABFGLMO | 19,00 |

FROM THE LAND

| | |
|--|-------|
| Korean Fried Chicken Salad Crispy Cabbage, Carrot, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli ACEFGNO | 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, Hawajj, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Brown Butter, Pita Bread AGLN | 16,00 |
| Elior's Cheeseburger Minced Beef, Toasted Brioche, Cheese, Sriracha Mayo, Tomato, Gem Lettuce, Cucumber, Homemade French Fries ACGLM | 18,00 |
| Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Mustard, Summer Coleslaw, Homemade French Fries, Mango Aioli ACGMO | 17,00 |
| Tel Aviv Style Chicken Strips Panko, Capers, Chimichurri, Parmesan, Homemade French Fries, Mango Aioli ACGLMO | 16,50 |
| Shish Kebab Handmade Beef & Lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomato Salsa, Fresh Herb Salad, Sourdough Pinsa AFMN | 17,50 |
| Hand-Made Levantine Kibbeh Fried Bulgur Balls filled with Minced Beef, Shifka Tzatziki, Tomato Seeds AG | 12,50 |
| Oriental Gulash Jerusalem Artichoke, Greek Yoghurt, Pita Bread AGL | 16,00 |

EXTRA

Homemade French Fries with Sweet Chilli Sesame Chutney **V⁺AFNO** 5,00
Mixed Salad with Lemon Dressing **V⁺GF** 4,00 Basmati Rice **V⁺GF** 3,00
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** 2,40

SAVE A LITTLE SPACE FOR LATER

SOMETHING SWEET

Ilan's Sticky Toffeepudding

Datteln, Karamellsauce, Vanilleeis, Karamellisierte Pekanuss **V⁺ACGH** 8,50

Knafeh - Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sternanis, Zimt,
Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien **V⁺AGH** 9,00

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** 9,00

SOMETHING SWEET

Ilan's Sticky Toffeepudding

Dates, Caramel Sauce, Vanilla Ice, Caramelised Pecan Nut **V⁺ACGH** 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** 9,00

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** 9,00

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*