

# SOUL KITCHEN

## PLANT BASED

- Hummus Teller** <sup>VN</sup> ..... 8,50  
Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot  
*Hummus Plate Classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread*
- Dreierlei Hummus** <sup>VN</sup> ..... 15,00  
mit Pitabrot  
*All three hummus served with pita bread*
- Nuriel's Favourite Falafel** <sup>VN</sup> ..... 7,00  
mit hausgemachtem Dip  
*with Har Bracha tahina and zhug*
- Babaganoush** <sup>VN</sup> ..... 8,00  
Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa Öl, Sauerteigbrotbröseln und Petersilie  
*Lebanese speciality. Puree of smoked aubergine with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley*
- Süßkartoffel aus dem Ofen** <sup>V</sup> ..... 8,50  
mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing  
*Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing*
- Spicy karamellierte Auberginen** <sup>VN</sup> ..... 15,00  
mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam auf japanischem Reis  
*Spicy caramelised aubergine with ginger, chilli and roasted sesame served on Japanese rice*
- Sabich** <sup>V</sup> ..... 16,00  
Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba  
*Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, organic soft-boiled egg, tomato salsa, amba and Har Bracha tahina*
- + Falafel ..... 4,50
- Aubergine vom Holzkohlegrill** <sup>V</sup> ..... 9,50  
Har Bracha Tahina, Tomaten Salsa, Bio Ei, Frische Kräuter  
*Aubergine from the Charcoal Grill Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Organic Egg, Fresh Herbs*
- Bagna Gauda** ..... 11,00  
Tomaten, Chorizo, Chili, Crème Fraiche, Frische Kräuter, Knoblauch, Sardellen, Limette  
*Tomatoes, Chorizo, Chilli, Crème Fraiche, Fresh Herbs, Garlic, Anchovies, Lime*
- Kichererbsen Avocado Salat** ..... 12,00  
Salatherzen, Fenchel, Rote Paprika, Saisonaler Blattsalat, Granatapfel Vinaigrette  
*Chickpea Avocado Salad Little Gem, Fennel, Red Pepper, Seasonal Greens, Pomegranate Vinaigrette*
- + Gegrillte Garnelen ..... 5,50  
*+ Grilled Prawns*

## FROM THE SEA

- Gegrillte Wildfang-Garnelen** ..... 9,00  
mit Beluga Linsen, Chili, Koriander und Griechischem Joghurt  
*Grilled wild caught prawns with beluga lentils, chilli, coriander and Greek Yoghurt*
- Tuna-Falafel Sommersalat** ..... 15,00  
Frittierte Thunfisch-Falafel mit frischen Kräutern, Harissa, eingelegten Zitronen, Salatherzen, Stangensellerie, Gurke, rote Zwiebel, Sesam-Dressing und Shifka Tzatziki  
*Tuna-Falafel Summer Salad. Fried Tuna Falafel with fresh herbs, harissa, preserved lemon, little Gem, celery, cucumber, red onion, sesame dressing and Shifka tzatziki*
- Kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet** ..... 23,00  
Spinat, Butter, Knoblauch, Kren, Schwarzer Pfeffer, Bio Zitronen Zeste  
*Cold Smoked Salmon Trout Fillet Spinach, Butter, Garlic, Horseradish, Black Pepper, Organic Lemon Zest*

## FROM THE LAND

- Marokkanische Zigarren** ..... 8,00  
Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rinderhackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen mit Har Bracha Tahina und Harissa  
*Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Bracha tahina and harissa*
- Korean Fried Chicken Salad** ..... 17,00  
Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, eingelegten Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette  
*Fried Chicken as Asian salad, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette*
- Elior's Pulled Beef Burger** ..... 20,00  
in Ahornsirup langsam geschmortes Pulled im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes mit Mango-Aioli  
*Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli*
- Jerusalem Teller** ..... 21,00  
Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot  
*Grilled strips of chicken, bell pepper, onions, oriental spices and fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina and pita bread*
- Rib Eye Steak** ..... 32,00  
mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen und spicy Aioli  
*Rib Eye Steak with harissa miso glaze, crispy potato skins, and spicy aioli*
- NENI-Style Kebab** ..... 18,00  
Rinder-Lammköfte mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, Griechischem Joghurt und Kräutersalat  
*Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, Greek yoghurt and herb salad*
- Hamshuka** ..... 18,00  
NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- und Rinderhackfleisch mit Pitabrot  
*NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb served with pita bread*
- Hähnchen-Shawarma** ..... 19,50  
mit gerösteten roten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauchcreme und Kräutersalat  
*Chicken Shawarma with roasted red onion, smashed potato, garlic cream and herb salad*

## EXTRA

- Süßkartoffel-Pommes** <sup>V</sup> ... 6,50  
mit Mango-Aioli  
*Sweet potato fries with mango aioli*
- Japanischer Reis** <sup>VN</sup> ... 3,50  
*Japanese rice*
- Mango-Aioli** <sup>V</sup> ... 2,50

**Harissa** <sup>VN</sup> ... 2,50

Scharfes Chili-pesto  
*Spicy chilli pesto*

**Zhug** <sup>VN</sup> ... 2,50

Scharfes Koriander-Chili-Pesto  
*Spicy coriander chilli pesto*



## BEST OF NENI

41,00 / Person

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge und Desserts serviert im Balagan-Style. Tischweise, für zwei Personen und mehr.

