

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.

51.00 – Vegetarian per person

55.00 – Meat/Fish per person

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

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	
ORIENTAL RED LENTIL SOUP V⁺ gf L	11.00
Coconut Milk, Red Chilli, Ginger, Tomato, Lime, Coriander	
BURRATA V G H M	16.50
Rocket, Tomato, Orange, Basil, Roasted Almonds	
BROWN BUTTER FRIED CAULIFLOWER gf D E F G N	12.00
Kimchi, Peanut, Bonito Flakes, Sechuan Crispy Chili Oil	
ROASTBEEF FOCACCIA gf C M O	13.00
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds	
GRILLED ARTICHOKEs V gf G	12.50
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts	

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

MAINS

Our mains are defined by high quality ingredients 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.

MEDITERRANEAN BUTTERFLIED FISH A D G O	34.00
Seabream, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Toasted Sourdough Bread	
RIB EYE STEAK - 300g gf C F M O	39.00
Miso Harissa Glace, Chimichurri, Sea Salt, Jalapeno Aioli	
SABICH v A C M N	17.50
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread	FALAFEL +3.00
GRILLED LOCAL SEA BASS D F G L N O	22.00
Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress	
JERUSALEM PLATE A M N	22.00
Neni Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
WAGYU KEBAB A L N	24.00
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Tomato Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Green Chili, Toasted Pita with Za'atar	

SIDES FOR MAIN DISHES

ISRAELI SALAD v⁺ gf	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
CRISPY POTATO SKINS v gf C M O	7.50
Jalapeño Aioli, Sea Salt	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES v⁺ gf	7.50
Sea Salt, Green Chilli Oil	
PITA BREAD A	2.00
SOURDOUGH BREAD A	2.50

SOMETHING SWEET

KNAFEH – A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM v A G H	9.50
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios	
SESAME - A NENI CLASSIC v⁺ gf F H N	9.00
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	

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 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.

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

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

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	8.50
Neni Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan De Pita	
SOPA ORIENTAL DE LENTEJAS ROJAS   L	11.00
Leche De Coco, Chile Rojo, Jengibre, Tomate, Lima, Cilantro	
BURRATA  G H M	16.50
Rúcula, Tomates Mallorquines, Naranja, Aderezo De Albahaca, Almendras Tostadas	
COLIFLOR FRITA CON MANTEQUILLA DORADA  D E F G N	12.00
Kimchi, Cacahuets, Copos De Bonito, Aceite De Chile Crujiente De Sichuan	
FOCACCIA DE ROASTBEEF  C M O	13.00
Kalamata Aioli, Zhug, Semillas De Tomate	
ALCACHOFAS A LA PARRILLA   G	12.50
Labneh, Aderezo De Alcaparras, Sumac, Piñones	

Allergens

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

PRINCIPALES

Nuestros Principales Se Definen por la Alta Calidad de los Ingredientes 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.

PESCADO MEDITERRÁNEO ESTILO MARIPOSA A D G O	34.00
Dorada, Salsa De Tomate, Alcaparras, Aceitunas Kalamata, Vino Blanco, Tatbhila, Pan De Masa Madre Tostado	
ENTRECOT DE LOMO ALTO - 300g gf C F M O	39.00
Glaseado De Miso y Harissa, Pieles De Patata Crujientes, Alioli De Harissa, Sal Marina	
SABICH v A C M N	17.50
Humus Clásico De Neni, Berenjena Frita, Tahina Har Bracha, Tomates, Huevo Orgánico Suave, Amba, Pan De Pita	FALAFEL +3.00
PESCADO LOCAL A LA PARRILLA ESTILO MARIPOSA D F G L N O	22.00
Kimchi Beurre Blanc, Queso Mahón Curado, Brotes	
PLATO DE JERUSALÉN A M N	22.00
Humus Clásico De Neni, Pollo Con Especies De Jerusalén, Amba, Cebolla, Pimiento Rojo, Tahina Har Bracha, Pan De Pita	
KEBAB DE WAGYU A L N	24.00
Kebab Artesanal De Carne De Res Wagyu Y Cordero, Gazpacho De Tomate, Tahina Har Bracha, Shifka, Chile Verde, Pita Tostada Con Za'atar	

ACOMPANIAMIENTOS

ENSALADA ISRAELÍ v+ gf	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas Frescas	
PIELES DE PATATA CRUJIENTES v gf C M O	7.50
Alioli De Jalapeño, Sal Marina	
VERDURAS DE TEMPORADA v+ gf	7.50
Sal Marina, Aceite De Chile Verde	
PITA BREAD A	2.00
SOURDOUGH BREAD A	2.50

ALGO DULCE

KNAFEH - ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD VIEJA DE JERUSALÉN v A G H	9.50
Kadayif Horneado, Mozzarella, Ricotta, Jarabe De Flor De Naranja, Helado De Yogur Griego	
SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI v+ gf F H N	9.00
Sésamo Blanco Tostado, Helado Casero De Azúcar Moscovado, Halva Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe De Dátiles, Pacanas Caramelizadas	