

Marina Grechanik



NENI

Mallorca

ES TRENC

MEZZE - SMALL DISHES TO SHARE

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

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE v⁺ A N	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	

BABAGANOUSH v⁺ A N	9.00
Matbucha, Chilli, Mini Focaccia	

SUMMER RADISH v gf G	9.50
Beetroot Reduction, Greek Yoghurt, Sour Cream, Horseradish, Sea Salt	

ROASTBEEF FOCACCIA A C M O	12.00
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds	

ZUCCHINI AND ASPARAGUS FOCACCIA v A G	15.00
Ricotta, Mozzarella, Honey, Sage, Almonds, Herb Oil	

SEABASS SASHIMI gf D	17.00
Herb Oil, Tomato Seeds	

LABNEH v gf G M O	12.00
Seasonal Green Vegetables, Chimichurri	

TOMATO TONNATO gf C D G	9.00
Capers, Fried Rocket	

PULPO CARPACCIO gf R	18.50
Parsley, Pickled Lemon, Green Chilli, Tomato Seeds	

GRILLED ARTICHOKE v gf G	12.50
Labneh, Caper Chimichurri, Sumac, Pine Nuts	

GARDEN SALAD A C D G M N O	10.00
Romaine Lettuce, Capers, Parmesan Dressing, Pita Croutons	

SIDES FOR MAIN DISHES

LEVANTINE CROQUETTES v A C G	8.00
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	

ISRAELI SALAD v⁺ gf	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	

CRISPY POTATO SKINS v gf C M O	7.50
Harissa Aioli, Sea Salt	

GRILLED SEASONAL VEGETABLES v⁺ gf	8.00
Sea Salt, Green Chilli Oil	


PITA BREAD A	1.50

SOURDOUGH BREAD A	2.50

MAINS

Our mains 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!

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

CHICKEN SHAWARMA  G 19.50

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

AUBERGINE FROM THE CHARCOAL GRILL  A C N 18.00

Kimchi, Egg, Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble

GRILLED BUTTERFLY SARDINES  C D M O 23.00

Kalamata Olives, Herb Salad, Grilled Lemon

GRILLED OCTOPUS  H O R 23.00

Baby Potatoes, Romesco Sauce, Saffron, Dill

CHARCOAL GRILLED WHOLE BUTTERFLY CHICKEN G O 28.00

Arak Marinade, Burnt Vegetables, Grilled Lemon

WAGYU KEBAB A L N 23.00

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

NENI'S MUSHROOM SHAWARMA  A M N 18.00

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

CATCH OF THE DAY A D F G H L N O DAILY MARKET PRICE

Kimchi Beurre Blanc, Broccoli, Bottarga, Garlic Chips, Zhug

RIB EYE STEAK - 300g  C F M O 39.00

Miso Harissa Glace, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt

HAYA'S BBQ LAMB  L M N 25.00

Hawaij, Cabbage, Fresh Herbs, Har Bracha Tahina, Amba

SOMETHING SWEET

ORANGE DESSERT **V** C G 9.50
White Chocolate, Brown Sugar

SESAME - A NENI CLASSIC **V⁺** **gf** F H N 8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva,
Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

CARAMELIZED BASQUE CHEESECAKE **V** A C G 9.50
Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar

KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM **V** A G H 9.00
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup,
Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

BALAGAN MENU

For 8 persons or more

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
V = Vegetarian
V⁺ = Vegan
gf = Gluten-Free

