NENI
Berlin

MEZZE

Eine Reihe von Aromen, die sich gegenseitig ergänzen und die Frische der levantinischen Zutaten widerspiegeln.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

HUMMUS TELLER 9
Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

HUMMUS TRIO 18
Pitabrot
Hummus Trio, Pita Bread

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL 8
Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH 9
Smoky Aubergineinpüree, Chili Öl, Sauerteigbratbrösel, Petersilie, Pitabrot
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

PULPOSALAT 14
Baby Kartoffeln, Spinat, Dill, Zwiebeln, Harissa Aioli
Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach, Dill, Onions, Harissa Aioli

ROASTBEEF 12,50
Kalamata Aioli, Zhug, Tomatenkerne
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds

WOLFSBARSCH CEVICHE 14
Pico de Gallo, Koriander Öl, Süßkartoffel Crunch, Za'atar
Seabass Ceviche. Pico de Gallo, Coriander oil, Sweet potato Crunch, Za'atar

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 12
Labneh, Kapern Dressing, Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Hearts. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

TEL AVIV SALAT 10
Anatolischer Käse, Frittierte Kapern, Tomate, Gurke, Za'atar, Kräuter Öl
Tel Aviv Salad. Anatolian Cheese, Fried Capers, Tomato, Cucumber, Za'atar, Herb Oil

MAROKKANISCHE ZIGARREN 10
Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO 24
Babaganoush, Falafel, Gegrilltes Artischockenherz, Pitabrot
Mezze Trio. Babaganoush, Falafel, Grilled Artichoke Hearts, Pita Bread

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus ausnahmslos hochwertigen Zutaten aus dem Besten was Land und Meer zu bieten haben. Die einfachen, frischen Gerichte servieren wir im Balagan Style – alle Teller werden über den Tisch verteilt und geteilt. So schmeckt NENI am besten.
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!

NENI WAGYU KEBAB 28
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Zwiebeln, Sauerteig Pinsa
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

MEDITERRANES FISCHFILET 29
Wolfsbarsch, Tomatensauce, Kapern, Kalamata Oliven, Weißwein, Tatbhila, Geröstetes Sauerteigbrot
Mediterranean Fish Fillet. Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Roasted Sourdough Bread

NENI HÄNNCHEN-SHAWARMA 24
Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Zerdrückte Kartoffel, Knoblauchcrème, Frische Kräuter
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herbs

JERUSALEM TELLER 24,50
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Har Bracha Tahina, Amba, Gebranntes Gemüse, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Har Bracha Tahina, Amba, Burnt Vegetables, Pita Bread

VEGANER JERUSALEM TELLER 24,50
NENI Hummus Klassik, 'Planted Chicken' mit Jerusalem Gewürzen, Har Bracha Tahina, Amba, Gebranntes Gemüse, Pitabrot
Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Har Bracha Tahina, Amba, Burnt Vegetables, Pita Bread

AUBERGINE VOM HOLZKOHLEGRILL 15,50
Kimchi, Ei, Har Bracha Tahina, Sauerteig Brösel
Aubergine from the Charcoal Grill. Kimchi, Egg, Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble

RIB EYE STEAK 36
Miso Harissa Glace, Knusprige Kartoffelschalen,Harissa Aioli, Meersalz
Miso Harissa Glace, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt

KOREAN FRIED CHICKEN SALAT 19,50
Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

KING OYSTER PILZ SHAWARMA 19,50
Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteig Pinsa
King Oyster Mushroom Shawarma. Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Pinsa

SABICH 19,50
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Weiches Ei, Amba, Pitabrot
Sabich - Streetfood Speciality from Tel Aviv. NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread
+ Falafel 4,50
+ falafel 4.50

EXTRAS

PITABROT 1,50
Pita Bread

DIPS 2,50
Mango Aioli , Zhug , Harissa

SÜSSKARTOFFEL POMMES 7,50
mit Mango Aioli
Sweet Potato Fries with Mango Aioli

GEGRILLTES GEMÜSE 8,50
Olivenöl, Meersalz
Grilled Vegetables. Olive Oil, Sea Salt

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN 7,50
Harissa Aioli, Meersalz
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

ISRAELISCHER SALAT 8,50
Tomaten, Gurken, Radieschen
Israeli Salad. Tomato, Cucumber, Radish

