



COFFEE, EATERY AND CULTURE

FAST-FRÜHLINGS-KARTE · **ALMOST-SPRING MENU**

Nash Potato (B,D,G,A)

Geröstete Süßkartoffel auf Rucola, mit Quinoa, Tahini-Zitronen-Dressing, zerkrümeltem Feta & eingelegten Zwiebeln. Dazu Labaneh mit Olivenöl, Za'atar & Backerbsen 14,50 €
Roasted sweet potato on rocket with quinoa, tahini-lemon dressing, crumbled feta & pickled onions. Served with labneh, olive oil, za'atar & crispy soup pearls

Blumenkohl Shawarma (D,G,A)

Hausgemachter Hummus als Base, darauf mariniert & gerösteter Blumenkohl, eingelegte Zwiebeln & gehackte Petersilie. Rucola-Salat dazu mit Quinoa, Backerbsen & Tahini-Zitronen-Dressing 14,50 €
Homemade hummus base topped with marinated & roasted cauliflower, pickled onions & chopped parsley. Served with a rocket salad with quinoa, crispy soup pearls & tahini-lemon dressing

Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit Backerbsen & Zhug-Öl (A,G)

Hausgemachte Karotten-Ingwer-Kokossuppe, getoppt mit Backerbsen & einem Hauch Zhug-Öl – warm, aromatisch & leicht scharf 9,50 €
Homemade carrot, ginger & coconut soup topped with crispy soup pearls and a drizzle of zhug oil – warm, aromatic & gently spicy

Hausgeröstete Nüsse (I)

Geröstete Cashews & Mandeln mit einer feinen Salzkruste 4,50 €
House-roasted cashews & almonds with a light coating of salt

Kleiner Hinweis: Ohne Backerbsen sind alle Gerichte glutenfrei (auf Wunsch).

Unsere Küche ist geöffnet: Di.–Sa. bis 19:30 Uhr, So. bis 18:30 Uhr. / Our kitchen is open: Tue–Sat until 7:30 pm, Sun until 6:30 pm.



COFFEE, EATERY AND CULTURE

FOOD

Unsere Küche ist geöffnet: Di.–Sa. bis 19:30 Uhr, So. bis 18:30 Uhr.

Kitchen Opening Times: Tue–Sat until 7:30 pm, Sun until 6:30 pm.

Jüdisches Penicillin (mit Brot) (C,G,A) / Jewish Penicillin (with bread)

Hühnersuppe nach Oma Nellis Rezept – mit Hähnchenbrust, frischen Kräutern & kräftiger hausgemachter Hühner- und Rinderknochenbrühe.
A comforting chicken soup from Grandma Nelli's recipe – tender chicken, fresh herbs, & a rich broth made from vegetables, chicken & beef bones.

Mit Hähnchen & Nudeln / With chicken & noodles 10,00 €

Nur Hähnchen / Just chicken 7,50 €

Pulled Beef Ragu mit Kurznudeln (A,B,C,G)

Langsam geschmortes Ragu aus 100 % Short Rib vom Rind, serviert mit Kurznudeln & Parmesan 13,50 €
Slow-cooked ragu made from 100% beef short rib, served with short pasta & Parmesan

Shakshuka (A,G) 13,50 €

Würziges Paprika-Tomatensugo mit zwei pochierten Eiern
Spiced tomato & bell pepper sauce with two poached eggs

Hausgemachte Spinatknödel (A,B,G) 13,50 €

Mit Butter & frisch geriebenem Parmesan
Homemade spinach dumplings with melted butter & freshly grated Parmesan



COFFEE, EATERY AND CULTURE

HAUSGEMACHTER HUMMUS & MEZZE

Alle Hummus-Gerichte werden mit Pita serviert.

All hummus dishes are served with pita.

Nash Mezze (B,D,G) 16,50 €

Hausgemachter Hummus, Labaneh, hausgemachter Baba Ganoush & marinierte Oliven, serviert mit Pita – perfekt zum Teilen!

Homemade hummus, labaneh, homemade baba ganoush & marinated olives, served with pita – perfect for sharing!

Extra Pita (G)..... 1,80 €

Hummus Natur (D,G) 8,50 €

Klassischer Kichererbsen-Tahini-Dip mit Olivenöl, Paprika & Zaatar.

Classic chickpea-tahini dip with olive oil, paprika, & za'atar.

Hummus mit Short Rib Ragu & Pita (D,G)

Hausgemachter Hummus mit unserem Short Rib Ragu..... 13,50 €

Homemade hummus topped with our slow-cooked short rib ragu

Hummus NASH (A,D,G) 11,00 €

Wie oben, ergänzt mit Kichererbsen & einem hart gekochten Ei.

