THE NIGHT WE SHARE.



3-COURSE-MENU

NENI
MUNICH

MEZZE

Curry Mango Hummus V+

Babaganoush V+
Smoky Auberginen Püree, Chili Öl, Sauerteig Brösel, Petersilie, Pitabrot //
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

Haya's Famous Popcorn Falafel V+
Limetten-Ingwer-Soja-Tahina //
Lime-Ginger-Soy-Tahina

Beef Tatar
Aioli, Knusprige Kartoffeln, Dill, Harissa //
Beef Tartare. Aioli, Crispy Potatoes, Dill, Harissa

MAIN

NENI Hähnchen Shawarma
Über Nacht Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Smashed Kartoffel, Knoblauchcrème, Krautsalat //
Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onions, Smashed Potato, Garlic Cream, Coleslaw

Asiatisch Glasiertes Lachsfilet
Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah //
Asian Glazed Salmon Fillet. Hoisin Soba Marinade, Kohlrabi, Broccoli, Citrus Vinaigrette, Sesame Dukkah

Sabich V
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pitabrot //
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread

Nuriel's Blumenkohl V+
Tomaten Tahina, Crispy Chilli Oil, Dukkah //
Nuriel's Cauliflower. Tomato Tahina, Crispy Chilli Oil, Dukkah

DESSERT

NENI Cheesecake V
Saure Sahne, Limette //
Sour Cream, Lime

Elior's Tiramisu V
Cantuccini, Madeirawein, Mascarpone, Halva, Kandierte Orange, Sumac Kakao //
Cantuccini, Madeira Wine, Mascarpone, Halva, Candied Orange, Sumac Cocoa

Sesam – Ein Neni Klassiker V+
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse //
Sesame - a NENI Classic. Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans