

LUNCH

NENI'S HAUSGEMACHTER HUMMUS TELLER   7.00
NENI Klassik Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL    8.00
Limetten Ingwer Soja Tahina

STRACCIATELLA    15.00
Saisonales Grünes Gemüse, Chimmichurri

ANATOLISCHER KÄSE    13.00
Kalamata Oliven, Tomaten, Kräuteröl, Za'atar

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ    13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne

TOMATEN TONNATO   12.00
Kapern, Frittierter Rucola

LEVANTE SAUERTEIG PINSA MIT:

JERUSALEM CHICKEN  16.50
NENI Klassik Hummus, Huhn mit Jerusalemgewürz, Amba, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Jungzwiebel

PLANTED CHICKEN   16.50
NENI Klassik Hummus, **Planted.Chicken** mit Jerusalemgewürz, Amba, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Jungzwiebel

SABICH   15.00
Gebackene Melanzani, Weiches Bio Ei, NENI Klassik Hummus, Frische Kräuter, Zhug, Har Bracha Tahina, Amba

PILZ SHAWARMA   16.00
NENI Klassik Hummus, Amba, Har Bracha Tahina, Kräutersalat, Jungzwiebel

LAMM SHAWARMA  18.00
NENI Klassik Hummus, Krautsalat, Zhug

ZUCCHINI UND SPARGEL   16.00
Ricotta, Mozzarella, Honig, Salbei

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC    8.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS   8.50
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblüten, Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien

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

LUNCH

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE   **A N** 7.00
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL   **F N O** 8.00
Lime Ginger Soya Tahina

STRACCIATELLA   **G M O** 15.00
Seasonal Green Vegetables, Chimmichurri

ANATOLIAN CHEESE   **G** 13.00
Kalamata Olives, Tomatoes, Herb Oil, Za'atar

GRILLED ARTICHOKE HEART   **G** 13.00
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts

TOMATO TONNATO  **C D G** 12.00
Capers, Fried Rocket

LEVANTE SOURDOUGH PINSA WITH:

JERUSALEM CHICKEN **A F M N** 16.50
NENI Classic Hummus, Chicken with Jerusalem Spice, Amba, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Spring Onion

PLANTED CHICKEN  **A F M N** 16.50
NENI Classic Hummus, **Planted.Chicken** with Jerusalem Spice, Amba, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Spring Onion

SABICH  **A C F M N** 15.00
Fried Aubergine, Soft Organic Egg, NENI Classic Hummus, Fresh Herbs, Zhug, Har Bracha Tahina, Amba

MUSHROOM SHAWARMA  **A F M N** 16.00
NENI Classic Hummus, Amba, Har Bracha Tahina, Herb Salad, Spring Onion

LAMB SHAWARMA **A F L N** 18.00
NENI Classic Hummus, Cabbage Salad, Zhug

ZUCCHINI AND ASPARAGUS  **A F G** 16.00
Ricotta, Mozzarella, Honey, Sage

SOMETHING SWEET

SESAME - A NENI CLASSIC   **F H N** 8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM  **A G H** 8.50
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Star Anise, Cinnamon, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio

Dear Guest! Information about allergy or intolerance-inducing ingredients in our foods is available from our service personnel upon request.