

Marina Grechanik



**NENI**





































*Mallorca*

PORT  
DE SÓLLER


















## 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   	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
<hr/>	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL     	7.50
Lime, Ginger, Soy, Tahina	
<hr/>	
MOROCCAN CIGARS   	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
<hr/>	
SEABASS TIRADITO   	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar	
<hr/>	
LABNEH     	12.50
Seasonal Green Vegetables, Chimichurri, Pea Sprouts	
<hr/>	
BURRATA    	16.50
Rocket, Tomato, Orange, Basil, Roasted Almonds	
<hr/>	
BROWN BUTTER FRIED CAULIFLOWER      	12.00
Kimchi, Peanut, Bonito Flakes, Sechuan Crispy Chili Oil	
<hr/>	
ROASTBEEF FOCACCIA    	12.00
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds	
<hr/>	
GRILLED ARTICHOKEs   	12.50
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts	

## SIDES FOR MAIN DISHES

LEVANTINE CROQUETTES    	8.50
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
<hr/>	
ISRAELI SALAD  	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
<hr/>	
CRISPY POTATO SKINS     	7.50
Aioli Jalapeño, Sea Salt	
<hr/>	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES  	7.50
Sea Salt, Green Chilli Oil	
<hr/>	
PITA BREAD 	2.00
<hr/>	
SOURDOUGH BREAD 	2.50

## 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   AN	8.50
Neni Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan De Pita	
FAMOSO FALAFEL DE PALOMITAS DE HAYA   FNO	7.50
Tahina De Lima, Jengibre Y Soja	
CIGARROS MARROQUÍES  GN	11.00
Masa Filo Crujiente, Carne De Res Especiada Al Estilo Marroquí, Piñones, Tahina Har Bracha, Harissa	
TIRADITO DE LUBINA  DN	17.00
Sashimi, Pico De Gallo, Aceite De Cilantro, Crujiente De Batata, Za'atar	
LABNEH   GMO	12.50
Verduras Verdes De Temporada, Chimichurri, Brotes De Guisante	
BURRATA  GHM	16.50
Rúcula, Tomate Mallorquin, Naranja, Aderezo De Albahaca, Almendras Garrapiñadas	
COLIFLOR FRITA CON MANTEQUILLA DORADA  DEFGN	12.00
Kimchi, Cacahuets, Copos De Bonito, Aceite De Chile Crujiente De Sichuan	
FOCACCIA DE ROASTBEEF  CMOA	12.00
Alioli De Kalamata, Zhug, Semillas De Tomate	
ALCACHOFAS A LA PARRILLA   G	12.50
Labneh, Aderezo De Alcaparras, Sumac, Piñones	


## ACOMPAÑAMIENTOS

CROQUETAS LEVANTINAS  ACG	8.50
Parmesano, Hierbas, Chile, Panko, Yogur Griego Con Eneldo	
ENSALADA ISRAELÍ  	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas Frescas	
PIELAS DE PATATAS CRUJIENTES   CMO	7.50
Aioli De Jalapeño, Sal Del Mar	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA  	7.50
Sal Marina, Aceite De Chile Verde	
PAN DE PITA  A	2.00
PAN DE MASA MADRE  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.

SABICH  **A C M N** 17.00  
Neni Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, **FALAFEL** +3.00  
Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread


---

VEGAN JERUSALEM PLATE  **A M N** 22.00  
Neni Classic Hummus, Jerusalem Spiced King Oyster Mushroom, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread



JERUSALEM PLATE **A M N** 22.00  
Neni Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread

---

CHICKEN SHAWARMA  **G** 19.50  
Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herb Salad

---

RIB EYE STEAK - 300g  **F M** 39.00  
Miso Harissa Glace, Chimichurri, Sea Salt

---

NENI STYLE TACOS **A G M O** 21.00  
Slow cooked Lamb, Tomato, Coriander, Amba

---

WAGYU KEBAB **A N** 24.00  
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

---

GRILLED LOCAL BUTTERFLIED FISH  **D F G L N O** 26.50  
Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress

---

YAFO CLAMS  **L O R** 22.00  
Clams, Coconut Milk, Pancetta, Datterino Tomato, Lemongrass, White Wine

---

MEDITERRANEAN BUTTERFLIED FISH **A D G O** 34.00  
Seabream, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Toasted Sourdough Bread

## 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.

SABICH  A C M N	17.00
Hummus Clásico De Neni, Berenjena Frita, Tahina Har Bracha, Tomates, Huevo Orgánico Suave, Amba, Pan De Pita	FALAFEL +3.00
<hr/>	
PLATO VEGANO DE JERUSALÉN  A M N	22.00
Hummus clásico de Neni, Hongo ostra rey especiado de Jerusalén, amba, cebolla, pimiento rojo, tahina Har Bracha, pan de pita	
<hr/>	
PLATO DE JERUSALÉN A M N	22.00
Hummus Clásico De Neni, Pollo Con Especies De Jerusalén, Amba, Cebolla, Pimiento Rojo, Tahina Har Bracha, Pan De Pita	
<hr/>	
SHAWARMA DE POLLO  G	19.50
Pollo Marinado Durante La Noche, Cebolla Roja Asada, Puré De Patatas, Crema De Ajo, Ensalada De Hierbas Frescas	
<hr/>	
ENTRECOT DE LOMO ALTO - 300g  F M	39.00
Glaseado De Miso Y Harissa, Pieles De Patata Crujientes, Alioli De Harisa, Sal Marina	
<hr/>	
NENI TACOS A G M O	21.00
Cordero Cocinado A Fuego Lento, Tomate, Cilantro, Amba	
<hr/>	
KEBAB DE WAGYU A N	24.00
Kebab Artesanal De Carne De Res Wagyu y Cordero Hecha A Mano, Salsa De Tomate y Berenjena Ahumada, Har Bracha Tahina, Guindilla, Hierbas Frescas, Cebolla Sumac	
<hr/>	
PESCADO LOCAL A LA PARRILLA ESTILO MARIPOSA  D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, Queso Mahón Curado, Berro De Jardín	
<hr/>	
ALMEJAS YAFO  L O R	22.00
Almejas, Leche De Coco, Panceta, Tomate Datterino, Limoncillo, Vino Blanco	
<hr/>	
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	



## 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<sup>+</sup> gf F H N** 9.00  
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva,  
Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

---

NENI CHEESECAKE **V A C G** 9.00  
The Very Best New York Cheesecake

## 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.

### 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<sup>+</sup>** = Vegan  
**gf** = Gluten-Free

## ALGO DULCE

KNAFEH - ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD ANTIGUA 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<sup>+</sup>** **gf** F H N 9.00  
Sésamo Blanco Tostado, Helado Casero De Azúcar Moscovado,  
Halva Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe De Dátiles, Pecanas Caramelizadas

TARTA DE QUESO NENI **V** A C G 9.00  
El Mejor Cheesecake Estilo Nueva York

## 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.

### 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<sup>+</sup>** = Vegano  
**gf** = Sin gluten