

## ETWAS SÜSSES

**SESAME - A NENI CLASSIC**   8.00

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,  
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse

---

**KAKTUSFRUCHT MANGO SALAT**   8.00

Limette, Kaktusfruchtsorbet, Minze

---

**CANTUCCINI TIRAMISU**  8.50

Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

# NENI *am Wasser*








Bei NENI AM WASSER konzentrieren wir uns auf frischen Fisch und Meeresfrüchte.

Unsere Speisekarte ist mediterran mit Einflüssen aus Tel Aviv. Wir hoffen Sie genießen Ihren Besuch bei uns.

**DINNER**

## MEZZE - KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Unsere Mezze sind dazu gedacht, geteilt zu werden, nach Balagan-Art!  
Eine Reihe von sich ergänzenden Aromen und verschiedenen Texturen, die die Vielfalt der levantinischen Küche repräsentieren.

<b>SCHWERTFISCH CRUDO</b>  <b>D L O</b>	18.00
Gurke, Tomate, Knuspriger Quinoa, Chilli Öl	
<b>HUMMUS TELLER MIT EINGELEGTEM GEMÜSE</b>  <b>A N O</b>	7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Eingelegtes Gemüse, Pita Brot	
<b>GEGRILLTER PULPO</b> <b>A F R</b>	15.00
Tomaten, Leinsamen, Harissa Ahornsirup Glasur	
<b>GEBRANNTER LAUCH</b>  <b>G H L O</b>	8.50
Röstzwiebel Beurre Blanc, Joghurtstein, Mandelöl	
<b>MELANZANI STEAK</b>  <b>A N</b>	12.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüner Chili, Sauerteigbrot	
<b>GRÜNER SPARGEL</b>  <b>G</b>	9.50
Salbei Zitronenbutter, Parmesan	
<b>SALT &amp; PEPPER CALAMARI</b> <b>A C O R</b>	19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	
<b>TEL AVIV SALAD</b>  <b>G N</b>	11.00
Anatolischer Käse, Kalamata Oliven, Bärlauchöl, Za'atar	
<b>ROASTBEEF CARPACCIO</b>  <b>C M O</b>	16.00
Kalamata Aioli, Tomatenkerne, Zhug	

### BEILAGEN

<b>KARTOFFELPÜREE MIT BRAUNER BUTTER</b>  <b>G</b>	6.00
<b>KLEINER ISRAELISCHER SALAT</b>  <b>M N O</b>	7.00
Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Dill, Koriander, Har Bracha Tahina, Zitrone	
<b>KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN</b>  <b>C O</b>	6.50
Jalapeño Aioli, Meersalz	
<b>PITA BROT VON ANGEL</b> <b>A</b>	2.50
<b>SAUERTEIGBROT VON BROTOCNIK</b> <b>A</b>	2.50

## HAUPTSPEISEN

Unsere Hauptspeisen zeichnen sich durch qualitativ hochwertige Zutaten aus der Erde, dem Meer und dem Land aus, welche wir ehrlich, frisch und puristisch servieren.

### FISCH

<b>MEDITERRANER GANZER FISCH</b> <b>A C D G O</b>	38.00
Slow Cooked Tomatenragout, Weißwein, Fenchel, Oliven, Kapern, Grüne Chili, Hausgemachtes Challah Brot	
<b>GEDÄMPFTER ROTBARSCH</b> <b>A D F H L O</b>	28.00
Mangold, Spitzpaprika Sauce, Geröstete Mandeln, Zhug	
<b>CATCH OF THE DAY</b> <b>A D F G H L N O</b>	DAILY MARKET PRICE
Kimchi Beurre Blanc, Broccoli, Bottarga, Knoblauchchips, Zhug	

### PLANT BASED

<b>VEGANES MUSHROOM SHAWARMA</b>  <b>A F M N</b>	16.00
Gegrillte Kräuterseitlinge, Jerusalem-Gewürz, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteigbrot	
<b>HAYA'S MEDITERRANES FOCACCIA</b>  <b>A F M N</b>	18.00
Gegrillte Melanzani, Tomate, Grüne Chili & Zwiebel mit Har Bracha Tahina, Amba, Frischen Kräutern, Pinsa Brot serviert	

### FLEISCH

<b>GEGRILLTES BUTTERFLY CHICKEN FÜR 2 PERSONEN</b>  <b>G O</b>	52.00
Arak Marinade, Geflammtes Gemüse, Gegrillte Zitrone	
<b>OPEN FLAME LAMMCHOPS</b>  <b>N</b>	38.00
Matbucha, Zhug, Tahina	
<b>WAGYU KEBAB</b> <b>A F M N</b>	28.00
Gegrilltes Gemüse, Sumac Zwiebel, Har Bracha Tahina, Amba, Pinsa Brot	
<b>SLOW COOKED SHORT RIBS</b> <b>A C F L M O</b>	42.00
Miso Gochujang Glasur, Knusprige Kartoffelschalen, Harissa Aioli	