



NENI

Mallorca

ES TRENC

SMALL PLATES

Our mezze are an array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE  A N	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
BABAGANOUSH  A N	9.00
Matbuchta, Chilli, Mini Focaccia	
SUMMER RADISH   G	9.50
Beetroot Reduction, Greek Yoghurt, Sour Cream, Horseradish, Sea Salt	
BURRATA   G	16.00
Peas, Mint, Parsley, Tomatoseeds	
ZUCCHINI AND ASPARAGUS FOCACCIA  A G	12.00
Ricotta, Mozzarella, Honey, Sage, Almonds, Herb Oil	
ROASTED KOHLRABI   A F G L N O	13.50
Kimchi Beurre Blanc, Zhug	
GRILLED ARTICHOKE   G	12.50
Labneh, Caper Chimichurri, Sumac, Pine Nuts	
SEABASS TIRADITO  D N	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar	
TOMATO TONNATO  C D G	9.00
Capers, Fried Rocket	
PULPO CARPACCIO  R	18.50
Parsley, Pickled Lemon, Green Chilli, Tomato Seeds	
ROASTBEEF FOCACCIA A C M O	14.00
Kalamata Aioli, Tomato Seeds, Zhug	
LEVANTINE BEEF TARTARE A C D G L M	18.00
Challah, Coriander, Dill, Sour Cream, Capers Popcorn	
LEVANTINE CROQUETTES   A C G	8.00
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
ISRAELI SALAD   	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
SMASHED POTATOES    C O	8.00
Harissa Mayonnaise, Chives	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES   	8.00
Sea Salt, Green Chilli Oil	
PITA BREAD  A	1.50

MAINS

Our fish is always local and caught daily. Our meat is always hand-selected.



Signature Edition by Dario Cecchini

BUTCHER'S CUT

gf 53.00

NENI'S MUSHROOM SHAWARMA A M N

18.00

Grilled King Oyster Mushrooms, Jerusalem Spice, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Bread

FREEKEH RISOTTO A G L O

18.50

Marinated Champignons, Parmesan

WHOLE FRIED FISH D

24.00

Red Chilli, Ginger, Lemongrass, Lime

GRILLED OCTOPUS H O R

24.00

Baby Potatoes, Romesco Sauce, Saffron, Dill

CHARCOAL GRILLED HALF BUTTERFLY CHICKEN G O

29.00

Arak Marinade, Burnt Vegetables, Grilled Lemon

GRILLED LOCAL BUTTERFLIED FISH G O

26.50

Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress

CHICKEN SHAWARMA G

19.00

Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herb Salad

WAGYU KEBAB A L N

24.00

Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Tomato Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Green Chilli, Toasted Pita with Za'atar

OPEN FLAME GRILLED MALLORCAN LAMB CHOPS N

26.50

Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug

SOMETHING SWEET

SESAME - A NENI CLASSIC F H N

8.50

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva,
Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

NENI CHEESECAKE A C G

9.50

The Very Best New York Cheesecake

KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM A G H

9.00

Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup,
Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

BALAGAN MENU

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 chosen
by our kitchen team, followed by Mains 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 and the menu is ordered for the entire table.

49.00 – Vegetarian per person

55.00 – Meat/Fish per person

Corresponding wine pairing including cava- local wines from the island
EUR 29.00 p.P.

Allergens

A = Cereals containing
gluten
B = Crustaceans
C = Egg
D = Fish
E = Peanuts

F = Soy
G = Milk or Lactose
H = Nuts
L = Celery
M = Mustard
N = Sesame

O = Sulfites
P = Lupins
R = Molluscs
 = Vegetarian
 = Vegan
 = Gluten-Free

PEQUEÑOS PLATOS

Un Conjunto de Sabores Complementarios y Texturas Contrastadas que Honran la Frescura de Los Ingredientes Levantinos.

