

**NENI**

*am Naschmarkt*



**NENI**

*am Naschmarkt*



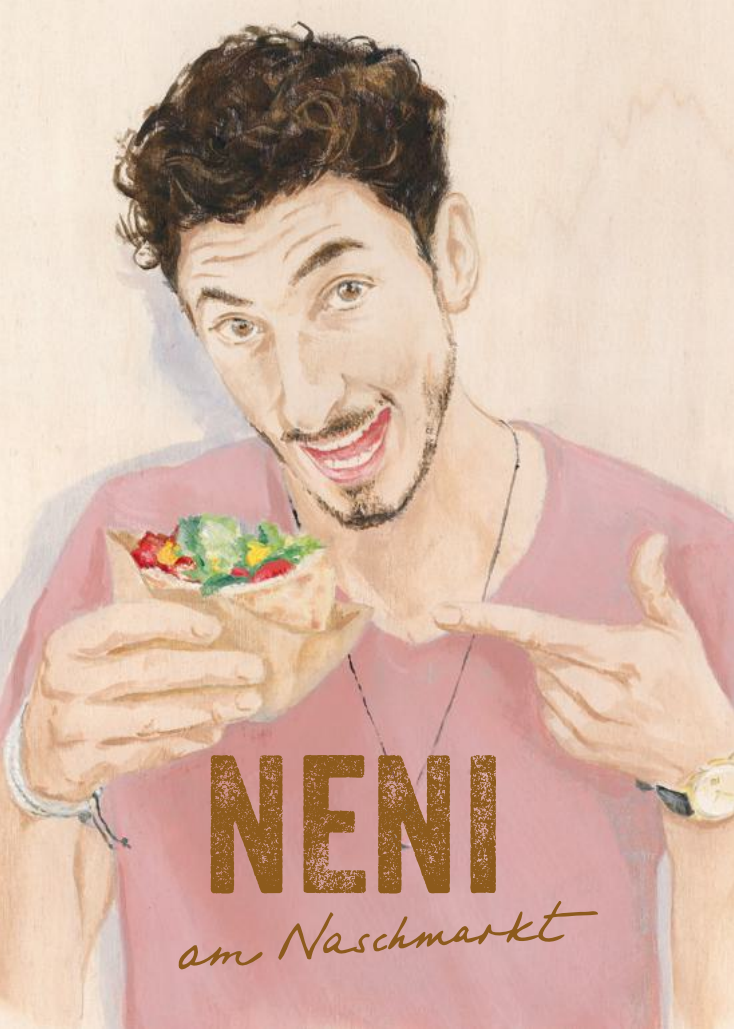
**NENI**

*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*

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

\* 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*

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 ♡<sup>+</sup> 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

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

## FROM THE SEA

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

## FROM THE LAND

<b>Korean Fried Chicken Salad</b> Knackiger Kohlsalat, Karotte, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli <b>ACEFGNO</b> .....	17,00
<b>Jerusalem Teller</b> NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Jerusalemgewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot <b>AMN</b> .....	17,50
<b>NEW Hamshuka</b> NENI Hummus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Hawaii, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Pita Brot <b>ALN</b> .....	16,00
<b>Elior's Cheeseburger</b> Rinderfaschiertes, Getoastetes Brioche, Käse, Sriracha Mayo, Tomate, Salatherzen, Gurke, Hausgemachte French Fries <b>ACGLM</b> .....	18,00
<b>Pastrami Sandwich</b> Cheddar, Dijon Senf, Sommer Krautsalat, Hausgemachte French Fries, Mango Aioli <b>ACGMO</b> .....	17,00
<b>Tel Aviv Style Hühnerstreifen</b> Panko, Kapern, Chimichurri, Parmesan, Hausgemachte Pommies, Mango Aioli <b>ACGLMO</b> .....	16,50
<b>Shish Kebab</b> Handgemachtes Rind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomatensalsa, Frischer Kräutersalat, Sauerteig Pinsa Brot <b>AFMN</b> .....	17,50
<b>Hand-Made Levantine Kibbeh</b> Frittierte Bulgur-Bällchen Gefüllt mit Rinderhackfleisch, Shifka Tzatziki, Tomatenkerne <b>AG</b> .....	12,50
<b>Orientalisches Gulasch</b> Topinambur, Griechisches Joghurt, Pita Brot <b>AGL</b> .....	16,00

## PLANT BASED 12:00-22:30

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

## FROM THE SEA

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

## FROM THE LAND

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

## EXTRA

Homemade French Fries with Sweet Chilli Sesame Chutney **V<sup>+</sup>AFNO** 5,00  
Mixed Salad with Lemon Dressing **V<sup>+</sup>GF** 4,00 .... Basmati Rice **V<sup>+</sup>GF** 3,00  
Zhug Coriander Chilli Pesto **V<sup>+</sup>GF** 1,50  
Har Bracha Tahina Sesame Paste with Lemon Juice **V<sup>+</sup>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<sup>+</sup>ACGH** ..... 8,50

### Knafeh - Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sternanis, Zimt,  
Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien **V<sup>+</sup>AGH** ..... 9,00

### NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake **V<sup>+</sup>ACG** ..... 8,00

### Sesam - A NENI Classic

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,  
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse **V<sup>+</sup>GF FHN** ..... 9,00

## SOMETHING SWEET

### Ilan's Sticky Toffeepudding

Dates, Caramel Sauce, Vanilla Ice, Caramelised Pecan Nut **V<sup>+</sup>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<sup>+</sup>AGH** ..... 9,00

### NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake **V<sup>+</sup>ACG** ..... 8,00

### Sesame - A NENI Classic

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream,  
Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans **V<sup>+</sup>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<sup>p</sup>** = Vegan

**GF** = Glutenfrei *Gluten-Free*