

NENI

Paris.

NENI lance son menu déjeuner à 20€



Caché au 1er étage du 25hours Terminus Nord, Neni est une promesse de plats colorés et riches en saveurs.

Tout au long de la journée, le restaurant du 25hours Terminus Nord, NENI, est un lieu de vie cosmopolite où l'on sert une cuisine israélienne avec des touches françaises ainsi que d'Europe de l'Est, des Etats-Unis et d'Amérique du Sud. Son ambiance festive et ultra-vivante, sa brigade enjouée, son concept de partage autour de grandes tables de plats chaleureux et réconfortants font de NENI une adresse addictive.

Neni propose désormais chaque semaine une nouvelle suggestion du Chef pour le plus grand bonheur des habitués et des novices... On fond devant les suggestions du Chef, les betteraves fregola, saumon et raifort; la polenta crémeuse et son ragoût de pois chiches, tomates et pat-choy frit; le paleron de bœuf mijoté avec tagliatelles et échalotes caramélisées ou encore la dorade grillé, couscous à la noix de coco et sa compote de poivron.

Les formules sont les suivantes :

Suggestion du Chef + café 16€

Suggestion du Chef + café gourmand 22€ Mezze

au choix + Suggestion du Chef + café 22€

Une adresse généreuse pour faire découvrir une cuisine cosmopolite et gourmande !

A propos de NENI

Le restaurant de l'hôtel, le NENI, est un lieu de vie cosmopolite où l'on sert une cuisine israélienne avec des touches locales ainsi que d'Europe de l'Est, d'Amérique et du Proche Orient, tout au long de la journée. Le ton est donné dès le matin avec le copieux petit déjeuner allemand qui s'arrose de champagne (18€ pour les clients de l'hôtel, 24€ pour les extérieurs). Le concept NENI a été lancé à Vienne par l'israélienne Haya Molcho et ses quatre fils (Nuriel, Elior, Nadiv et Ilan). Le succès a été immédiat. Son ambiance festive et ultra-vivante, sa brigade enjouée, son concept de partage autour de grandes tables de plats chaleureux et réconfortants font de NENI un véritable antidépresseur où le client se sent vite comme à la maison. Cette idée de table qui bouillonne dans chacun de ses recoins a fait des petits. Huit établissements ont vu le jour dans différentes villes d'Europe : Berlin, Majorque, Cologne, Hambourg, Vienne, Munich, Zurich, Tel Aviv et maintenant Paris. L'alliage du bâtiment brut avec ses câbles apparents au plafond, de pièces industrielles comme des portes en fer forgé à des pièces sur-mesure faites en marbre rose et en cuivre pour le côté glamour, donne au NENI du 25hours parisien un air hors du temps. 160 places assises dans différents espaces, permettant ainsi à un groupe de privatiser et profiter de sa propre salle à manger avec ses invités.