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.

NENI'S HUMMUS TELLER 9,50
Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
NENI's Hummus Plate, Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

NENI'S HUMMUS TRIO 20
Pitabrot
Pita Bread

BABAGANOUSH 9,50
Smoky Aubergine Püree, Chili Öl, Sauerteig Brösel, Petersilie, Pitabrot
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

ROASTED BROCCOLI 10,50
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Knoblauch Chips
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Garlic Chips

NENI STYLE TACOS 15,50
Slow Cooked Lamb, Koriander, Amba
Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 12,50
Labneh, Kapern Dressing, Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart, Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL 8
Har Bracha Tahina, Zhug
Har Bracha Tahina, Zhug

YAFO CHARRED CHICKEN SKEWER 13
Joghurt, Koriander, Petersilie, Minze, Gebrannte Zwiebel
Yoghurt, Coriander, Parsley, Mint, Roasted Onion

GEGRILLTE WILDFANG-GARNELEN 15
Beluga Linsen, Ingwer, Rote Chili, Balsamico, Koriander, Griechischer Joghurt
Grilled Wild Prawns, Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

BURRATA 15
Ertsen, Minze, Petersilie, Tomatenkerne
Peas, Mint, Parsley, Tomato Seeds

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 28
Babaganoush, Gegrilltes Artischockenherz, Nuriel's Favourite Falafel, Pitabrot
Babaganoush, Grilled Artichoke Heart, Nuriel's Favourite Falafel, 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!

JERUSALEM TELLER 24,50
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Paprika, Zwiebel, Amba, Har Bracha Tahina, Pitabrot
Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

MAKE IT VEGAN
Jetzt planteen Kochen

SABICH 20
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pita Brot
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread
+ mit Haya's Famous Popcorn Falafel + 4,50
+ with Haya's Famous Popcorn Falafel + 4,50

MAKE IT VEGAN
Jetzt planteen Kochen

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 21
Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

FREEKEH RISOTTO 19
Marinierte Champignons, Parmesan
Marinated Champignons, Parmesan

HAMSHUKA 23
NENI Hummus Klassik, Rind- und Lammhackfleisch, Haweij, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Geröstete Pinienkerne, Pitabrot
NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Haweij, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread

WAGYU KEBAB 28
Handgemachtes Wagyu Rindkebab, Smoky Aubergine Tomatensauce, Har Bracha Tahina, Chili, Frische Kräuter, Sumac Zwiebeln
Wagyu Kebab, Handmade Wagyu Beef Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

FLAT IRON STEAK 35
Chimichurri, Süßkartoffelpüree, Feldsalat, Schmand
Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream

LOUP DE MER 31
Salicorn, Zitrone, Kapern, Petersilie, Koriander
Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

TELAVIVIAN SCHNITZEL 23
Mariniertes Hähnchen, Panko, Kapern, Aioli, Chimichurri, Parmesan
Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan

EXTRAS

PITABROT 1,50
Pita Bread

SMASHED POTATOES 7
Harissa Mayonnaise, Schnittlauch
Harissa Mayonnaise, Chives

GREEN BEANS 7
Petersilie, Koriander, Knoblauch, Parmesan, Zitrone
Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan, Lemon

ISRAELI SALAD 6,50
Frische Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Zitrone
Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon

LEVANTINISCHE KROKETTEN 7
Parmesan, Kräuter, Panko, Chili, Griechischer Joghurt
Levantine Croquettes, Parmesan, Herbs, Panko, Chilli, Greek Yoghurt

BALAGAN MENU

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos". Dieses Menü ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI Küche erleben möchten. Unser Menü begeint 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.a. 58 / from 2 persons
+ Wine Pairing 28

DESSERT

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS (V) **9,50**
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

SESAM – EIN NENI KLASSIKER (V+) **9,50**
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) **9,50**
Saure Sahne, Limette
Sour Cream, Lime

HAYA LOVES TO SHARE 25
Etagere mit allen drei Desserts
Etagere with all three desserts

(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

Gin Amalfi Lemon 12
Bombay Sapphire Gin,
Companion Amalfi Lemon,
Sprite, Schloss Vaux Riesling Sekt

Judith's Rum Runner 11
Bacardi Anejo Cuatro,
Maracuja, Kokosnuss

Kokos-Sekt 11
Maracuja, Kokosnuss, Zitrone,
Schloss Vaux Riesling Sekt

Sicilian Spritz 11
Companion Sicilian Orange,
Schloss Vaux Riesling Sekt,
Soda

Green Tel Aviv 10
Koriander-Zitronen-Verbene-Geist,
Thomas Henry Tonic Water

Crowngin by Jacky 12
Bombay Sapphire Gin,
Cranberry, Spritz

Lillet Framboise 13
Lillet Blanc, Thomas Henry Tonic
Water, Schloss Vaux Riesling Sekt
Giffard Framboise de Ronce

