

LUNCH

NENI'S HAUSGEMACHTER HUMMUS TELLER  A N	7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL   F N O	8.00
Limetten Ingwer Soja Tahina	
MAISSUPPE   L O	7.00
Kokosmilch, Harissa Öl, Knuspermais, Koriander	
LEVANTINISCHER FREEKEH TABOULEH  A G H L O	8.50
Frische Kräuter, Datteln, Pekannuss, Walnuss, Sumac, Griechischer Joghurt	
GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ   G	13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne	
CAESAR'S SALAD A C D G M O	14.00
Römersalat, Tomaten, Weiches Bio Ei, Parmesan, Geröstete Pankobrösel	
+ Gegrillte Garnelen B	5.50
JERUSALEM CHICKEN A M N	17.50
NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Jerusalemgewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot	
VEGANES ARAYES  A F M N	17.50
Veganes Kebab gefüllt in Pita, Har Bracha Tahina, Zhug, Tomatensalsa	
SABICH - STREETFOODSPEZIALITÄT AUS TEL AVIV  A M N	16.00
NENI Hummus Klassik, Popcorn Falafel, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Amba, Pita Brot	
WOLFSBARSCHFILET VOM LAVASTEINGRILL A D G	24.00
Perl Cous Cous, Belugalinsen, Karamellierte Zwiebel, Labneh, Sumac, Kräuter Öl	
LEVANTE SAUERTEIG PINSA MIT:	
PILZ SHAWARMA  A F M N	16.00
NENI Hummus Klassik, Amba, Har Bracha Tahina, Kräutersalat, Jungzwiebel	
LAMM SHAWARMA A F L N	19.00
NENI Hummus Klassik, Krautsalat, Zhug	
ETWAS SÜSSES	
SESAME - A NENI CLASSIC   F H N	9.00
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellierte Pekannüsse	
KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS  A G H	9.00
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	
CORN SOUP   L O	7.00
Coconut Milk, Harissa Oil, Crispy Corn, Coriander	
LEVANTINE FREEKEH TABOULEH  A G H L O	8.50
Fresh Herbs, Dates, Pecans, Walnuts, Sumac, Greek Yoghurt	
GRILLED ARTICHOKE HEART   G	13.00
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts	
CAESAR'S SALAD A C D G M O	14.00
Romaine Lettuce, Tomatoes, Soft Organic Egg, Parmesan, Toasted Panko Crumbs	
+ Grilled Prawns B	5.50
JERUSALEM CHICKEN A M N	17.50
NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
VEGAN ARAYES  A F M N	17.50
Vegan Kebab stuffed in Pita, Har Bracha Tahina, Zhug, Tomato Salsa	
SABICH – STREETFOOD SPECIALITY FROM TEL AVIV  A M N	16.00
NENI Classic Hummus, Popcorn Falafel, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Amba, Pita Bread	
SEABASS FROM THE LAVA STONE GRILL A D G	24.00
Pearl Cous Cous, Beluga Lentils, Caramelised Onion, Labneh, Sumac, Herb Oil	
LEVANTE SOURDOUGH PINSA WITH:	
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	19.00
NENI Classic Hummus, Cabbage Salad, Zhug	
SOMETHING SWEET	
SESAME - A NENI CLASSIC   F H N	9.00
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	9.00
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.