

# Neni

Im Klapperhof 22, 50670 koeln  
+4922116253561

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | EXTRAS

#### Pitabrot

Pita Bread

1,50 €

#### Smashed potatoes

AUF WUNSCH VEGAN

Harissa Mayonnaise, Schnittlauch

Harissa Mayonnaise, Chives

7,50 €

#### Grünes gemüse

Chimichurri, Frittierte Kapern

Green Vegetables. Chimichurri, Fried Capers

7,50 €

#### Frisée salat

Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebeln, Zitrone

Frisée Salad. Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon

6,50 €

#### DIP

AUF WUNSCH VEGAN

Zhug, Harissa Mayonnaise, Amba, Tahina oder Chimichurri

Zhug, Harissa Mayonnaise, Amba, Tahina or Chimichurri

2,00 €

## MEZZE

### Neni's hummus teller 9,50 €

Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot  
NENI's Hummus Plate. Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

### Neni's hummus trio 22,00 €

Pitabrot  
Pita Bread

### Babaganoush 9,50 €

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

### Gebrannte aubergine VEGETARISCH 11,00 €

Karamellisiertes Kimchi, Ei, Nori-Salz, frische Kräuter und Har Bracha Tahina  
Burnt Aubergine. Caramelized Kimchi, Egg, Nori Salt, Fresh Herbs and Har Bracha Tahina

### Levantinisches beef tatar 14,00 €

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

### Gegrilltes artischockenherz VEGETARISCH 12,00 €

Labneh, Kaperndressing, Geröstete Pinienkerne  
Grilled Artichoke Heart. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

### Haya's famous popcorn falafel 8,50 €

Limetten-Ingwer-Soja-Tahina  
Lime-Ginger-Soy-Tahina

### Gebrannter lauch VEGETARISCH 8,50 €

Tomaten Beurre Blanc, Frittierter Basilikum  
Burnt Leek. Tomato Beurre Blanc, Fried Basil

### Saibling ceviche 15,00 €

Buttermilch, Avocado, Salicorne, Mango, Limette  
Char Ceviche. Buttermilk, Avocado, Salicornia, Mango, Lime

### Frittierter blumenkohl 9,00 €

Har Bracha Tahina, Tatbhila, Petersilie  
Fried Cauliflower. Har Bracha Tahina, Tatbhila, Parsley

### Marokkanische zigarren 10,00 €

Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina  
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

### Mezze trio 28,00 €

Gegrilltes Artischockenherz, Haya's Famous Popcorn Falafel, Babaganoush, Pitabrot  
Grilled Artichoke Heart, Haya's Famous Popcorn Falafel, Babaganoush, Pita Bread

## | MAINS

### Jerusalem teller AUF WUNSCH VEGAN 24,00 €

NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Paprika, Zwiebel, Amba, Har Bracha, Tahina, Pitabrot  
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

### Sabich AUF WUNSCH VEGAN 20,00 €

NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pita Brot  
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread  
mit Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50  
with Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50

### Korean fried chicken salad AUF WUNSCH VEGAN 20,00 €

Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli  
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

### Pinsa levante-style 21,00 €

King Oyster Mushroom, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteig Pinsa  
King Oyster Mushroom, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Pinsa

### Ilan's moussaka VEGETARISCH 25,00 €

Hamshuka, Tomaten Harissa Sauce, Bechamel, Zhug  
Oriental Moussaka. Hamshuka, Tomato Harissa Sauce, Béchamel, Zhug

### Wagyu kebab 28,00 €

Handgemachtes Wagyu Rindkebab, Smoky Auberginen Tomatensauce, Har Bracha Tahina, Chili, Frische Kräuter, Sumac  
Zwiebeln  
Handmade Wagyu Beef Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

### Gegrillte zucchini 20,00 €

Romesco Sauce, Pico de Gallo, Har Bracha Tahina, Sumac Zwiebel, Kräuter  
Grilled Zucchini. Romesco Sauce, Pico de Gallo, Har Bracha Tahina, Sumac Onion, Herbs

### Nuriel's pastrami 24,50 €

Sauerteigbrot, Cheddar Creme, Eingelegte Senfkörner, Estragon Mayonnaise, Sauerkraut, Jus  
Sourdough Bread, Cheddar Cream, Pickled Mustard Seeds, Tarragon Mayonnaise, Sauerkraut, Jus

### Asiatisch glasiertes lachsfilet 29,00 €

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

### Neni hähnchen shawarma 23,00 €

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

### Rib eye steak 39,50 €

Smashed Potatoes, Harissa-Mayonnaise, Chimichurri, Meersalz  
Smashed Potatoes, Harissa Mayo, Chimichurri, Sea Salt

## | DESSERT

### **Knafeh - eine spezialität aus der altstadt jerusalems** VEGETARISCH **10,00 €**

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien

A speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

### **Sesam – ein neni klassiker** VEGETARISCH **9,50 €**

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

### **Neni cheesecake** VEGETARISCH **9,00 €**

Saure Sahne, Limette

Sour Cream, Lime

### **Elior's tiramisu** VEGETARISCH **10,00 €**

Cantuccini, Madeirawein, Mascarpone, Kandierte Orangeschalen, Halva, Sumac Kakao

Cantuccini, Madeira Wine, Mascarpone, Candied Orange, Halva, Sumac Cocoa

### **Haya loves to share** **27,50 €**

Etagère mit drei Desserts nach Wahl

Etagère with three desserts by your selection

## | BRUNCH ALL DAY

### **omelette** VEGETARISCH **7,00 €**

plain

cheese, ham

### **shakshuka** VEGETARISCH **8,00 €**

tomato, egg, parsley

+ sourdough break

### **porridge** **6,00 €**

berry compote

### **hausgemachte bagel** VEGETARISCH **7,50 €**

cream cheese, chives

cream cheese, salmon

### **focaccia** VEGETARISCH **8,00 €**

prosciutto (pesto, rocket salad)

caprese (pesto, rocket salad)

### **sabich** VEGETARISCH **20,00 €**

NENI classic hummus, baked aubergine, har bracha tahina, tomato salsa, tatbhila, amba, sumac onions, grated egg