NON ALCOHOLIC

Himbeer-Tonic 12
Undone No.2 London Dry Juniper,
Thomas Henry Tonic Water,
Zitrone, Himbeere

Exotic Dream 10
Maracuja, Orange, Kokosnuss,
Giffard Framboise de Ronce, Zitrone

Virgin Spritz 10
Companion alkoholfrei,
Trübslein Sekt 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

Selters	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		
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		
Red Bull/Sugarfree/ Edition Watermelon	0,25l	7,50

BEER

DRAFT		
Hacker-Pschorr	0,3l	5,50
Kellerbier	0,5l	6,50
BOTTLED		
Auerbräu 111 Zwickl	0,33l	7
Hacker-Pschorr	0,5l	7
Hefe Weißbier		
BRLO Pale Ale	0,33l	7
Paulaner Weißbier	0,5l	6
alkoholfrei		
Fürstenberg Pilsener	0,33l	5,50
Fürstenberg Pilsener	0,33l	4,50
alkoholfrei		

SPARKLING

	0,125l	0,75l
Trübslein Sekt Alkoholfrei	8,50	40
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, DEU		
Riesling Sekt	9	55
Sektmanufaktur Schloss Vaux Rheingau, DEU		
Rosé Sekt Brut	9,50	62
Sektmanufaktur Schloss Vaux Rheingau, DEU		
Champagne - La Cuvée Brut	19	130
Laurent-Perrier, FRA		
Champagne - Cuvée Rose		185
Laurent-Perrier, FRA		

WINE

WHITE

	0,125l	0,75l
Edelzwicker AOC	9,50	47
Eugene Klipfel, Elsaß, FRA		
Buhl Born Riesling	9,50	47
Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz, DEU		
Grauburgunder	9,50	47
Groh, Rheinhessen, DEU		
Yasmin White	10	48
Recanati Winery, Galiléa, ISR		
Sauvignon Blanc II	10	50
Weingut von Winning, Pfalz, DEU		
Blanc Finess	10	52
Coteaux du Liban, Bekaa-Ebene, Zahle, Dhour, LBN		
Roseblood White DPO	10	54
Château d'Estoublon, Coteaux d'Aix-en-Provence, FRA		
Grüner Veltliner	11	55
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT		
Riesling QbA		42
Balthasar Ress, Rheingau, DEU		
Chardonnay & Weißburgunder QbA „Grohsartig"		45
Groh, Rheinhessen, DEU		
Gavi di Gavi DOCG „Iris		60
Fontanassa, Piemont, ITA		
Sancerre Blanc AOC „Silex"		75
Herve Baudry, Loire, FRA		
Chablis AOC „Le Finage"		85
La Chablisienne, Burgund, FRA		

ROSÉ

Rosé Desir	10	54
Coteaux du Liban, Bekaa-Ebene, Zahle, Dhour, LBN		
Rosé	9	45
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT		
Buhl Born Rosé	9,50	47
Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz, DEU		
Roseblood Rosé DPO	10	54
Château d'Estoublon, Coteaux Varois en Provence, FRA		

RED

Chianti Classico DOCG	8	42
Cantine Noacchi S.p.A., Toscana, ITA		
Zweigelt „Austrian Cherry"	9	45
Weingut Pfaffl, Niederösterreich, AUT		
Montepulciano D'Abtuzzo DOC B10 „Il Bucaro"	9,50	47
Cantine Volpi, Abruzzen, ITA		
Shiraz & Cabernet Sauvignon „Koonunga Hill"	9,50	47
Penfolds, Adelaide, AUS		
Jonathan Red	10	50
Recanati Winery, Galiléa, ISR		
Fabelhaft Tinto DOC	13	65
Niepoort, Douro, PT		
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	0,125l	0,75l
Kalonne Null	9,50	48
Riesling Cuvée, Berlin		
RED		
Kalonne Null	9,50	48
Rotwein Cuvée, Berlin		

PORTWINE 5cl

Taylor's Port	6,50
Selected Ruby 20%	
Taylor's Port Tawny	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 Samova 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 42,5%	11,50

GIN 5cl

Bombay Sapphire	11
Berliner Brandstifter	11