NENI München

LUNCH

MEZZE

Eine Reihe von Aromen, die sich gegenseitig ergänzen und die Frische der levantinischen Zutaten widerspiegeln.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

HUMMUS TELLER 🌱 **9,50**
Rote Bete Meerrettich, Curry Mango oder Hummus Klassik, Pitabrot
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

HUMMUS TRIO 🌱 **24**
Pitabrot
Hummus Trio. Pita Bread

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFELL 🌱 **9,50**
Limetten-Ingwer-Soja-Tahina
Haya's Famous Popcorn Falafel.
Lime-Ginger-Soy-Tahina

BABAGANOUSH 🌱 **9,50**
Smoky Auberginenpüree, Chili Öl, Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Pitabrot
Smoky Eggplant Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

BURRATA 🅥 **14,50**
Erbsen, Minze, Petersilie, Tomatenkerne
Peas, Mint, Parsley, Tomato Seeds

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 🅥 **13,50**
Labneh, Kapern Dressing, Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

MAROKKANISCHE ZIGARREN 10
Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO 🅥 **29**
Babaganoush, Gegrilltes Artischockenherz, Haya's Famous Popcorn Falafel, Pitabrot
Babaganoush, Grilled Artichoke Heart, Haya's Famous Popcorn Falafel, Pita Bread

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus dem Besten was Land und Meer zu bieten haben. Die einfachen, frischen Gerichte servieren wir im Balagen Style - alle Teller werden über den Tisch verteilt und geteilt.
So schmeckt NENI am besten.
Our main dishes are defined by high quality ingredients from the sea and land which are served with simplicity, freshness and purity. We place everything across the table for you to enjoy the feast!

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 21
Knackiger Kohl, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango-Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

MAKE IT VEGAN! Mit Crispy Tofu.

LOUP DE MER 32
Salicorn, Zitrone, Kapern, Petersilie, Koriander
Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

JERUSALEM TELLER 26
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Paprika, Zwiebel, Amba, Har Bracha Tahina, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

MAKE IT VEGAN! Mit Planted Chicken.

SABICH 🅥 **21,50**
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pita Brot
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread
mit Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50
with Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50

WAGYU KEBAB 31
Handgemachtes Wagyu Rindkebab, Smoky Auberginen Tomatensauce, Har Bracha Tahina, Chili, Frische Kräuter, Sumac Zwiebeln
Handmade Wagyu Beef Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

HAMSHUKA 23
NENI Hummus Klassik, Rind- und Lammhackfleisch, Hawaji, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Geröstete Pinienkerne, Pitabrot
NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Hawaji, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread

SIDES

PITABROT / SAUERTEIGBROT 🌱 **1,50**
Pita Bread / Sourdough Bread

SMASHED POTATOES 🅥 **7,50**
Harissa Mayonnaise, Schnittlauch
Harissa Mayonnaise, Chives

GREEN BEANS 🅥 **8,50**
Petersilie, Koriander, Knoblauch, Parmesan, Zitrone
Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan, Lemon

ISRAELI SALAT 🌱 **6,50**
Frisée Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Zitrone
Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon

DESSERT

KNAFEH 🅥 **11**
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SESAM – EIN NENI KLASSIKER 🌱 **9,50**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE 🅥 **9,50**
Saure Sahne, Limette
NENI Cheesecake. Sour Cream, Lime

HAYA LOVES TO SHARE 29
Etagere mit alleb drei Desserts
Etagere with all three desserts

🅥 Vegetarisch/Vegetarian 🌱 Vegan
Prices in EUR incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens
Preise in EUR, inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

APÈRITIVS

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 11
Companion Sicilian Orange, Sodawasser & Prosecco

AMALFI SPRITZ 11
Companion Amalfi Lemon, Sodawasser & Prosecco

AMALFI TONIC 11
Companion Amalfi Lemon, Tonic Water

Cuba Libre Bacardi Rum, fritz-kola, Limette	10,50
Wild Berry Spritz Martini Bianco, Thomas Henry Wild Berry	10,50
Hugo	10
Gin Tonic Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	12
Port Tonic Graham's White Port, Tonic Water	10,50
Limonarak Arak mit Zitrone & frischer Minze	11
Negroni Bombay Sapphire, Martini Fiero, Bitter	12,50
Vodka Bull 42 Vodka, Red Bull	12,50

Green Tel Aviv 11,50
Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Wild Berry Dreams Thomas Henry Wild Berry, Beeren, Limette, Soda Wasser		8,50
Virgin Hugo Holundersirup, Apfelsaft, Limette und frische Minze		8,50
Designated Driver Orange Companion Sicilian Orange Alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Sodawasser		9,50
Designated Driver Lemon Companion Sicilian Lemon Alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Sodawasser		9,50

NON ALCOHOLIC

Aqua Monaco still und perlend	0,33l 0,75l	4 8
Balis Basilikum-Ingwer-Limonade	0,25l	5,50
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2l	4,50
fritz-kola fritz-kola fritz-kola superzero	0,2l	4,50
fritz-limo fritz-limo orange fritz-limo zitrone	0,2l	4,50
mischmasch fritz-kola mit orange	0,2l	4,50
fritz-spritz bio-rhabarberschorle bio-apfelschorle	0,2l	4,50
Säfte Apfel, Orange, Rhabarber, Maracujanektar, Johannisbeernektar	0,2l 0,4l	3,50 5,50
Saftschorle	0,2l 0,4l	3 5
Red Bull/Sugarfree/White Edition	0,25l	6