*A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts. Per table, for two people and more.*

## SOMETHING SWEET

- NENI's New York Cheesecake** <sup>V</sup> ..... 7,00
- Knafeh** <sup>V</sup> ..... 8,50  
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalem. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Eis und Pistazien  
*A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios*

- Sesam** <sup>3VN</sup> ..... 8,00  
Halva, gerösteter Sesam, rohe Har Bracha Tahini und Muscovado-Eis  
*Halva, roasted sesame, raw Har Bracha tahina and muscovado ice cream*

- Tres Leches** ..... 6,50  
Sponge Cake, Sahne, Erdbeeren, Kakao  
*Sponge Cake, Cream, Strawberries, Cacao*

## HAYA LOVES TO SHARE

Etagere mit allen drei Desserts 20,00

*Etagere with all three desserts*

# STAY A LITTLE LONGER

## WINE

### SPARKLING

#### GERMANY

Riesling Sekt Brut  
0,1l 8,00 / 0,75l 52,00

*Sektmanufaktur Schloss Vaux,  
Rheingau*

Rose Brut

0,1l 9,00 / 0,75l 59,00

*Sektmanufaktur Schloss Vaux,  
Rheingau*

#### FRANCE

Champagne

0,1l 14,00 / 0,75l 85,00

*La Cuvée, Brut, Laurent-Perrier*

Champagne Cuvée Rose

0,75l 138,00

*Laurent Perrier*

### WHITE

#### BY THE GLASS

#### GERMANY

JUNG Riesling

0,125l 5,50 / 0,75l 30,00

*Weingut Jakob Jung, Rheingau*

Grauburgunder

0,125l 5,50 / 0,75l 30,00

*Dr. Köhler, Rheinhessen*

#### ISRAEL

Yasmin White

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

*Recanati Winery, Galiläa*

#### AUSTRIA

Grüner Veltliner

0,125l 5,50 / 0,75l 30,00

*Weingut Höllner, Kremstal*

### WHITE

#### BOTTLES

#### GERMANY

Chardonnay & Weißburgunder

0,75l 30,00

*Weingut Rings, Pfalz*

Sauvignon Blanc II

0,75l 35,00

*Weingut von Winning, Pfalz*

„Just Riesling!“

0,75l 35,00

*Gut Hermannsberg, Nahe*

Riesling Kabinett

0,75l 39,00

*Gut Hermannsberg, Nahe*

Weißburgunder & Chardonnay

0,75l 42,00

*Weingut Dreissigacker,  
Rheinhessen*

Erbacher Hohenrain

Riesling Alte Reben

0,75l 55,00

*Weingut Jakob Jung, Rheingau*

#### AUSTRIA

Grüner Veltliner

0,75l 60,00

*Weingut Bründelmayer,  
Kamptaler Terrassen*

#### ITALY

Pinot Grigio Colli Orientali

del Friuli

0,75l 47,00

*Volpe Pasini, Friaul*

Pinot Bianco 0,75l 42,00

*Weingut Egger-Ramer, Südtirol*

#### FRANCE

Chablis

0,75l 55,00

*Domaine Alain Geoffroy,  
Bourgogne*

Sancerre Blanc Classique

0,75l 55,00

*Hubert Brochard, Loire*

### ROSÉ

#### GERMANY

Pino\_& Co Rosé

0,125l 5,50 / 0,75l 30,00

*Weingut Dreissigacker,  
Rheinhessen*

#### AUSTRIA

Rosa Rosé Saignée

0,75l 42,00

*Weingut Umatham,  
Burgenland*

### RED

#### BY THE GLASS

#### ISRAEL

Yasmin Red

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

*Recanati Winery, Galiläa*

#### ITALY

„Il leo“ Chianti Superiore

0,125l 6,50 / 0,75l 38,00

*Weingut Ruffino, Toscana*

#### SPAIN

Raiza Reserva

0,125l 5,50 / 0,75l 30,00

*Vinedos de Aldeanueva, Rioja*

SOUTH AFRICA

Cabernet Sauvignon Shiraz

0,125l 5,50 / 0,75l 30,00

*Delheim Wine Estate,  
Coastal Regio*

#### AUSTRIA

Heideboden Zweigelt/  
Blaufränkisch

0,75l 50,00

*Weingut Stiegelmar,  
Burgenland*

a'Kira T.FX.T. Blaufränkisch

0,75l 60,00

*Weingut Tement, Südsteiermark*

