





















































NENI

Mallorca

ES TRENC

SMALL PLATES

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/>	
BABAGANOUSH   	9.00
Matbucha, Chilli, Mini Focaccia	
<hr/>	
SUMMER RADISH   	9.50
Beetroot Reduction, Greek Yoghurt, Sour Cream, Horseradish, Sea Salt	
<hr/>	
ROASTBEEF FOCACCIA    	14.00
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds	
<hr/>	
ZUCCHINI AND ASPARAGUS FOCACCIA   	12.00
Ricotta, Mozzarella, Honey, Sage, Almonds, Herb Oil	
<hr/>	
SEABASS CEVICHE  	17.00
Herb Oil, Tomato Seeds	
<hr/>	
LABNEH     	12.00
Seasonal Green Vegetables, Chimichurri	
<hr/>	
TOMATO TONNATO    	9.00
Capers, Fried Rocket	
<hr/>	
PULPO CARPACCIO  	18.50
Parsley, Pickled Lemon, Green Chilli, Tomato Seeds	
<hr/>	
GRILLED ARTICHOKE   	12.50
Labneh, Caper Chimichurri, Sumac, Pine Nuts	
<hr/>	
NENI STYLE TACOS    	14.00
Slow cooked Lamb, Coriander, Amba	
<hr/>	
LEVANTINE CROQUETTES    	8.00
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
<hr/>	
ISRAELI SALAD  	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
<hr/>	
CRISPY POTATO SKINS     	7.50
Harissa Aioli, Sea Salt	
<hr/>	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES  	8.00
Sea Salt, Green Chilli Oil	
<hr/>	
PITA BREAD 	1.50

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  **ACN** 17.00

Kimchi, Huevo, Har Bracha Tahina, Crumble de Masa Madre

PESCADO ENTERO FRITO  **D** 24.00

Chili, jengibre, lemongras, lima

PULPO A LA PARRILLA  **HOR** 24.00

Romesco, Patatas

MEDIO POLLO A LA BRASA  **GO** 28.00

Adobo Arak, Verduras Quemadas, Limón a la Parrilla

WAGYU KEBAB **ALN** 24.00

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  **AMN** 18.00

Setas de Cardo a la Parrilla, Especies de Jerusalén, Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas Frescas, Pan de Masa Madre

PESCA DEL DÍA **ADFGH LNO** PRECIO DEL MERCADO

Kimchi Beurre Blanc, Brócoli, Bottarga, Chips de Ajo, Zhug

EL CORTE DEL CARNICERO  **CFMO** PRECIO DEL MERCADO








CORDERO DE HAYA A LA BARBACOA  **LMN** 25.00

Hawaij, Col, Hierbas Frescas, Har Bracha Tahina, Amba

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	
<hr/>	
AUBERGINE FROM THE CHARCOAL GRILL  A C N	17.00
Kimchi, Egg, Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble	
<hr/>	
WHOLE FRIED FISH  D	24.00
Red Chilli, Ginger, Lemongrass, Lime	
<hr/>	
GRILLED OCTOPUS  H O R	24.00
Baby Potatoes, Romesco Sauce, Saffron, Dill	
<hr/>	
CHARCOAL GRILLED HALF BUTTERFLY CHICKEN G O	28.00
Arak Marinade, Burnt Vegetables, Grilled Lemon	
<hr/>	
WAGYU KEBAB A L N	24.00
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Tomato Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Green Chilli, Toasted Pita with Za'atar	
<hr/>	
NENI'S MUSHROOM SHAWARMA  A M N	18.00
Grilled King Oyster Mushrooms, Jerusalem Spice, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Bread	
<hr/>	
CATCH OF THE DAY A D F G H L N O	DAILY MARKET PRICE
Kimchi Beurre Blanc, Broccoli, Bottarga, Garlic Chips, Zhug	
<hr/>	
THE BUTCHER'S CUT  C F M O	DAILY MARKET PRICE
<hr/>	
HAYA'S BBQ LAMB  L M N	25.00
Hawaij, Cabbage, Fresh Herbs, Har Bracha Tahina, Amba	

PEQUEÑOS PLATOS

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

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI   	8.50
NENI Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de Pita	
BABAGANOUSH   	9.00
Matbucha, Chilli, Mini Focaccia	
RÁBANITO DE VERANO   	9.50
Reducción de Remolacha, Yogur Griego, Crema Agria, Rábanito picante, Sal Marina	
FOCACCIA DE ROAST BEEF    	14.00
Alioli de Kalamata, Semillas de Tomate, Zhug	
FOCACCIA DE ZUCCHINI Y ESPÁRRAGOS   	12.00
Ricotta, Mozzarella, Miel, Salvia, Almendras, Aceite de Hierbas	
CEVICHE DE LUBINA  	17.00
Aceite de Hierbas, Semillas de Tomate	
LABNEH     	12.00
Verduras Verdes de Temporada, Chimichurri	
TONNATO DE TOMATE    	9.00
Alcaparras, Rúcula Frita	
CARPACCIO DE PULPO  	18.50
Perejil, Limón Encurtido, Guindilla Verde, Semillas de Tomate	
ALCACHOFA A LA PARRILLA   	12.50
Labneh, Aderezo de Alcaparras, Sumac, Piñones	
TACOS AL ESTILO NENI   	14.00
Cordero cocido a baja temperatura, cilantro , Amba	
CROQUETAS LEVANTINAS    	8.00
Parmesano, Hierbas, Guindilla, Panko, Yogur Griego con Eneldo	
PEQUEÑA ENSALADA ISRAELÍ  	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas frescas	
PIELES DE PATATAS CRUJIENTES     	7.50
Aioli de Harissa, Sal del Mar	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA  	8.00
Sal Marina, Aceite de Guindilla Verde	
PAN DE PITA 	1.50

ALGO DULCE

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI   F H N	8.50
Sésamo Blanco Tostado, Helado de Azúcar Mascabado Casero, Halva de Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe de Dátiles, Nueces Caramelizadas	
<hr/>	
TARTA DE QUESO CAMELIZADA ESTILO VASCO  A C G	9.50
Queso Crema, Ralladura de Limón, Azúcar en Polvo	
<hr/>	
KNAFEH - UNA ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD VIEJA DE JERUSALÉN  A G H	9.00
Kadayif Horneado, Mozzarella, Ricotta, Sirope de Azahar, Helado de Yogur Griego Casero, Pistachos	

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.

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 = Altramuzes
R = Moluscos
 = Vegetariano
 = Vegano
 = Sin gluten

SOMETHING SWEET

SESAME - A NENI CLASSIC   F H N	8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	
<hr/>	
CARAMELIZED BASQUE CHEESECAKE  A C G	9.50
Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar	
<hr/>	
KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM  A G H	9.00
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios	

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.

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
 = Vegetarian
 = Vegan
 = Gluten-Free