Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

HERBST-/WINTERKARTE · *AUTUMN/WINTER MENU*

Nash Herbst Bowl · vegan **(A.1,M,N)**
Gerösteter Hokkaido & Aubergine auf Hummus, mit Bulgur, Israelischem Salat, Tahini-Zitronen-Dressing & eingelegten Sumac-Äpfeln..... 14,50 €
Roasted Hokkaido pumpkin & aubergine on hummus, with bulgur, Israeli salad, tahini-lemon dressing & pickled sumac apples
Topping nach Wahl – siehe Extras / *Add toppings of your choice – see extras*

Pasta mit Kürbispesto **(A.1,G,H.4)**
Pasta mit hausgemachtem Pesto aus geröstetem Hokkaido, Kürbiskernen, Cashews, Kürbiskernöl & Knoblauch, dazu Parmesan..... 12,50 €
Pasta with homemade pesto of roasted Hokkaido pumpkin, pumpkin seeds, cashews, pumpkin seed oil & garlic, served with Parmesan
Lecker mit Schug-Hähnchen – siehe Extras / *Delicious with Schug chicken – see extras*

Spicy Schug Chicken Pita · scharf **(A.1,G,2)**
Pita mit Joghurt, mariniertem Schug Chicken, würziger Schug-Joghurt-Sauce, Rucola, Tomaten, Pickles & eingelegten Zwiebeln..... 11,50 €
Pita with yoghurt, marinated schug chicken, spicy schug-yoghurt sauce, rocket, tomatoes, pickles & pickled onions

Blumenkohl Shawarma Pita · vegan · pikant **(A.1,N)**
Pita mit hausgemachtem Hummus, mariniertem & geröstetem Blumenkohl, Rucola, Tomaten & eingelegten Zwiebeln..... 10,50 €
Pita with homemade hummus, marinated & roasted cauliflower, rocket, tomatoes & pickled onions

Kürbis-Kokos-Suppe · vegan mit Baguette **(A.1,A.2)**
Hausgemachte Suppe aus geröstetem Hokkaido mit Kokosmilch, Ingwer & Zitrone..... 9,50 €
Homemade roasted pumpkin soup with coconut milk, ginger & lemon

Unsere Küche ist geöffnet: Di.–Sa. bis 20:00 Uhr, So. bis 18:00 Uhr.
Our kitchen is open: Tue–Sat until 8:00 pm, Sun until 6:00 pm.

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

FOOD

Viele Gerichte gibt's ohne Pita oder Baguette auch ohne glutenhaltige Zutaten. Einfach fragen!
Many dishes can be served without gluten-containing ingredients. Just ask!

Jüdisches Penicillin (mit Baguette) / *Jewish Penicillin (with baguette)*
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 (A.1,A.2,A.3,C,L,4)..... 10,00 €
Nur Hähnchen / Just chicken (A.1,A.2,A.3,L,4) ..... 7,50 €

Spicy Schug-Hähnchen · scharf **(A.1,G,M,N,2)**
Hähnchen in leicht scharfer Chili-Joghurt-Marinade, dazu Bulgur, Rucola, Israelischer Salat, Joghurt-Dill-Dip & eingelegte Zwiebeln..... 16,50 €
Chicken in a slightly spicy chili-yogurt marinade, served with bulgur, rocket, Israeli salad, yogurt-dill dip & pickled onions

Blumenkohl Shawarma · vegan · pikant **(N)**
Hausgemachter Hummus mit mariniertem & geröstetem Blumenkohl, eingelegten Zwiebeln & gehackter Petersilie. Dazu Rucola-Salat mit Quinoa, Kürbiskernen & Tahini-Zitronen-Dressing. ..... 14,50 €
Homemade hummus topped with marinated & roasted cauliflower, pickled onions & chopped parsley. Served with a rocket salad with quinoa, pumpkin seeds & tahini-lemon dressing.
Topping nach Wahl – siehe Extras / *Add toppings of your choice – see extras*

Nash Potato (A.1,C,G,N,7)
Geröstete Süßkartoffel auf Rucola mit Tahini-Zitronen-Dressing, Feta, eingelegten Zwiebeln, Labaneh & Backerbsen. ..... 14,50 €
Roasted sweet potato on rocket with tahini-lemon dressing, feta, pickled onions, labneh & crispy soup pearls.
Topping nach Wahl – siehe Extras / *Add toppings of your choice – see extras*

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

Pulled Beef Ragu mit Kurznudeln **(A.1,G,L,O)**
Langsam geschmortes Ragu aus 100 % Short Rib vom Rind, serviert mit Kurznudeln & Parmesan ..... 13,50 €
Slow-cooked beef short rib ragu, served with short pasta & Parmesan