BALAGAN MENU

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos". Dieses Menü ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI Küche erleben möchten. Unser Menü beginnt mit einer Chefs Choice unserer Mezze, gefolgt von Hauptspeisen, die typisch für NENI und die Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Desserts. Alle Gerichte sind zum Teilen und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.
—
Balagan means „Beautiful Chaos". This menu is for those who want to experience the full range of the NENI Kitchen. Our menu starts with a number of our Mezze followed by main dishes that are typical for NENI and our Tel Aviv Culture. For a sweet finish, there is a selection of our desserts. All our dishes are shared.

p.P. 58 / ab 2 Personen
p.p. 58 / from 2 persons
+ Wine Pairing 28

DESSERT

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS V **9**
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SESAM³ – EIN NENI KLASSIKER V+ **9**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachetes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE V **9**
The Very Best New York Cheesecake

ILAN'S FAVOURITE DESSERT V **8,50**
Ricotta Crème, Saisonale Früchte, Süßwein, Polenta Crumbles, Haselnuss
Ilan's Favourite Dessert. Creamy Ricotta, Seasonal Fruits, Sweet Wine, Polenta Crumbles, Hazelnuts

HAYA LOVES TO SHARE 24
Etagere mit drei Desserts nach Wahl
Etagere with three desserts of your selection

V Vegetarisch/Vegetarian V+ Vegan

Preise in EUR, inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Prices in EUR incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens

APÈRITIVS

APÉRITIFS

Companion Amalfi Lemon 11
Bitter Lemon

Old Cuban 14
Bacardi Ocho, Angostura Bitters, Limetten, Zucker, Reisling Sekt

Cranbellini 11
Cranberry, Birne, Reisling Sekt Brut

Sicilian Spritz 11
Companion Sicilian Orange mit Riesling Sekt Brut und Soda

Green Tel Aviv 9,50
Koriander-Zitronen-Verbene-Geist, Thomas Henry Tonic Water

Limonarok 12
Arak Touma, Zitrone, Minze

Berliner Mojito 14
Berliner Luft, Limette, Minze, Zucker, Soda

NON ALCOHOLIC

Ipanema 9,50
Maracuja, Ginger Ale, Limetten, Zucker

Rhabarber Spritz 9,50
Rhababer, Tonic, Rosemarin

Virgin Spritz 9
Companion alkoholfrei, Juicy in the Sky Alkoholfrei, Soda

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0,3l 5 / 0,75l 9,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WATER FLATRATE

4,50 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or non-carbonated

NON ALCOHOLIC

Vöslauer	0,25l	4
still und prickelnd	0,75l	7,50
Thomas Henry	0,2l	5,50
Ginger Ale		
Spicy Ginger		
Tonic Water		
Säfte & Schorlen	0,3l	4,50
Naturtrüber Apfel	0,5l	5,50
Cranberry		
Maracuja		
Rhabarber		
Red Bull/Sugarfree	0,25l	7,50
fritz-kola	0,2l	4,50
fritz-kola		
fritz-kola zuckerfrei		
mischmasch	0,2l	4,50
fritz-limo	0,2l	4,50
zitrone		
orange		
honigmelone		

BEER

DRAFT

Hacker-Pschorr	0,3l	5,50
Kellerbier	0,5l	6,50

BOTTLED

Auerbrau 111 Zwickl	0,33l	7
Hacker-Pschorr	0,5l	7
Hefe Weißbier		
BRLO Pale Ale	0,33l	7
Paulaner Weißbier	0,5l	6
alkoholfrei		
Paulaner Münchner Hell	0,33l	5
alkoholfrei		
Fürstenberg Pilsener	0,33l	5,50
Fürstenberg Pilsener	0,33l	4,50
alkoholfrei		

SPARKLING

	0,125l	0,75l
Juicy in the Sky Alkoholfrei	8,50	40
Hammel & Cie, Pfalz, DEU		
Riesling Sekt	9	55
Stefan Meyer, Pfalz, DEU		
Crémant de Loire L'Extra Rosé	9,50	62
Langlois-Chateau, Val de Loire, FRA		
Champagne La Cuvée Brut	19	130
Laurent-Perrier, FRA		
Champagne Cuvée Rose		185
Laurent Perrier, FRA		

