



**TASTE THE
WORLD,
WELCOME
THE NEW
YEAR.**

// MENU

NENI
München.

BALAGAN

3-Gänge-Menü, EUR 69 p.P.

3-course menu

MEZZE

Im Salzbett Gegarte Rote Bete.

Labneh, Meerrettich, Rote Bete
Reduktion, Dattelsirup, Balsamico

// Salt Baked Beetroot. Labneh,
Horseradish, Beetroot Reduction,
Date Syrup, Balsamico

Haya's Famous Popcorn Falafel.

Limetten-Ingwer-Soja-Tahina

// Lime-Ginger-Soy-Tahina

Lachs Sashimi.

Ponzu, Braune Butter, Joghurt

// Salmon Sashimi. Ponzu,
Burnt Butter, Yoghurt

MAIN

Jerusalem Teller.

NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch
mit Jerusalem Gewürzen, Paprika,
Zwiebel, Amba, Har Bracha Tahina,
Pitabrot

// Jerusam Plate. NENI Classic
Hummus, Jerusalem Spiced Chicken,
Paprika, Onion, Amba, Har Bracha
Tahina, Pita Bread

Gegrillter Lachs.

Fregola, Linsen, Zitrone, Kräuter Öl,
Chimichurri

// Grilled Salmon. Fregula, Lentils,
Lemon, Herb Oil, Chimichurri

Sabich.

NENI Hummus Klassik, Gebackene
Aubergine, Har Bracha Tahina,
Tomatensalsa, Tatbhila, Amba,
Sumac Zwiebeln, Geriebenes Ei

// Sabich. NENI Classic Hummus,
Fried Eggplant, Har Bracha Tahina,
Tomato Salsa, Tatbhila, Amba,
Sumac Onions, Grated Egg

DESSERT ETAGERE

NENI Cheesecake.

Saure Sahne, Limette

// Sour Creeam, Lime

Sesam.

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

Elior's Tiramisu.

Cantuccini, Madeirawein, Mascarpone,
Kandierte Orangeschalen, Halva,
Sumac Kakao

// Cantuccini, Madeira Wine, Mascarpone,
Candied Orange, Halva, Sumac Cocoa