Pasta mit Zitronenpesto **(A.1,G,H.1)**
Pasta mit hausgemachtem Zitronenpesto aus Rucola, Babyspinat, Mandeln, Knoblauch & Olivenöl, dazu gehobelter Parmesan ..... 12,50 €
Pasta with homemade lemon pesto made with rocket, baby spinach, almonds, garlic & olive oil, served with shaved parmesan
Lecker mit Schug-Hähnchen – siehe Extras / *Delicious with Schug chicken – see extras*

Shakshuka **(C)** **mit Baguette** **(A.1,A.2)**
Würziges Paprika-Tomatensugo mit zwei pochierten Eiern ..... 13,50 €
Spiced tomato & bell pepper sauce with two poached eggs, served with baguette
Zusätzliches Ei / Additional egg (C) ..... 1,50 €

EXTRAS

Extra Ei / *Extra egg* (C) ..... 1,50 €

Portion Schug-Hähnchen / *Portion of Schug chicken* · **scharf** (G,2) ..... 4,50 €

Portion Short Rib Ragu / *Portion of short rib ragu* (L,O) ..... 4,50 €

Portion Pastrami / *Portion of pastrami* (2,3,7,15) ..... 4,50 €

Pita (A.1) ..... 1,80 €

Baguette (3 Scheiben) / *Baguette (3 slices)* (A.1,A.2) ..... 1,80 €

Schug (2) ..... 1,50 €
Jemenitische Würzpaste. Achtung, scharf!
Yemeni spice paste. Warning, spicy!

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

HAUSGEMACHTER HUMMUS & MEZZE

Alle Hummus-Gerichte werden mit Pita serviert.
All hummus dishes are served with pita.

Nash Mezze **(G,N)** mit Pita **(A.1)**
Hausgemachter Hummus, Labaneh, hausgemachter Baba Ganoush & marinierte Oliven, serviert mit Pita – perfekt zum Teilen! ..... 16,50 €
Homemade hummus, labaneh, homemade baba ganoush & marinated olives, served with pita – perfect for sharing!

Hummus Natur · vegan **(N)** mit Pita **(A.1)**
Klassischer Kichererbsen-Tahini-Dip mit Olivenöl, Paprika & Zaatar..... 8,50 €
Classic chickpea–tahini dip with olive oil, paprika, & za'atar.

Hummus mit Short Rib Ragu & Pita **(A.1,L,N,O)**
Hausgemachter Hummus mit unserem Short Rib Ragu..... 13,50 €
Homemade hummus topped with our slow-cooked short rib ragu

Hummus NASH **(C,N)** mit Pita **(A.1)**
Wie oben, ergänzt mit Kichererbsen & einem hart gekochten Ei. ..... 11,00 €
As above, topped with chickpeas & a hard-boiled egg.

Spicy Hummus · vegan **(N)** mit Pita **(A.1)**
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

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

Labaneh **(G,N)** **mit Baguette** **(A.1,A.2)**
Hausgemachter Labaneh aus griechischem Joghurt mit nativem Olivenöl & Zaatar, serviert mit Baguette ..... 6,90 €
Homemade Labaneh from strained Greek yogurt with extra virgin olive oil & za'atar, served with baguette

Baba Ganoush · vegan **(N)** **mit Pita** **(A.1)**
Hausgemachte, besonders cremige Auberginencreme mit gerösteten Aromen, serviert mit Pita ..... 6,90 €
Homemade, ultra-creamy roasted eggplant dip with warm, smoky notes, served with pita

Israelischer Salat **(M)**
Mit Gurke, Paprika, Tomate & frischen Kräutern – täglich frisch geschnitten, wahlweise mit oder ohne eingelegte Zwiebeln, mit Dressing aus Olivenöl, Zitrone & Senf ..... 6,90 €
With cucumber, bell pepper, tomato & fresh herbs – chopped fresh daily, with or without pickled onions, dressed with olive oil, lemon & mustard

Israelische Gewürzgurken in Salzlake ..... 3,80 €
Crunchy Israeli pickles in brine

Oliven in unserer hausgemachten Marinade **(O,6)** ..... 3,80 €
Marinated olives in our homemade blend

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

NASH BAGELS & PITA

Alle Bagels auch als Pita erhältlich.
All bagels also available as a pita.