#### ITALY

Refosco dal Peduncolo Rosso

Colli Orientali del Friuli

0,75l 47,00

*Volpe Pasini, Friaul*

„Fossilupaio“ Rosso  
di Montepulciano

0,75l 55,00

*Tenuta Vallocaia, Toscana*

#### FRANCE

„Les Terrasses e'Eridian“

Côtes du Rhône rouge

0,75l 35,00

*Maison Les Alexandrins,  
Rhonetal*

#### SPAIN

Tempranillo „Ercavio“

0,75l 29,00

*Bodegas Más que Vinos,  
Castilla y León*

Rioja Reserva

0,75l 55,00

*Barón De Ley, Rioja*

## DRINKS

### APÉRITIF

Companion

Amalfi Lemon 12,00

*Thomas Henry Tonic*

Companion

Sicilian Orange 12,00

*Sodawasser & Prosecco*

Hugo 12,00

Gin Tonic 13,50

*Rutte Gin, Thomas Henry  
Tonic Water*

Belsazar Rosé Tonic 12,00

*Belsazar Vermouth Rosé,  
Thomas Henry Tonic Water*

Green Tel Aviv 13,00

*Koriander-Zitronenverbene-  
Geist, Thomas Henry  
Tonic Water*

### NON-ALCOHOLIC

Vöslauer

0,25l 3,00 / 0,75l 7,00

*still und prickelnd*

THOMAS HENRY

Ginger Ale 0,2l 5,00

Spicy Ginger 0,2l 5,00

Tonic Water 0,2l 5,00

SÄFTE UND NEKTAR

0,3l 3,50

Naturtrüber Apfel

Canberry

Maracuja

Saftschorlen

0,3l 3,50 / 0,5l 4,50

Red Bull/Sugarfree/  
Red Edition

0,25l 5,00

fritz-kola

fritz-kola 0,2l 4,00

zuckerfrei 0,2l 4,00

mischmasch

fritz-kola mit orange 4,00

fritz-limo

zitronen 0,2l 4,00

orange 0,2l 4,00

fritz-spritz

bio-afelschorle

0,2l 4,50

bio-rhabarberschorle

0,2l 4,50

NENI's iced tea

0,3l 4,50 / 0,75l 9,50

NENI's Limonana

0,3l 4,50 / 0,75l 9,50

*Frische Minze und  
Zitronensaft*

### DRAFT BEER

Hacker-Pschorr

0,3l 5,00 / 0,5l 6,00

Münchner Hell

### BOTTLED BEER

Paulaner Zwickl 0,4l 5,00

Hacker-Pschorr 0,5l 6,00

*Hefe Weißbier*

Heidenpeters Pale Ale

0,33l 7,00

*„aus der Markthalle 9“*

Paulaner Weißbier

0,5l 5,00

*alkoholfrei*

Paulaner Münchner Hell

0,33l 4,00

*alkoholfrei*

Fürstenberg Pilsener

0,33l 5,00

Fürstenberg Pilsener

0,33l 4,00

*alkoholfrei*

Sodawasser 4,00 pro Person

Tischweise, still oder

mit Kohlensäure

*per table, carbonated or*

*non-carbonated*

## HOT + DIGESTIF

### TEA

Kännchen 5,50

High Darling

Bio-Darjeeling

English Breakfast

Bio-Schwarztee

Lazy Daze

Bio-Earl Grey

Low Rider

Bio-Grüntee

Team Spirit

Bio-Kräuter-Grüntee

Master Mint

Bio-Pfefferminze

Maybe Baby

Bio-Früchtetee

Extra Hour

Bio-Kräuter-Schwarztee

Orange Safari

Bio-Rooibos-Tee

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee

### GRAPPA

Berta Roccanivo 45%

4cl 16,00

Poli di Poli Merlot 40%

4cl 11,00

### CALVADOS

Père Magloire VSOP 40%

4cl 9,00

### FRUIT SPIRITS

SCHLOSS

PROSCHWITZ,

MEISSEN

Schlehengeist 42%

4cl 10,00

Himbeergeist 42%

4cl 10,00

Williamsbirnenbrand 40%

4cl 11,00

Walnussgeist 42%

4cl 13,00

### WHISKY

Compass Box, Spice Tree

5cl 11,00

Ardberg 10, Single Islay

5cl 13,00

### BITTER & LIQUEUR

Ramazotti 30%

4cl 6,00

Averna 29%

4cl 6,00

Pijökel 55 42,5%

4cl 7,50

*Berliner Kräuterlikör*

Touma Arak

4cl 7,50

Life is Beautiful. Be Part of it.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Prices in Euro incl. VAT.

Unsere Mitarbeiter informieren gern

über Allergene und Zusatzstoffe.

Our staff will gladly provide information

about additives and allergens.