

LUNCH

MEZZE

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	
PISTAZIEN TABOULEH  A G H	11.00
Bulgur, Labneh, Granatapfel, Petersilie und Koriander	
GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ   G	13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne	
BURRATA   G	17.00
Saisonales gegrilltes Gemüse, Chimichurri, Kräuteröl	

MAINS

CAESAR'S SALAD A C D G M O	15.00
Römersalat, Tomaten, Weiches Bio Ei, Parmesan, Panko Knusper	
+ Gegrillte Garnelen B	4.50
ARAYES NABATI  A F G M N	18.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Tzatziki, Chili Öl und Za'atar	
SABICH - STREETFOODSPEZIALITÄT AUS TEL AVIV  A M N	16.50
NENI Hummus Klassik, Popcorn Falafel, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Amba, Pita Brot	
HOMEMADE HAMSHUKA A G N	16.00
Lamm - und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Braune Butter, Shifka, Pita Brot	
WOLFSBARSCHFILET MIT TOMATEN KALAMATA SAUCE  D G O	23.00
Tatbhila & Petersilie	
JERUSALEM CHICKEN A M N	19.00
NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hähnchen mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot	
VEGAN JERUSALEM CHICKEN  A M N	19.00
NENI Hummus Klassik, Gegrilltes planted. Chicken mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot	

planted.

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC   F H N	9.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse	
KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS  A G H	9.50
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

MEZZE

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE   	7.00
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL     	8.00
Lime Ginger Soya Tahina	
PISTACHIO TABOULEH    	11.00
Bulgur, Labneh, Pomegranate, Parsley, and Coriander	
GRILLED ARTICHOKE HEART   	13.00
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts	
BURRATA   	17.00
Seasonal Grilled Vegetables, Chimichurri, Herb Oil	

MAINS

CAESAR'S SALAD      	15.00
Romaine Lettuce, Tomatoes, Soft Organic Egg, Parmesan, Panko Crisp	
+ Grilled Prawns 	4.50
ARAYES NABATI      	18.00
Crispy grilled Pita filled with spicy vegan Kebab, served with Tzatziki, Chili Oil and Za'atar	
SABICH - STREETFOOD SPECIALITY FROM TEL AVIV   	16.50
NENI Classic Hummus, Popcorn Falafel, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Amba, Pita Bread	
HOMEMADE HAMSHUKA   	16.00
Lamb and Beef Mince, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Brown Butter, Shifka, Pita Bread	
SEA BASS FILLET WITH TOMATO-KALAMATA SAUCE    	23.00
Tatbhila & Parsley	
JERUSALEM CHICKEN   	19.00
NENI Classic Hummus, Grilled Chicken with Jerusalem spice, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
VEGAN JERUSALEM CHICKEN    	19.00
NENI Classic Hummus, Grilled planted. Chicken with Jerusalem spice, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	

planted.

SOMETHING SWEET

SESAME - A NENI CLASSIC     	9.50
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    	9.50
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.