Pastrami Bagel **(A.1,A.3,G,M,N,2,3,7,15)**
Pastrami, Senf-Frischkäse, Gewürzgurken, Olivenöl ..... 10,50 €
Pastrami, mustard cream cheese, pickles, olive oil

Lachs Bagel **(A.1,A.3,D,G,N,3)**
Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebel, Tomate ..... 10,50 €
Smoked salmon, cream cheese, capers, red onion, tomato

Vegan Bagel **(A.1,A.3,N,3)**
Hummus, Antipasti-Gemüse, getrocknete Tomaten & Zwiebeln ..... 9,50 €
Hummus, roasted antipasti vegetables, sundried tomatoes & onions

Spicy Tuna Bagel **(A.1,A.3,C,D,G,M,N,3)**
Mit Chipotle-Frischkäse, Thunfisch, Gurke, Jalapeños & Rucola ..... 9,50 €
With spicy chipotle cream cheese, tuna, cucumber, jalapeños & fresh arugula

Bagel mit Frischkäse **(A.1,A.3,G,N,3)** ..... 5,50 €
Bagel with cream cheese

Nash

COFFEE, FOOD & 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.

Joya's hausgemachter Schoko-Nuss-Kuchen (C,G,H.1,H.2,H.4)
Warm serviert mit Vanilleeis, Himbeerkompott & Cashews ..... 7,50 €
Served warm with vanilla ice cream, raspberry compote & cashews
Ohne Eis & Kompott / Without ice cream & compote ..... 5,50 €

Hausgemachter New York Cheesecake (A.1,C,G,7)
Mit Himbeerkompott ..... 6,50 €
With raspberry compote

Marmorkuchen / *Marble cake* (A.1,C,G,7,8) ..... 3,50 €

Zitronenkuchen / *Lemon cake* (A.1,C,G,7,8) ..... 3,50 €

Torta della Nonna / *Italian custard tart with pine nuts* (A.1,C,G,H.1,7,8) ..... 4,90 €

Hausgemachtes Eis / Homemade ice cream
Fragt uns nach den aktuellen Sorten! Preis pro Kugel.
Ask us which flavors are available! Price per scoop.

Limonana-Sorbet / *Limonana sorbet* ..... 2,90 €

Bourbon-Vanilleeis / *Bourbon vanilla ice cream* (C,G) ..... 2,90 €

Croissants
Nur Sa & So / *Sat & Sun only*

Natur / *Plain* (A.1,A.3,C,G,3) ..... 2,40 €

Schokofüllung / *Chocolate filling* (A.1,A.3,C,F,G,H.2) ..... 2,70 €

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Wahlweise mit Kuh- (G), Hafer- (A.4) oder laktosefreier Milch (G).
Alle Heißgetränke sind auch ohne Koffein erhältlich.
Available with cow's milk (G), oat milk (A.4) or lactose-free milk (G).
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 €
Café Crema	3,50 €
Milchkaffee	4,80 €
Affogato (C,G)	5,10 €
Hausgemachter Kakao / *Homemade Hot Cocoa*	4,30 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne (C,G,9) *Iced coffee with vanilla ice cream & whipped cream*	5,80 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne (C,G) *Iced chocolate with vanilla ice cream & whipped cream*	5,80 €
Frischer Ingwer-Zitrone-Tee / *Fresh ginger-lemon tea*	4,40 €
Frischer Minztee NASH / *Fresh NASH mint tea*	4,40 €
Tee & Aufgüsse / *Tea & infusions*	3,80 €

Grüner Tee, Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Rooibos, Kamille, Kräuter, Ingwer-Orange
Green tea, Earl Grey, Darjeeling, fruits, rooibos, chamomile, herbal infusion, ginger-orange

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

EISTEE / ICED TEA

ChariTea Black 0.33 (9) ..... 4,50 €
Schwarzer Tee mit Zitrone / *Black tea with lemon*

ChariTea Red 0.33 ..... 4,50 €
Rooibos mit Passionsfrucht / *Rooibos with passion fruit*

ChariTea Mate, zuckerfrei / *Sugar-free* 0.33 (9,11) ..... 4,50 €

WASSER & LIMO & SAFT / SOFT DRINKS

Tafelwasser – gefiltertes Leitungswasser (Still / Sprudelnd)
0.3 / 0.5 / 1.0 ..... 2,50 € / 3,50 € / 5,90 €

Mineralwasser in der Flasche (Still / Sprudelnd)
0.25 / 0.75 ..... 3,20 € / 6,90 €

Kleine Coca Cola (1,2,9) / Zero 0.2 (1,2,9,11,12) ..... 3,90 €
Große Coca Cola (1,2,9) / Zero 0.5 (1,2,9,11,12) ..... 4,50 €
Paulaner Spezi 0.5 (1,2,9) ..... 4,70 €
Zitronenlimonade 0.5 (1,2) ..... 4,50 €
Orangina 0.25 (2) ..... 4,10 €
Saft / Saftschorle 0.3 ..... 3,90 €
Saft / Saftschorle 0.5 ..... 4,90 €
Apfel, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Ananas, Mango, Johannisbeere, Traube, Holunder
Apple, passion fruit, cranberry, rhubarb, pineapple, mango, blackcurrant, grape & elderberry

