

ZEN

Zürich.



Illustration by: Marina Grechanik

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.

NENI’S HUMMUS TELLER  **14**
Curry Mango Hummus, Randen Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
NENI’s Hummus Plate. Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

ROASTED BROCCOLI **17**
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Knoblauch Chips
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Garlic Chips

NENI STYLE TACOS **19**
Slow Cooked Lamm, Koriander, Amba
Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba

GRILLIERTES ARTISCHOCKENHERZ  **17**
Labneh, Kapern Dressing, Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

HAYA’S FAMOUS POPCORN FALAFEL  **9**
Limetten-Ingwer-Soja-Tahina
Lime-Ginger-Soy-Tahina

YAFO CHARRED CHICKEN SKEWERS **19**
Joghurt, Koriander, Petersilie, Minze, Gebrannte Zwiebel
Yoghurt, Coriander, Parsley, Mint, Roasted Onion

GRILLIERTE WILDFANG-GARNELEN **19**
Beluga Linsen, Ingwer, Rote Chili, Balsamico, Koriander, Griechischer Joghurt
Grilled Wild Prawns. Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

BURRATA  **17**
Erbsen, Minze, Petersilie, Tomatenkerne
Peas, Mint, Parsley, Tomato Seeds

MAROKKANISCHE ZIGARREN **15**
Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus ausnahmslos hochwertigen Zutaten 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 soil, sea and land which are served with simplicity, freshness and purity. We place everything across the table for you to enjoy the feast!

JERUSALEM TELLER **31**
NENI Hummus Klassik, Poulet 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

SABICH  **25**
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweißes 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 **+7**
with Haya’s Famous Popcorn Falafel **+7**

KING OYSTER PILZ SHAWARMA  **29**
Har Bracha Tahina, Amba, Kräutersalat, Grilliertes Pinsa Brot
Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Grilled Pinsa Bread

FREEKEH RISOTTO  **27**
Marinierte Champignons, Parmesan
Marinated Champignons, Parmesan

HAMSHUKA **26**
NENI Hummus Klassik, Rind- und Lammhackfleisch, Hawaii, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Geröstete Pinienkerne, Pitabrot
NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Hawaii, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread



WAGYU KEBAB **42**
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

FLAT IRON STEAK **42**
Chimichurri, Süßkartoffel, Feldsalat, Schmand
Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb’s Lettuce, Sour Cream

LOUP DE MER **41**
Salicorn, Zitrone, Kapern, Petersilie, Koriander
Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

TELAVIVIAN SCHNITZEL **34**
Mariniertes Poulet, Panko, Kapern, Aioli, Chimichurri, Parmesan
Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan

SIDES

PITABROT  **2,50**
Pita Bread

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

GREEN BEANS  **7**
Petersilie, Koriander, Knoblauch, Parmesan, Zitrone
Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan, Lemon

ISRAELI SALAD  **7**
Frisée Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Zitrone
Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon

LEVANTINISCHE KROKETTEN  **9**
Parmesan, Kräuter, Panko, Chili, Griechischer Joghurt
Levantine Croquettes. Parmesan, Herbs, Panko, Chilli, Greek Yoghurt

DESSERT

KNAFEH  **15**
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien
Speciality from the Old Town of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SESAM – EIN NENI KLASSIKER  **13**
Ein NENI Klassiker. Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
A NENI Classic. Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE  **12**
Schmand, Limette
Sour Cream, Lime

BALAGAN MENU

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos“.

Dieses Menü ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI Küche erleben möchten.

Unser Menü beginnt mit einer Chefs Choice unserer Mezze, gefolgt von Hauptspeisen, die typisch für NENI und die Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Desserts.

Alle Gerichte sind zum Teilen und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

Balagan means ‚Beautiful Chaos‘.

This menu is for those who want to experience the full range of the NENI Kitchen.

Our menu starts with a number of our Mezze followed by main dishes that are typical for NENI and our Tel Aviv Culture. For a sweet finish, there is a selection of our desserts.

All our dishes are shared and the menu is ordered for the entire table.

p.P. 79 / ab 2 Personen
p.p. 79 / from 2 persons

 Vegetarisch / Vegetarian  Vegan

Prices in CHF incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens

Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

Heimatsnachweis / Proof of Origin:
Rind / Beef - CH / AU / UY, Poulet / Chicken - CH / FR, Garnele / Prawn - VN, Wolfsbarsch / Seabass - GR, Lamm / Lamb - CH, Pinsa Brot / Pinsa Bread - IT, Pita Brot / Pita Bread - IS, Sauerteigbrot / Sour Dough Bread - CH



FOLLOW US
ON INSTAGRAM