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0.4l 5 / 1l 9,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WATER FLATRATE

mit oder ohne Kohlensäure 4 pro Person

BEER

Augustiner Bräu München Edelstoff, vom Fass Weißbier Dunkel Alkoholfrei Hell Saison-Special-Bier	0,5l 0,5l 0,5l 0,5l 0,33l	5,50 6 5,50 5,50 5,50
Please ask our staff for details	0,5l	6
Radler	0,5l	5
Neumarkter Lammsbräu Bio-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,50

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence Bouvet Ladubay, Loire	0,1l 0,75l	8 49
Crémant de Loire Rosé Bouvet Ladubay, Loire	0,1l 0,75l	9 59
Trüblein Sekt alkoholfrei Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	0,1l 0,75l	7,50 39
Laurent-Perrier La Cuvée	0,1l 0,75l	15 109
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75l	169
Grand Siècle Laurent-Perrier	0,75l	345

WINE

WHITE

	0.2l	0.75l
2023 Roseblood d'Estoublon Blanc DPO Coteaus d'Aix-en-Provence, FRA	12	40
2023 Blanc de Blancs Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	11,50	43
2022 Sauvignon Blanc „Mount Hermon Yarden Golan Heights Winery, Galilão, ISR	14	53
2023 Grauburgunder „Sonett" Weingut Dr. Heger, Baden, DEU	11	41
2023 Grüner Veltliner NENI x Mrazowski, Weinviertel, AUT	11	41
2023 Saar Riesling Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen an der Mosel, DEU	11,50	42
2023 Lugana DOC Ca' Vegar Cantina Castelnuovo del Garda, ITA	11,50	42
2023 Chardonnay Corte Molino, Venetien, ITA	9	31
2023 Riesling „Drache' Weingut von Winning, Pfalz, DEU	11	39
2022 Chardonnay Yarden Golan Heights Winery, Galilão, ISR		66
2022 Weisser Burgunder Weingut von Winning, Pfalz, DEU		37
2023 Scheurebe „Scheu aber geil!" Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz, DEU		38
2023 Sauvignon Blanc „Jakobi" Weingut Gross, Südsteiermark, AUT		48
2023 Pinot Grigio „RIff" Alois Lageder, Südtirol, ITA		45
2022 Pouilly Fumé „Les Moulins à Vent" Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire, FRA		51
2022 Chablis „La Chanfleure" Maison Louis Latour, Bourgogne, FRA		75

ROSÉ

2023 Roseblood d'Estoublon Rosé Reichérat von Buhl, Pfalz, DEU	12	40
2023 Lubéron Rosé Famille Perrin, Provence, FRA	9,50	34
2023 NENI x Mrazowski Rosé NENI x Mrazowski, Weinviertel, AUT	11	38
2023 Miraval Rosé Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, FRA		69

RED

2020 Réserve du Couvent Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	11	43
2021 Syrah „Gamla" Golan Heights Winery, Galilão, ISR	15	56
2022 Merlot Borgo Molino, Venetien, ITA	9	31
2022 Primitivo Contrade Li Veli, Puglia, ITA	11	35
2020 Malbec „Cahors Heritage" Château du Cédre, Cahors, FRA	10,50	39
2021 Bordeaux Superieur Château Sainte-Marie, Bordeaux, FRA	9,50	35
2021 Tempranillo Cédice Tinto Domino de Eguren, ESP	10	35
2021 Kalkmergel Spätburgunder Weingut Andres, Pfalz, DEU		42
2022 Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo, Abruzzen, ITA		34
2020 Chianti Riserva DOCG Terre de' Priori, Toscana, ITA		36
2020 Rioja Crianza Tempranillo Sierra Cantabria, Rioja, ESP		52
2021 Pinotage Diemersdal Wine Estate, Durbanville, ZAF		56

TEA

Kännchen/ Pot		5,50

High Darling Bio-Darjeeling
English Breakfast Bio-Schwarztee
Lazy Daze Bio-Earl Grey
Heidis Delight Bio-Bergkräuter
Low Rider Bio-Grüntee
Team Spirit Bio-Kräuter-Grüntee
Master Mint Bio-Pfefferminze
Maybe Baby Bio-Früchtetee
Extra Hour Bio-Kräuter-Schwarztee
Orange Safari Bio-Rooibos-Tee

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso	3
Espresso Doppio	4
Café Crème	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Flat White	5
Chocolate	4,50

PORTWEIN

Grahams White Port	5cl	7,50
Grahams LBV Port	5cl	8,50

GRAPPA

Grappa Elisi Berta, Piemonte	2cl	7,50
Grappa di Moscato ‚Valdavi' Berta, Piemonte	2cl	8

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Bayerischer Kräuterlikör Liebl	3cl	6,50
Zwetschgenbrand	3cl	6,50
Braulio Amaro Alpino di Bormio	3cl	6,50
Amaretto DiMombaruzzo Berta, Piemonte	3cl	6,50
Holzfass Enzian Lantenhammer	3cl	6,50
Arak Fakra	3cl	7
Woodford Reserve	4cl	10,50
Linie Aquavit	3cl	6,50

OBST-BRÄNDE

Lantenhammer, Schliersee	2cl	7,50

Williamsbirne,
Waldhimbeere,
Haselnuss,
Marille,
Holzfass Obstbrand