Hausgemachte Israelische Limonana 0.4
Unser Signature-Drink – hausgemacht mit frischer Minze & Zitrone ... 5,20 €
Our signature drink – homemade with fresh mint & lemon

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 / *Ginger, carrot, apple*

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

BIER

Maccabee Israelisches Bier 0.3 (A.1) ..... 4,50 €

Augustiner Helles vom Fass 0.3 (A.1) ..... 3,80 €

Augustiner Helles vom Fass 0.5 (A.1) ..... 4,70 €

Augustiner Helles Alkoholfrei 0.5 (A.1) ..... 4,70 €

Radler 0.3 (A.1) ..... 3,80 €

Radler 0.5 (A.1) ..... 4,70 €

Gutmann Weißbier 0.5 (A.1,A.3) ..... 5,10 €

Gutmann Weißbier Alkoholfrei 0.5 (A.1,A.3) ..... 5,10 €

WEINE

Weinschorle 0.2 (O) ..... 5,80 €

WEIßWEIN (O)

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 – De Stefani

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

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

ROTWEIN (O)

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 (O)

Rosé di Primitivo – Tramari
0.1 / 0.2 / 0.75 ..... 6,30 € / 10,20 € / 36,00 €

PROSECCO (O)

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

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

APERITIVI · LONGDRINKS · SPRITZ

NASH Spritz (O)
mit unserer hausgemachten Limonana und Passionsfruchtsirup..... 8,40 €
Made with our homemade Limonana and passion fruit syrup

Aperol Spritz (O,1) ..... 8,40 €
Campari Spritz (O,1) ..... 8,40 €
Campari Orange ..... 8,80 €
Campari Soda (1) ..... 7,50 €
Limoncello Spritz (O,1) ..... 8,40 €
Vermouth Spritz (O) ..... 8,40 €
Sarti Spritz (O,1) ..... 8,40 €
Sanbitter Spritz (O,1) ..... 8,40 €
Crodino Spritz (O,1) ..... 8,40 €
Hugo (O) ..... 8,40 €
Gin Tonic (10) ..... 9,80 €
Vermouth Tonic (O,10) ..... 9,80 €
Whiskey Sour ..... 10,70 €
Negroni (O,1) ..... 10,70 €

ALKOHOLFREI

Crodino 0.1 (1) ..... 4,90 €
Sanbitter 0.1 (1) ..... 4,90 €
Crodino Soda 0.2 (1) ..... 5,10 €
Sanbitter Soda 0.2 (1) ..... 5,10 €

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide:
A.1 Weizen (inkl. Dinkel, Khorasan)
A.2 Roggen A.3 Gerste A.4 Hafer

B. Krebstiere

C. Eier

D. Fisch

E. Erdnüsse

F. Soja

G. Milch

H. Schalenfrüchte:
H.1 Mandeln, H.2 Haselnüsse,
H.3 Walnüsse, H.4 Cashewnüsse,
H.5 Pekannüsse, H.6 Paranüsse,
H.7 Pistazien, H.8 Macadamianüsse

L. Sellerie

M. Senf

N. Sesamsamen

O. Schwefeldioxid und Sulfite

P. Lupinen

R. Weichtiere

Z. Sonstiges

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Mit Phosphat
8. Mit Milcheiweiß
9. Coffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Mit Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. Gewachst
14. Taurinhaltig
15. Mit Nitritpökelsalz
16. Mit Zucker und Süßungsmittel
17. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18. Mit Nitrat
19. Aus gentechnisch veränderten Rohstoffen

Nash

COFFEE, FOOD & CULTURE

ALLERGENS

A. Cereals containing gluten
A.1 Wheat (incl. spelt, khorasan),
A.2 Rye, A.3 Barley, A.4 Oats

B. Crustaceans

C. Eggs

D. Fish

E. Peanuts

F. Soy

G. Milk

H. Nuts
H.1 Almonds, H.2 Hazelnuts, H.3 Walnuts
H.4 Cashew nuts, H.5 Pecan nuts,
H.6 Brazil nuts, H.7 Pistachios
H.8 Macadamia nuts

L. Celery

M. Mustard

N. Sesame seeds

O. Sulphur dioxide and sulphites

P. Lupin

R. Molluscs

Z. Miscellaneous

ADDITIVES

1. With colouring
2. With preservatives
3. With antioxidants
4. With flavour enhancer
5. Sulphurated
6. Blackened
7. With phosphate
8. With milk protein
9. Contains caffeine
10. Contains quinine
11. With sweetener
12. Contains a source of phenylalanine
13. Waxed
14. Contains taurine
15. With nitrite curing salt
16. With sugar and sweetener
17. May have a laxative effect if consumed in excess
18. With nitrate
19. From genetically modified raw materials