THE NIGHT WE SHARE.



4-COURSE-MENU

NENI
MUNICH

MEZZE

Kohlrabi V
Im Ofen gegarter Kohlrabi, Ziegenfrischkäse, Mandeln, Honig & Dijon // Oven-baked kohlrabi, fresh goat's cheese, almonds, honey & Dijon mustard

Trüffelhummus V+
Kichererbsen, Trüffel // Chickpeas, Truffel

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

BETWEEN

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

MAIN

Slow Cooked Ochsenbacken
Slow Cooked Ochsenbacken, Tahina, Kartoffelpüree, Chimmichurri, Salzzitrone, Jus // Slow-cooked beef cheeks, tahini, mashed potato, chimichurri, salted lemon, gravy

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

Gegrillte Zucchini V+
Romesco Sauce, Pico de Gallo, Har Bracha Tahina, Sumac Zwiebeln, Frische Kräuter // Grilled Zucchini. Romesco Sauce, Pico de Gallo, Har Bracha Tahina, Sumac Onions, Fresh Herbs

Roasted Roots V
Labneh, Ponzu

DESSERT

Knafeh V
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien // Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

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