WINE

WHITE

	0,125l	0,75l
Grauburgunder	9,50	47
Groh, Rheinhessen, DEU		
Chardonnay QbA	9,50	47
Bassermann Jordan, Pfalz, DEU		
Yasmin White	10	48
Recanati Winery, Galiläa, ISR		
Sauvignon Blanc II	10	50
Weingut von Winning, Pfalz, DEU		
Grüner Veltliner	11	55
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT		
Reisling Kab	14	70
„Graacher Domprobst Weiße K."		
Marcus Molitor, Mosel, DEU		
Riesling QbA		42
Balthasar Ress, Rheingau, DEU		
Chardonnay & Weißburgunder QbA		45
„Grohsartig"		
Groh, Rheinhessen, DEU		
Weisser Burgunder QbA		62
Bassermann Jordan, Pfalz, DEU		
Sancerre Blanc AOC „Silex"		75
Bassermann Jordan, Pfalz, DEU		
Chablis AOC „Le Finage"		85
La Chablisienne, Burgund, FRA		

ROSÉ

Rosé	9	45
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT		
Jonathan Rosé	9	47
Recanati Winery, Galiläa, ISR		
Gris Blanc		50
Gerard Bertrand, Pays d´Oc, FRA		
Rosa Rosé Saignée		55
Weingut Umathum, Burgenland, DEU		

ORANGE

Orange Gold		95
Gerard Bertrand, Pays d'Oc, FRA		

RED

Chianti Classico DOCG	8	42
Cantine Noacchi S.p.A., Toscana, ITA		
Montepulciano D'Abruzzo		
DOC RIO „Il Bucero"	9,50	47
Cantine Volpi, Abruzzen, ITA		
Shiraz & Cabernet Sauvignon		
„Koonunga Hill"	9,50	47
Penfolds, Adelaide, AUS		
Jonathan Red	10	50
Recanati Winery, Galiläa, ISR		
Côtes du Rhône Rouge AOC	14	70
E.Guigal, Rhône, FRA		
Barbera D'Asti DOC		
„Stella Rossa"		47
Marco Bonfante, Piemont, ITA		
Chateau Tour Bel Air AOC		48
Haut-Médoc, Bordeaux, FRA		
Pinot Noir QbA		
„Haus Klosterberg"		65
Markus Molitor, Mosel, DEU		
Spätburgunder		70
Weingut Jean Stodden, Ahr, DEU		
Rioja Reserva DOCa		70
Baron de Ley, Rioja, ESP		
Black Print		85
Markus Schneider, Pfalz, DEU		

NON ALCOHOLIC

WHITE

Kolonne Null	9,50	48
Riesling Cuvée, Berlin		

RED

Kolonne Null	9,50	48
Rotwein Cuvée, Berlin		

PORTWINE

Taylor's Port 5cl	6,50
Selected Ruby 20%	
Taylor's Port Tawny 5cl	11,50
10 yrs 20%	

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso	2,80
Espresso Doppio	3,80
Café Crème	3,80
Cappuccino	4,20
Flat White	4,50
Latte Macchiato	5
Schokolade	4,50
Chai Latte	5
Hafer/Soja/Lactosefrei	+0,50

TEA Kännchen 6,50

High Darling Premium Darjeeling
English Breakfast Premium Schwarztee
Lazy Daze Premium Earl Grey
Low Rider Premium Grüntee
Team Spirit Premium Kräuter-Grüntee
Master Mint Premium Pfefferminze
Maybe Baby Premium Früchtetee
Extra Hour Premium Kräuter-Schwarztee
Orange Safari Premium Rooibos-Tee
Frischer Minztee
Frischer Ingwertee

GRAPPA 4cl

Po di Poli Merlot 40%	12,50

CALVADOS 4cl

Calvados Papidoux XO 40%	16

FRUIT SPIRITS 4cl

Schloss Proschwitz, Meissen

Schlehengeist 42%	11,50
Walnussgeist 42%	14

Schladerer

Himbeergeist 42%	11,50
Williams Birne 40%	12,50

WHISKY 5cl

Aberfeldy 12	12
Craigellachie 13	14

BITTER & LIQUEUR 4cl

Averna 29%	6,50
Berliner Luft 18%	5
Pijökel	11,50

GIN 5cl

Bombay Sapphire	11
Berliner Brandstifter	11