MEZZE - PEQUEÑOS PLATOS PARA COMPARTIR

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

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI V⁺ A N	8.50
NENI Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de Pita	
BABAGANOUSH V⁺ A N	9.00
Matbucha, Chilli, Mini Focaccia	
RÁBANOS DE VERANO V gf G	9.50
Reducción de Remolacha, Yogur Griego, Crema Agria, Rábano Picante, Sal Marina	
FOCACCIA DE ROAST BEEF A C M O	12.00
Alioli de Kalamata, Semillas de Tomate, Zhugi	
FOCACCIA DE ZUCCHINI Y ESPÁRRAGOS V A G	15.00
Ricotta, Mozzarella, Miel, Salvia, Almendras, Aceite de Hierbas	
SASHIMI DE LUBINA gf D	17.00
Aceite de Hierbas, Semillas de Tomate	
LABNEH V gf G M O	12.00
Verduras Verdes de Temporada, Chimichurri	
TONNATO DE TOMATE gf C D G	9.00
Alcaparras, Rúcula Frita	
CARPACCIO DE PULPO gf R	18.50
Perejil, Limón Encurtido, Guindilla Verde, Semillas de Tomate	
ALCACHOFA A LA PARRILLA V gf G	12.50
Labneh, Aderezo de Alcaparras, Sumac, Piñones	
ENSALADA DE LA HUERTA A C D G M N O	10.00
Lechuga romana, Alcaparras, Aliño de Parmesano, Croûtons de Pita	






ACOMPAÑAMIENTOS

CROQUETAS LEVANTINAS V A C G	8.00
Parmesano, Hierbas, Guindilla, Panko, Yogur Griego con Eneldo	
ENSALADA ISRAELÍ V⁺ gf	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas Frescas	
PIELES DE PATATAS CRUJIENTES V gf C M O	7.50
Aioli de Harissa, Sal del Mar	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA V⁺ gf	8.00
Sal Marina, Aceite de Guindilla Verde	
PAN DE PITA A	1.50
PAN DE MASA MADRE A	2.50

PRINCIPALES

Nuestros Principales Se Definen por la Alta Calidad de los Ingredientes de la Tierra, El Mar y el Terreno, que Se Sirven con Sencillez, Frescura y Pureza. Lo Ponemos Todo en La Mesa Para que Disfrutes del Festín.

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

SHAWARMA DE POLLO  G	19.50
Pollo Marinado de la Noche a la Mañana, Cebolla Roja Asada, Puré de Patata, Crema de Ajo, Ensalada de Hierbas Frescas	
BERENJENA A LA BRASA  A C N	18.00
Kimchi, Huevo, Har Bracha Tahina, Crumble de Masa Madre	
SARDINAS A LA PARRILLA  C D M O	23.00
Aceitunas Kalamata, Ensalada de Hierbas, Limón a la Parrilla	
PULPO A LA PARRILLA  H O R	23.00
Patatas Baby, Salsa Romesco, Azafrán, Eneldo	
POLLO ENTERO A LA BRASA G O	28.00
Adobo Arak, Verduras Quemadas, Limón a la Parrilla	
WAGYU KEBAB A L N	23.00
Kebab de Ternera y Cordero Wagyu hecho a mano, Gazpacho de Tomate, Har Bracha Tahina, Shifka, Guindilla Verde, Pita Tostada con Za'atar	
SHAWARMA DE SETAS NENI  A M N	18.00
Setas de Cardo a la Parrilla, Especies de Jerusalén, Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas Frescas, Pan de Masa Madre	
PESCA DEL DÍA A D F G H L N O	PRECIO DEL MERCADO
Kimchi Beurre Blanc, Brócoli, Bottarga, Chips de Ajo, Zhug	
BISTEC DE OJO DE BIFE - 300g  C F M O	39.00
Glaseado de Miso y Harissa, Piel de Patata Crujientes, Alioli de Harissa, Sal Marina	
CORDERO DE HAYA A LA BARBACOA  L M N	25.00
Hawaij, Col, Hierbas Frescas, Har Bracha Tahina, Amba	

ALGO DULCE

POSTRE DE NARANJA V C G	9.50
Chocolate Blanco, Azúcar Moreno	

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

TARTA DE QUESO CAMELIZADA ESTILO VASCO V A C G	9.50
Queso Crema, Ralladura de Limón, Azúcar en Polvo	

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

BALAGAN MENU

A partir de 8 personas

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 Mezze 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
V = Vegetariano
V⁺ = Vegano
gf = Sin gluten