As above, topped with chickpeas & a hard-boiled egg.

Spicy Hummus (D,G)

Hausgemachter Hummus mit geräucherter Chili-Paste, Olivenöl & gerösteten Kürbiskernen, serviert mit Pita 9,50 €

Homemade hummus with smoked chili paste, olive oil & roasted pumpkin seeds, served with pita



COFFEE, EATERY AND CULTURE

Labaneh (B,G) 6,90 €

Hausgemachter Labaneh aus griechischem Joghurt mit nativem Olivenöl & Zaatar, serviert mit Baguette

Homemade Labaneh from strained Greek yogurt with extra virgin olive oil & za'atar, served with baguette

Baba Ganoush (D,G) 6,90 €

Hausgemachte, besonders cremige Auberginencreme mit gerösteten Aromen, serviert mit Pita

Homemade, ultra-creamy roasted eggplant dip with warm, smoky notes, served with pita

Israelischer Salat (J) 6,90 €

Mit Zwiebel, Gurke, Paprika, Tomate & frischen Kräutern - täglich frisch geschnitten, mit Dressing aus Olivenöl & Zitrone

With onion, cucumber, bell pepper, tomato & fresh herbs - chopped fresh daily and dressed with olive oil & lemon

Extras zum Hummus / Extras

Pita (G) 1,80 €

Zhug 2,00 €

Jemenitische Würzpaste. Achtung, scharf!

Yemeni spice paste. Warning, spicy!



COFFEE, EATERY AND CULTURE

NASH BAGELS & SNACKS

Pastrami Bagel (G,B,J) 10,50 €

Pastrami, Senf-Frischkäse, Gewürzgurken, Olivenöl

Pastrami, mustard cream cheese, pickles, olive oil

Lachs Bagel (G,B) 10,50 €

Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebel, Tomate

Smoked salmon, cream cheese, capers, red onion, tomato

Vegan Bagel (G,I)..... 9,50 €

Hummus, Antipasti-Gemüse, getrocknete Tomaten & Zwiebeln

Hummus, roasted antipasti vegetables, sundried tomatoes & onions

Spicy Tuna Bagel (B,G,C) 9,50 €

Mit Chipotle-Frischkäse, Thunfisch, Sellerie, Jalapeños & Rucola

With spicy chipotle cream cheese, tuna, celery, jalapeños & fresh arugula

Israelische Gewürzgurken in Salzlake 3,80 €

Crunchy Israeli pickles in brine

Oliven in unserer hausgemachten Marinade 3,80 €

Marinated olives in our homemade blend



COFFEE, EATERY AND CULTURE

SWEETS & KUCHEN

Alle Kuchen sowie unsere vegane Tagesauswahl findest du in unserer Vitrine!

All cakes and our vegan daily selection can be found in the display.

Joyas hausgebackener Tageskuchen (A,B,G,I) 5,10 €

Frag uns gerne, welchen es heute gibt!

Joya's homemade cake - Ask us which ones we're serving today!

Marmorkuchen / *Marble cake* (A,B,G) 3,50 €

Zitronenkuchen / *Lemon cake* (A,B,G) 3,50 €

Torta della Nonna / *Italian custard tart with pine nuts* (A,B,G,I) 4,90 €

Croissants (A,B,G,I,K)

Solange der Vorrat reicht!

While supplies last.

Natur / *Plain* 2,40 €

Schokofüllung / *Chocolate filling* 2,70 €



COFFEE, EATERY AND CULTURE

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Wahlweise mit Kuh- (B), Hafer- (G) oder laktosefreier Milch (B).

Alle Heißgetränke sind auch ohne Koffein erhältlich.

Available with cow's milk (B), oat milk (G) or lactose-free milk (B).

All hot drinks are also available caffeine-free.

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,40 €
Espresso Corretto	4,60 €
Cappuccino	3,80 €
Großer Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	4,40 €
Americano	3,50 €
Milchkaffee	4,80 €
Affogato	5,10 €
Hausgemachter Kakao / <i>Homemade Hot Cocoa</i>	4,30 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne (B)	5,80 €
<i>Iced coffee with vanilla ice cream & whipped cream</i>	
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne (B)	5,80 €
<i>Iced chocolate with vanilla ice cream & whipped cream (B)</i>	
Frischer Minztee NASH / <i>Fresh NASH mint tea</i>	4,40 €
Tee	3,80 €
Früchte, Grüner Tee, Darjeeling, Earl Grey, Ingwer / Zitrone, Rooibos	



