















# LUNCH














<b>NENI'S HAUSGEMACHTER HUMMUS TELLER</b>  <b>A N</b>	7.00
NENI Klassik Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot	
<b>HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL</b>   <b>F N O</b>	8.00
Limetten Ingwer Soja Tahina	
<b>STRACCIATELLA</b>   <b>G M O</b>	15.00
Saisonales Grünes Gemüse, Chimmichurri	
<b>ANATOLISCHER KÄSE</b>   <b>G</b>	13.00
Kalamata Oliven, Tomaten, Frittierte Kapern	
<b>GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ</b>   <b>G</b>	13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne	
<b>TOMATEN TONNATO</b>  <b>C D G</b>	12.00
Kapern, Frittierter Rucola	
<b>LEVANTE SAUERTEIG PINSA MIT:</b>	
<b>JERUSALEM CHICKEN</b> <b>A F M N</b>	16.50
NENI Klassik Hummus, Huhn mit Jerusalemgewürz, Amba, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Jungzwiebel	
<b>PLANTED CHICKEN</b>  <b>A F M N</b>	16.50
NENI Klassik Hummus, <b>Planted.Chicken</b> mit Jerusalemgewürz, Amba, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Jungzwiebel	
<b>SABICH</b>  <b>A C F M N</b>	15.00
Gebackene Melanzani, Weiches Bio Ei, NENI Klassik Hummus, Frische Kräuter, Zhug, Har Bracha Tahina, Amba	
<b>PILZ SHAWARMA</b>  <b>A F M N</b>	16.00
NENI Klassik Hummus, Amba, Har Bracha Tahina, Kräutersalat, Jungzwiebel	
<b>LAMM SHAWARMA</b> <b>A F G L N</b>	18.00
NENI Klassik Hummus, Krautsalat, Anatolischer Käse, Zhug	
<b>ZUCCHINI UND SPARGEL</b>  <b>A F G</b>	16.00
Ricotta, Mozzarella, Honig, Salbei	

## ETWAS SÜSSES

<b>SESAME - A NENI CLASSIC</b>   <b>F H N</b>	8.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse	
<b>KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS</b>  <b>A G H</b>	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

<b>NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE</b>  <b>A N</b>	7.00
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
<b>HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL</b>   <b>F N O</b>	8.00
Lime Ginger Soya Tahina	
<b>STRACCIATELLA</b>   <b>G M O</b>	15.00
Seasonal Green Vegetables, Chimmichurri	
<b>ANATOLIAN CHEESE</b>   <b>G</b>	13.00
Kalamata Olives, Tomatoes, Fried Capers	
<b>GRILLED ARTICHOKE HEART</b>   <b>G</b>	13.00
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts	
<b>TOMATO TONNATO</b>  <b>C D G</b>	12.00
Capers, Fried Rocket	
<b>LEVANTE SOURDOUGH PINSA WITH:</b>	
<b>JERUSALEM CHICKEN</b> <b>A F M N</b>	16.50
NENI Classic Hummus, Chicken with Jerusalem Spice, Amba, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Spring Onion	
<b>PLANTED CHICKEN</b>  <b>A F M N</b>	16.50
NENI Classic Hummus, <b>Planted.Chicken</b> with Jerusalem Spice, Amba, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Spring Onion	
<b>SABICH</b>  <b>A C F M N</b>	15.00
Fried Aubergine, Soft Organic Egg, NENI Classic Hummus, Fresh Herbs, Zhug, Har Bracha Tahina, Amba	
<b>MUSHROOM SHAWARMA</b>  <b>A F M N</b>	16.00
NENI Classic Hummus, Amba, Har Bracha Tahina, Herb Salad, Spring Onion	
<b>LAMB SHAWARMA</b> <b>A F G L N</b>	18.00
NENI Classic Hummus, Cabbage Salad, Anatolian Cheese, Zhug	
<b>ZUCCHINI AND ASPARAGUS</b>  <b>A F G</b>	16.00
Ricotta, Mozzarella, Honey, Sage	
<b>SOMETHING SWEET</b>	
<b>SESAME - A NENI CLASSIC</b>   <b>F H N</b>	8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	
<b>KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM</b>  <b>A G H</b>	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.