

MEET

Paris.



MEZZE

Un éventail de saveurs et de différentes textures qui honorent la fraîcheur des ingrédients levantins.

An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

ASSIETTE DE HOUMOUS ^V 11

Betterave et raifort, curry de mangue ou classique avec un pain pita

Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

TRIO DE HOUMOUS ^V 16

avec pain pita

All three hummus, pita bread

LES FAMEUX FALAFELS DE POPCORN D'HAYA 11

Sauce citron vert, gingembre, soja tahina

Haya's famous Popcorn Falafel.

Lime, Ginger, Soy Tahina Sauce

BABAGANOUSH ^V 10

Purée d'aubergine grillées, huile pimentée, crumbling au levain, persil

Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil,

Sourdough Crumble, Parsley

MEJADRA SYRIENNE ^V 10

Yaourt, tomates, concombres, grenades, oignons rouges croustillants, sumac

Syrian Mejadra. Yoghurt, Tomato, Cucumber,

Pomegranate, Crispy Red Onions, Sumac

SOUPE DE BETTERAVE À LA HARISSA ^V 11

Choux raifort, crème fraîche, huile d'aneth

Beetroot Harissa Soup. Fermented Cabbage,

Horseradish, Sour Cream, Dill Oil

PATATE DOUCE CUITE AU FOUR ^V 12

Crème fraîche, épinards, roquette, vinaigrette aux agrumes, amandes grillées

Oven Baked Sweet Potato. Crème Fraîche,

Spinach, Rocket, Citrus Vinaigrette,

Toasted Almonds

SASHIMI DE SAUMON 10

Beurre noisette, ponzu, chilli, sésame, concombre au vinaigre, quinoa

Salmon Sashimi. Burnt Butter, Ponzu, Chilli, Sesame, Pickled Cucumbers, Quinoa

CIGARES MAROCAINS 11

Filo croustillants, bœuf émincé, épices marocaines, pignons, har bracha tahina

Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef,

Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO ^V 26

Babaganoush, Falafel,

Mejadra syrienne, Pain pita

Babaganoush, Falafel,

Syrian Mejadra, Pita Bread

PLATS

Nos plats principaux se composent d'ingrédients de haute qualité provenant du sol, de la mer et de la terre servis avec simplicité, fraîcheur et pureté. Nous mettons tout sur table pour que vous puissiez vous régaler !

Our main dishes are defined by high quality ingredients from the soil, sea and land which are served with simplicity, freshness and purity.

We place everything across the table for you to enjoy the feast!

SALADE DE POULPE 26

Petites pommes de terre, épinards, aneth, oignons, aioli à l'harissa

Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach,

Dill, Onions, Harissa Aioli

ASSIETTE DE JÉRUSALEM 25

Houmous classique NENI, poulet épicé Jérusalem, amba, légumes brûlés,

tahina et pain pita

Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus,

Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina,

Burnt vegetables, Pita Bread

SABICH ^V 21

Spécialité street-food de Tel Aviv. Houmous classique NENI, aubergine frite, har bracha tahina, salsa de tomate, oeuf mollet bio,

amba - servi avec pain pita

Street food speciality from Tel Aviv.

Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato

Salsa, Soft Egg, Amba, served with pita bread

+ servi avec falafels 5

+ with Falafel

BURGER D'ELIOR AU BOEUF EFFILOCHÉ 26

Cheddar, piment, sauce BBQ, frites de patates douces, aioli à la mangue

Elior's Pulled Beef Burger. Cheddar, Pickled Chillis,

BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli

ASSIETTE DE JÉRUSALEM VEGAN ^V 22

NENI houmous classique, épices de Jérusalem, aiguillettes végétales, amba, poudre de tahina,

légumes brûlés, pain pita

Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus,

Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Amba,

Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

SALADE DE POULET FRIT À LA CORÉENNE 23

Chou croustillant, carottes, vinaigrette

asiatique, pickles de grenade, coriandre,

cacahuètes, aioli à la mangue

Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pick-

led Pomegranate, Coriander, Peanuts,

Mango Aioli

SHAWARMA DE PLEUROTÉS ^V 23

Har bracha tahina, amba, salade d'herbes, pain Laffa grillé

King Oyster Mushroom Shawarma.

Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad,

Sourdough Laffa

AUBERGINES CARAMÉLISÉES ^V 22

Gingembre, piment, sésame grillé, coriandre, riz japonais

Spicy Caramelised Aubergine. Ginger, Red Chilli,

Tosted Sesame, Japanese Rice, Coriander

NENI WAGYU KEBAB 26

Kebab maison de boeuf wagyu et agneau, mashwija, har bracha tahina, amba, sumac

d'oignons, pinsa au levain

NENI Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef and

Lamb Kebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba,

Sumac Onions, Sourdough Pinsa

DORADE GRILLÉE EN PAPILOTTE 25

Blettes, harissa, yaourt au lait de chèvre, sel de mer fumé

Grilled Butterflied Sea Bream. Mangold, Harissa,

Goat's Milk Yoghurt, Smoked Sea Salt

^V Végétarien / Vegetarian

^V Vegan

Prix en euros, TVA incluse.

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les additifs.

Prices in Euro incl. VAT

Our staff will gladly provide information about additives and allergens

SHAWARMA DE POULET 25

Poulet mariné une nuit, oignons rouges rôtis, écrasé de pomme de terre, crème à l'ail,

salade d'herbes

NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken,

Roasted Red Onion, Smashed Potato,

Garlic Cream, Herb Salad

DESSERTS

KNAFEH ^V 11

Spécialité de la vieille ville de Jérusalem.

Kadayif cuit au four, mozzarella, ricotta,

sirop de Fleur d'oranger, crème glacée au

yaourt grec maison, pistaches

A speciality from the Old City of Jerusalem.

Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange

Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt

Ice Cream, Pistachios

SÉSAM³ - UN CLASSIQUE NENI ^V 10

Sésame blanc grillé, crème glacée au sucre muscovado maison, har bracha halva,

tahini cru, sirop de date, noix de pécan

caramélisées

A NENI Classic. Toasted White Sesame, Home-

made Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva,

Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE ^V 11

Le meilleur cheesecake de New York

MOELLEUX AU CHOCOLAT ^V 11

Crème fouettée au popcorn

Chocolate Mousse Cake. Popcorn Whipped Cream

CAFÉ GOURMAND 14

Assortiment de gourmandises sélectionnées par le Chef - servi avec une boisson chaude

- uniquement le midi

Selection of delicacies selected by the Chef

- served with hot drink - only for lunch

HAYA LOVES TO SHARE 26

Plateau de trois desserts au choix

Etagere with three desserts by

your selection

BALAGAN MENU

Balagan signifie „joyeux bazars“.

Ce menu commence par différents mezzés, suivis de plats typiques de NENI et de notre culture à Tel-Aviv. Tous nos plats sont à partager et le menu est servi pour l'ensemble de la table.

Balagan means ‚Beautiful Chaos‘.

Your dinner starts with a colourful selection of mezze style dishes followed by plates we consider typical for NENI and our Tel Aviv culture. All our dishes are shared and the menu is ordered for the whole table.

à partir de 2 personnes /
59 par personne

from 2 persons /
59 per person

SIDES

PEAU DE POMME DE TERRE GRILLÉES ^V 5

Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE

NOISETTE ^V 7

Mashed Potato. Burnt Butter

FRITES DE PATATES DOUCES ^V 8,50

Sweet Potato Fries