

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  A N O	8.50
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread	
<hr/>	
SALT & PEPPER CALAMARI A C O R	16.00
Fried Calamari, Jalapeño Aioli, Lemon	
<hr/>	
MOROCCAN CIGARS A G N	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
<hr/>	
TEL AVIV SNACK  A G N	12.50
Labneh, Olives, Za'atar, Avocado, Cucumber, Crispy Za'atar Pita Bread	
<hr/>	
MALLORCAN TOMATO SALAD   G	10.00
Caper Dressing, Garlic, Manchego, Coriander	
<hr/>	
SEABASS CEVICHE  D	18.00
Herb Oil, Tomato Seeds	
<hr/>	
PULPO CARPACCIO  R	18.50
Parsley, Pickled Lemon, Green Chilli, Tomato Seeds	

SIDES FOR MAIN DISHES

LEVANTINE CROQUETTES  A C G	8.00
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
<hr/>	
ISRAELI SALAD  	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
<hr/>	
LOADED SWEET POTATO FRIES   C L M	11.00
Avocado, Sriracha Mayo, Coriander, Pickled Green Chillies	
<hr/>	
PITA BREAD A	1.50
<hr/>	
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.

STEAK SALAD **A N** 16.00

Mint, Parsley, Spring Onion, Tomato Seeds, Israeli Salad Dressing, Pita Croutons

GRILLED BUTTERFLY SARDINES **gf D** 23.00

Aioli, Kalamata Olives, Herb Salad, Grilled Lemon

SABICH LEVANTE SOURDOUGH PINSA **V A C F M N** 15.00

Fried Aubergine, Soft Organic Egg, NENI Classic Hummus, Fresh Herbs, Zhug, Har Bracha Tahina

PULPO LEVANTE SOURDOUGH PINSA **A F N R** 16.00

Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug

MEDITERRANEAN FISH FILLET **A D O** 24.00

Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Toasted Sourdough Bread

NENI'S MUSHROOM SHAWARMA **V⁺ A M N** 18.00

Grilled King Oyster Mushrooms, Jerusalem Spice, Har Bracha Tahina, Amba,

SOMETHING SWEET

GREEK YOGHURT PANNA COTTA **gf G H** 9.50

Orange Blossom Syrup, Pistachios, Seasonal Fruits

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

JUICY WATERMELON **V G H** 9.00

Freshly Sliced Watermelon, Feta, Caramelized Pecans, Mint

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^o = 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  A N O	8.50
Hummus de Mango al Curry, Hummus de Remolacha o Hummus Clásico NENI, Pan de Pita	
CALAMARES A LA SAL Y PIMIENTA  A C O R	16.00
Calamares Fritos, Alioli de Jalapeño, Limón	
CIGARROS MARROQUÍES  A G N	11.00
Filo Crujiente, Ternera marroquí Especiada, Piñones, Har Bracha Tahina, Harissa	
APERITIVO TEL AVIV   A G N	12.50
Labneh, Aceitunas, Za'atar, Aguacate, Pepino, Pan de Pita Crujiente con Za'atar	
ENSALADA DE TOMATE MALLORQUINA    G	10.00
Aliño de Alcaparras, Ajo, Queso Manchego, Cilantro	
CEVICHE DE LUBINA   D	18.00
Cilantro, Menta, Aceite de Hierbas, Semillas de Tomate	
CARPACCIO DE PULPO   R	18.50
Perejil, Limón Encurtido, Guindilla Verde, Semillas de Tomate	

ACOMPAÑAMIENTOS

CROQUETAS LEVANTINAS   A C G	8.00
Parmesano, Hierbas, Guindilla, Panko, Yogur Griego con Eneldo	
ENSALADA ISRAELÍ   gf	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas Frescas	
BONIATO FRITO    C L M	11.00
Aguacate, Mayonesa de Sriracha, Cilantro, Chiles Verdes Encurtidos	
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.

ENSALADA DE BISTEC **A N** 16.00
Menta, Perejil, Cebolla Tiernas, Semillas de Tomate, Aliño de Ensalada Israelí, Croûtons de Pan Pita

SARDINAS A LA PLANCHA **gf D** 23.00
Alioli, Aceitunas Kalamata, Ensalada de Hierbas, Limón a la Plancha

SABICH PINSA DE MASA MADRE LEVANTINA **V A C F M N** 15.00
Berenjena Frita, Huevo Ecológico Suave, Hummus Clásico NENI, Hierbas Frescas, Zhug, Har Bracha Tahina

PULPO PINSA DE MASA MADRE LEVANTINA **A F N R** 16.00
Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug

FILETE DE PESCADO MEDITERRANEO **A D O** 24.00
Lubina, Salsa de Tomate, Alcaparras, Aceitunas Kalamata, Vino Blanco, Tatbhila, Pan de Masa Madre Tostado

SHAWARMA NENI DE SETAS **V⁺ A M N** 18.00
Hongos Ostra a la Plancha, Especies de Jerusalén, Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas Frescas, Pan de Masa Madre

ALGO DULCE

PANNA COTTA DE YOGUR GRIEGO **gf G H** 9.50
Sirope de Azahar, Pistachos, Frutas de Temporada

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI **V⁺ gf 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 **V G H** 9.00
Sandía Fresca en Rodajas, Queso Feta, Nueces Caramelizadas, Menta

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