



COFFEE, FOOD & CULTURE

NASH SOMMERKARTE · NASH SUMMER MENU

Spicy Schug-Hähnchen (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

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

Erbsensuppe mit Zitronenpesto & Mandeln (H.1)

Cremige, hausgemachte Erbsensuppe mit Zitrone, getoppt mit Zitronenpesto & gerösteten Mandeln 9,50 €
Creamy homemade pea soup, topped with lemon pesto & roasted almonds

Nash Summer Bowl · vegan (A.1,N)

Antipasti & marinierte Artischocken auf warmem Bulgur, Rucola und Babyspinat, mit Tahini-Zitronen-Dressing & eingelegte Zwiebeln ... 14,50 €
Antipasti & marinated artichokes on warm bulgur, rocket and baby spinach, with tahini-lemon dressing & pickled onions

Wassermelone-Feta-Salat mit Zitrusdressing (G)

Wassermelone & Feta mit frischer Minze und Chili-Zitrus-Dressing 6,90 €
Watermelon & feta with fresh mint and chili-citrus dressing

**Unsere Küche ist geöffnet: Di.-Sa. bis 20:00 Uhr, So. bis 19:00 Uhr.
Our kitchen is open: Tue-Sat until 8:00 pm, Sun until 7:00 pm.**



COFFEE, FOOD & CULTURE

FOOD

Jüdisches Penicillin (mit Brot) / 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 (A.1,C,L,4) 10,00 €

Nur Hähnchen / Just chicken (A.1,L,4)..... 7,50 €

Nash Potato (A.1,C,G,N)

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.

Blumenkohl Shawarma · vegan (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.

Pulled Beef Ragu mit Kurznudeln (A.1,G,L)

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

Shakshuka mit Baguette (A.1,C) 13,50 €

Würziges Paprika-Tomatensugo mit zwei pochierten Eiern

Spiced tomato & bell pepper sauce with two poached eggs, served with bread



COFFEE, FOOD & CULTURE

HAUSGEMACHTER HUMMUS & MEZZE

Alle Hummus-Gerichte werden mit Pita serviert.

All hummus dishes are served with pita.

Nash Mezze (A.1,G,N) 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 (A¹) 1,80 €

Hummus Natur · vegan (A.1,N) 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 (A.1,L,N)

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

Homemade hummus topped with our slow-cooked short rib ragu

Hummus NASH (A.1,C,N) 11,00 €

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

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

Spicy Hummus · vegan (A.1,N)

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 (A.1,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 · vegan (A.1,N) 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 (M) 6,90 €

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

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

Extras zum Hummus / Extras

Pita (A.1) 1,80 €

Zhug (2) 2,00 €

Jemenitische Würzpaste. Achtung, scharf!

Yemeni spice paste. Warning, spicy!



COFFEE, FOOD & CULTURE

NASH BAGELS & SNACKS

- Pastrami Bagel** (A.1,C,G,M,N,Z,3,15) 10,50 €
Pastrami, Senf-Frischkäse, Gewürzgurken, Olivenöl
Pastrami, mustard cream cheese, pickles, olive oil
- Lachs Bagel** (A.1,D,G,N,Z) 10,50 €
Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebel, Tomate
Smoked salmon, cream cheese, capers, red onion, tomato
- Vegan Bagel** (A.1,N,Z) 9,50 €
Hummus, Antipasti-Gemüse, getrocknete Tomaten & Zwiebeln
Hummus, roasted antipasti vegetables, sundried tomatoes & onions
- Spicy Tuna Bagel** (A.1,C,D,G,M,N,Z) 9,50 €
Mit Chipotle-Frischkäse, Thunfisch, Gurke, Jalapeños & Rucola
With spicy chipotle cream cheese, tuna, cucumber, jalapeños & fresh arugula
- 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
- Hausgeröstete Nüsse** (H.1,H.4) 4,50 €
Geröstete Cashews & Mandeln mit einer feinen Salzkruste
House-roasted cashews & almonds with a light coating of salt



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.

Joyas hausgebackener Tageskuchen (A.1,C,G) 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.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 €

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 €



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 €
Milchkaffee	4,80 €
Affogato ^(C,G)	5,10 €
Hausgemachter Kakao / <i>Homemade Hot Cocoa</i>	4,30 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne ^(C,G,9)	5,80 €
<i>Iced coffee with vanilla ice cream & whipped cream</i>	
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne ^(C,G)	5,80 €
<i>Iced chocolate with vanilla ice cream & whipped cream</i>	
Frischer Minztee NASH / <i>Fresh NASH mint tea</i>	4,40 €
Tee & Aufgüsse / <i>Tea & infusions</i>	3,80 €
Grüner Tee, Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Rooibos, Kamille, Kräuter, Ingwer-Zitrone Green tea, Earl Grey, Darjeeling, fruits, rooibos, chamomile, herbal infusion, ginger-lemon	



COFFEE, FOOD & CULTURE

EISTEE / ICED TEA

ChariTea Black 0.33 ⁽⁹⁾	4,50 €
<i>Schwarzer Tee mit Zitrone / Black tea with lemon</i>	
ChariTea Red 0.33	4,50 €
<i>Rooibos mit Passionsfrucht / Rooibos with passion fruit</i>	
ChariTea Mate, zuckerfrei / <i>Sugar-free</i> 0.33 ^(9,11)	4,50 €

WASSER & LIMO & SAFT / SOFT DRINKS

Großes Wasser 0.75 (Still / Sprudelnd).....	6,90 €
Kleines Wasser 0.25 (Still / Sprudelnd).....	3,20 €
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 €
<i>Apfel, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Ananas, Mango, Johannisbeere, Traube Apple, passion fruit, cranberry, rhubarb, pineapple, mango, blackcurrant & grape</i>	
Hausgemachte Israelische Limonana 0.4	5,20 €
<i>Unser Signature-Drink – hausgemacht mit frischer Minze & Zitrone Our signature drink – homemade with fresh mint & lemon</i>	

FRISCHE SÄFTE / FRESH JUICES

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



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 – Mont Mès

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



COFFEE, FOOD & CULTURE

ROTWEIN (0)

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 (0)

Rosé di Primitivo – Tramari

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

PROSECCO (0)

Prosecco / Rosé 0.1 5,30 €

Prosecco Flasche / Rosé 0.75 35,00 €



COFFEE, FOOD & CULTURE

APERITIVI · LONGDRINKS · SPRITZ

NASH Spritz ⁽⁰⁾	8,40 €
mit unserer hausgemachten Limonana und Passionsfruchtsirup	
<i>Made with our homemade Limonana and passion fruit syrup</i>	
Aperol Spritz ^(0,1)	8,40 €
Campari Spritz ^(0,1)	8,40 €
Campari Orange	8,80 €
Campari Soda ⁽¹⁾	7,50 €
Limoncello Spritz ^(0,1)	8,40 €
Vermouth Spritz ⁽⁰⁾	8,40 €
Sarti Spritz ^(0,1)	8,40 €
Sanbitter Spritz ^(0,1)	8,40 €
Crodino Spritz ^(0,1)	8,40 €
Hugo ⁽⁰⁾	8,40 €
Gin Tonic ⁽¹⁰⁾	9,80 €
Vermouth Tonic ^(0,10)	9,80 €
Negroni ^(0,1)	10,70 €

ALKOHOLFREI

Lust Feast - Rosé 0,0% 0.1 ⁽⁰⁾	5,30 €
Lust Feast - Rosé 0,0% 0.75 ⁽⁰⁾	35,00 €
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 €



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



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