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI   A N	8.50
NENI Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de Pita	
BABAGANOUSH   A N	9.00
Matbucha, Chilli, Mini Focaccia	
RÁBANITO DE VERANO   G	9.50
Reducción de Remolacha, Yogur Griego, Crema Agria, Rábanito picante, Sal Marina	
BURRATA   G	16.00
Guisante, menta, perejil, tomate	
FOCACCIA DE ZUCCHINI Y ESPÁRRAGOS  A G	12.00
Ricotta, Mozzarella, Miel, Salvia, Almendras, Aceite de Hierbas	
COLINABO ASADO   A F G L N O	13.50
Kimchi Beurre Blanc, Zhug	
ALCACHOFA A LA PARRILLA   G	12.50
Labneh, Aderezo de Alcaparras, Sumac, Piñones	
TIRADITO DE LUBINA  D N	17.00
Sashimi, pico de gallo, cilantro	
TONNATO DE TOMATE  C D G	9.00
Alcaparras, Rúcula Frita	
CARPACCIO DE PULPO  R	18.50
Perejil, Limón Encurtido, Guindilla Verde, Semillas de Tomate	
FOCACCIA DE ROAST BEEF A C M O	14.00
Alioli de Kalamata, Semillas de Tomate, Zhug	
BEEF TARTARE LEVANTINO A C D G L M	18.00
Challah, Cilantro, eneldo, Crema agria, alcaparras	
CROQUETAS LEVANTINAS   A C G	8.00
Parmesano, Hierbas, Guindilla, Panko, Yogur Griego con Eneldo	
PEQUEÑA ENSALADA ISRAELÍ   	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas frescas	
PATATA CRUJIENTES    C O	8.00
Alioli de harissa, sal marina	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA   	8.00
Sal Marina, Aceite de Guindilla Verde	
PAN DE PITA  A	1.50

PRINCIPALES

Nuestro Pescado es Siempre Local y Se Pesca a Diario. Nuestra Carne es Siempre Seleccionada a Mano y Ecológica.



Signature Edition by Dario Cecchini

EL CORTE DEL CARNICERO

gf 53.00

SHAWARMA NENI DE SETAS A M N	18.00
Setas a la plancha, Especies de Jerusalén, Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas frescas, Pan de masa madre	
FREEKEH RISOTTO A G L O	18.50
Champignon marinado, Parmesano	
PESCADO ENTERO FRITO D	24.00
Chili, jengibre, lemongras, lima	
PULPO A LA PARRILLA H O R	24.00
Romesco, Patatas	
MEDIO POLLO A LA BRASA G O	29.00
Adobo Arak, Verduras Quemadas, Limón a la Parrilla	
PESCADO LOCAL ENTERO D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, queso mahon curado, Garden Cress	
SHAWARMA DE POLLO G	19.00
Pollo marinado de la noche a la mañana, Cebolla roja asada, Puré de patata, Crema de ajo, Ensalada de hierbas frescas	
WAGYU KEBAB A L N	24.00
Kebab de ternera y cordero Wagyu hecho a mano, Gazpacho de tomate, Har Bracha Tahina, Shifka, Guindilla verde, Pita tostada con Za'atar	
CHULETILLAS DE CORDERO N	26.50
Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug	

ALGO DULCE

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI   F H N 8.50
Sésamo Blanco Tostado, Helado de Azúcar Mascabado Casero,
Halva de Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe de Dátiles, Nueces Caramelizadas

NENI CHEESCAKE  A C G 9.50
La mejor cheesecake estilo Nueva York

KNAFEH - UNA ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD VIEJA DE JERUSALÉN  A G H 9.00
Kadayif Horneado, Mozzarella, Ricotta, Sirope de Azúcar, Helado de Yogur Griego Casero, Pistachos

BALAGAN MENU

Balagan significa „Hermoso Caos“.

Este Menú es Para Aquellos que Quieren Experimentar Toda
la Gama de la Cocina NENI.

Nuestro Menú Comienza con una Serie de Nuestros Meze
Elegidos por Nuestro Equipo de Cocina, Seguido por Principales
que Son Típicos de NENI y Nuestra Cultura de Tel Aviv.

Para un Final Dulce, Hay una Selección de Nuestros Postres.

Todos Nuestros Platos Se Comparten y El Menú Se Pide Para Toda La Mesa.

49.00 – Vegetariano por Persona
55.00 – Carne/Pescado por Persona

Maridajes y cava correspondientes - vinos locales de la isla
EUR 29.00 p.P.

Allergene / Allergens

A = Cereales que Contienen
Gluten
B = Crustáceos
C = Huevo
D = Pescado
E = Cacahuetes

F = Soja
G = Leche o Lactosa
H = Frutos de Cáscara
L = Apio
M = Mostaza
N = Sésamo

O = Sulfitos
P = Altramuces
R = Moluscos
 = Vegetariano
 = Vegano
 = Sin gluten