



NENI

Mallorca

ES TRENC

MEZZE

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE   	8.50
Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
LOADED SWEET POTATO FRIES     	11.00
Avocado, Sriracha Mayo, Coriander, Pickled Green Chillies	
BURRATA   	16.00
Peas, Mint, Parsley, Tomatoseeds	
MALLORCAN TOMATO SALAD    	10.00
Caper Dressing, Garlic, Manchego, Coriander	
ISRAELI SALAD   	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
TEL AVIV SNACK    	12.50
Labneh, Olives, Za'atar, Avocado, Cucumber, Crispy Za'atar Pita Bread	
GAMBAS AL AJILLO  	18.00
Red Chilis, Garlic Oil, Parsley, Dill, Toasted Sourdough Bread	
SEABASS TIRADITO   	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar	
MOROCCAN CIGARS   	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
STEAK SALAD 	16.00
Mint, Parsley, Spring Onion, Tomato Seeds, Israeli Salad Dressing, Pita Croutons	

TIME FOR A TREAT

SESAME - A NENI CLASSIC     	8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	
JUICY WATERMELON   	9.00
Freshly Sliced Watermelon, Feta, Caramelized Pecans, Mint	
LEMON CURD     	9.00
Whipped Cream, Seasonal Fruits and Polenta Crumble	

MAINS

NENI STYLE TACOS A G M	14.00
Slow cooked Lamb, Coriander, Amba	
OPEN FLAME GRILLED MALLORCAN LAMB CHOPS LOCAL gf N	26.50
Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug	
RIB EYE STEAK gf G	26.00
Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream	
DOUBLE CHEESE BURGER A C G L M	18.50
Ground Beef, Toasted Brioche, Cheese, Sriracha Mayo, Tomato, Salad, Gherkin, Homemade French Fries	
TELAVIVIAN STYLE SCHNITZEL A C G L M O	20.00
Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan	
SALT & PEPPER CALAMARI A C O R	16.00
Fried Calamari, Jalapeño Aioli, Lemon	
PULPO LEVANTE SOURDOUGH PINSA A F N R	21.00
Matbucha, Har Barcha Tahina, Zhug	
SABICH V A C M N	18.00
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread	
VEGAN ARAYES V+ A F M N	17.00
Har Bracha Tahina, Zhug, Tomato Salsa	

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

HORA DE COMER

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI  A N	8.50
Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de pita	
BONIATO FRITO   C L M	11.00
Aguacate, Mayonesa de Sriracha, Cilantro, Chiles verdes encurtidos	
BURRATA   G	16.00
Guisantes, menta, perejil, tomate	
ENSALADA DE TOMATE MALLORQUINA    G	10.00
Aliño de Alcaparras, Ajo, Queso Manchego, Cilantro	
PEQUEÑA ENSALADA ISRAELÍ   	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas frescas	
APERITIVO TEL AVIV  A G N	12.50
Labneh, Aceitunas, Za'atar, Aguacate, Pepino, Pan de Pita Crujiente con Za'atar	
GAMBAS AL AJILLO A B	18.00
Chile Rojo, aceite de ajo, perejil, eneldo, pan de masa madre tostado	
TIRADITO DE LUBINA  D N	17.00
Sashimi, pico de gallo, cilantro	
CIGARROS MARROQUÍES A G N	11.00
Filo Crujiente, Ternera marroquí Especiada, Piñones, Har Bracha Tahina, Harissa	
ENSALADA DE BISTEC A	16.00
Menta, Perejil, Cebolla Tiernas, Semillas de Tomate, Aliño de Ensalada Israelí, Croûtons de Pan Pita	

HORA DE DARSE UN CAPRICHIO

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI   F H N	8.50
Sésamo Blanco Tostado, Helado de Azucar Mascabado Casero, Halva de Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe de Dátiles, Nueces Caramelizadas	
SANDÍA JUGOSA  G H	9.00
Sandía Fresca en Rodajas, Queso Feta, Nueces Caramelizadas, Menta	
LEMON CURD  A C G H	9.00
Whipped Cream, Fruta de temporada y crumble de polenta	

PRINCIPALES

TACOS ESTILO NENI A G M	14.00
Cordero a baja temperatura, Cilantro, Amba	
CHULETILLAS DE CORDERO LOCAL gf N	26.50
Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug	
ENTRECOT DE TERNERA gf G	26.00
Chimichurri, Boniato, Canonigos, Crema agria	
DOBLE CHEESE BURGER A C G L M	18.50
Carne de vacuno, pan brioche, queso, Sriracha Mayo, Tomate, lechuga, pepinillo, patatas fritas caseras	
SCHNITZEL AL ESTILO DE TELAVIV A C G L M O	20.00
Pollo marinado, panko, alcaparras, alioli, chimichurri	
CALAMARES A LA SAL Y PIMIENTA A C O R	16.00
Calamares fritos, alioli de jalapeño, limón	
PULPO PINSA DE MASA MADRE LEVANTINA A F N R	21.00
Pulpo, Matbucha, Har Barcha Tahina, Zhug	
SABICH V A C M N	18.00
Hummus clasico de NENI, Berenjena, Har Bracha Tahina, salsa de tomate, Zhug, huevo ecologico, Amba, Pan pita	
ARAYES VEGANOS V² A F M N	17.00
Har Bracha Tahina, salsa de tomate, Zhug	

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 = Altramucos
R = Moluscos
V = Vegetariano
V² = Vegano
gf = Sin gluten