COFFEE, EATERY AND CULTURE

WASSER & LIMO & SAFT / SOFT DRINKS

Großes Wasser 0.75 (Still / Sprudelnd).....	6,90 €
Kleines Wasser 0.25 (Still / Sprudelnd).....	3,20 €
Kleine Coca Cola / Zero 0.2.....	3,90 €
Große Coca Cola / Zero 0.5	4,50 €
Paulaner Spezi 0.5	4,70 €
Zitronenlimonade 0.5.....	4,50 €
Orangina 0.25	4,10 €
Saft / Saftschorle 0.3	3,90 €
Saft / Saftschorle 0.5	4,90 €
Apfel, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Ananas, Mango, Johannisbeere, Traube <i>Apple, passion fruit, cranberry, rhubarb, pineapple, mango, blackcurrant & grape</i>	
Hausgemachte Israelische Limonana 0.4	5,20 €
Unser Signature-Drink – hausgemacht mit frischer Minze & Zitrone <i>Our signature drink – homemade with fresh mint & lemon</i>	

FRISCHE SÄFTE / FRESH JUICES

Frisch gepresster Orangensaft 0.2 / Freshly squeezed orange juice.....	4,90 €
THE MORNING AFTER 0.2	5,10 €
Ingwer, Karotte, Apfel <i>Ginger, carrot, apple</i>	



COFFEE, EATERY AND CULTURE

BIER (B)

Maccabee Israelisches Bier 0.3.....	4,50 €
Augustiner Helles vom Fass 0.3.....	3,80 €
Augustiner Helles vom Fass 0.5.....	4,70 €
Augustiner Helles Alkoholfrei 0.5	4,70 €
Radler 0.3	3,80 €
Radler 0.5	4,70 €
Gutmann Weißbier 0.5.....	5,10 €
Gutmann Weißbier Alkoholfrei 0.5.....	5,10 €



COFFEE, EATERY AND CULTURE

WEINE

Weinschorle (E) 0.2 5,80 €

WEIßWEIN (E)

Sauvignon Blanc – Potillo

0.1 / 0.2 / 0.75 4,60 € / 7,80 € / 28,00 €

Chardonnay – Domaine de La Baume

0.1 / 0.2 / 0.75 5,20 € / 9,20 € / 32,00 €

Pinot Grigio – Mont Mès

0.1 / 0.2 / 0.75 5,20 € / 9,20 € / 32,00 €

ROTWEIN (E)

Chianti Classico DOCG – Cecchi

0.1 / 0.2 / 0.75 5,60 € / 9,80 € / 34,00 €

Primitivo di Manduria – Zolla

0.1 / 0.2 / 0.75 6,30 € / 11,50 € / 39,00 €

Cuvée Zweigelt, Pinot Noir – Markowitsch Carnuntum

0.1 / 0.2 / 0.75 6,30 € / 11,50 € / 39,00 €

ROSÉ (E)

Rosé di Primitivo – Tramari

0.1 / 0.2 / 0.75 6,30 € / 10,20 € / 36,00 €



COFFEE, EATERY AND CULTURE

PROSECCO (E)

Prosecco / Rosé 0.1	5,30 €
Prosecco Flasche / Rosé 0.75	35,00 €

APERITIVI · LONGDRINKS · SPRITZ

NASH Spritz (E)	8,40 €
mit unserer hausgemachten Limonana und Basilikumblütensirup	
<i>Made with our homemade Limonana and basil flower syrup</i>	
Aperol Spritz (E)	8,40 €
Campari Spritz (E)	8,40 €
Campari Orange	8,80 €
Campari Soda	7,50 €
Limoncello Spritz (E)	8,40 €
Vermouth Spritz (E)	8,40 €
Sarti Spritz (E)	8,40 €
Sanbitter Spritz (E)	8,40 €
Crodino Spritz (E)	8,40 €
Hugo (E)	8,40 €
Gin Tonic	9,80 €
Vermouth Tonic	9,80 €
Negroni	10,70 €



COFFEE, EATERY AND CULTURE

ALKOHOLFREI

Lust Feast - Rosé 0,0% 0.1	5,30 €
Lust Feast - Rosé 0,0% 0.75	35,00 €
Crodino 0.1	4,90 €
Sanbitter 0.1	4,90 €
Crodino Soda 0.2	5,10 €
Sanbitter Soda 0.2	5,10 €



COFFEE, EATERY AND CULTURE

Allergene:

- A) Eier
- B) Milch
- C) Sellerie
- D) Sesamsamen
- E) Schwefeldioxid und Sulphite
- F) Erdnüsse
- G) Glutenhaltiges Getreide
- H) Lupine
- I) Schalenfrüchte
- J) Senf
- K) Sojabohnen