



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

// MENU

NENI
München.

BALAGAN

4-Gänge-Menü, EUR 96 p.P.

4-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

Levantisches Beef Tatar

Challah Brot, Koriander, Dill,
Sauerrahm, Kapernpopcorn
// Levantine Beef Tartare.
Challah Bread, Coriander, Dill,
Sour Cream, Caper Popcorn

Curry Mango Hummus

Pitabrot // Pita Bread

ZWISCHENGANG

Zucchini Crudo.

Kokosnuss Joghurt, eingelegte
Schalottenn, Kurkuma öl, Granatapfel,
Sumac // Coconut Yogurt, Pickled Shallots,
Turmeric Oil, Pomegranate, Sumac

MAIN

Beef Short Rib.

getrüffltes Kartoffelpüree, Rinderjus, Dill
// Truffled Mashed Potatoes, Beef Jus, Dill

Gnocchi.

Pilzsauce, getrocknete Enoki, Schnittlauch
// Mushroom Sauce, Dried Enoki
Mushrooms, Chives

NENI HÄHNCHEN SHAWARMA.

Über Nacht Mariniertes Hähnchen,
Geröstete Rote Zwiebeln, Smashed
Kartoffel, Knoblauchcreme, Kräutersalat
// NENI Chicken Shawarma.
Overnight Marinated Chicken, Roasted
Red Onions, Smashed Potatoes,
Garlic Cream, Herb Salad

Asiatischer Rosenkohl.

// Asian Brussels sprouts

DESSERT ETAGERE

NENI Cheesecake.

Saure Sahne, Limette
// Sour Cream, 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

KNAFEH.

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