

NE

am Prater



MEZZE - KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Unsere Mezze sollen nach Balagan-Art geteilt werden! Sie repräsentieren mit komplementären Aromen und Texturen die Vielfalt der levantinischen Küche. Wir servieren alles gemeinsam!

Our Mezze are meant to be shared, Balagan-style! They represent the diversity of Levantine cuisine with complementary flavors and textures. We serve everything together!

TOMATEN TONNATO 12.00
Kapern, Frittierter Rucola
TOMATO TONNATO. Capers, Fried Rocket

STRACCIATELLA 15.00
Saisonales Grünes Gemüse, Chimmichurri
STRACIATELLA. Seasonal Green Vegetables, Chimmichurri

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac, Pinienkerne
GRILLED ARTICHOKE HEART. Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts

ANATOLISCHER KÄSE 13.00
Kalamata Oliven, Tomaten, Kräuteröl, Za'atar
ANATOLIAN CHEESE. Kalamata Olives, Tomatoes, Herb Oil, Za'atar

WOLFSBARSCH SASHIMI 17.00
Gurkenrelish, Kräuteröl, Chilli, Tomatenkerne
SEABASS SASHIMI. Cucumber Relish, Herb Oil, Chilli, Tomato Seeds

MELANZANI VOM LAVASTEINGRILL 12.00
Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Weiches Bio Ei, Pita Brot
AUBERGINE FROM THE LAVA STONE GRILL. Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Organic Egg, Pita Bread

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL 8.00
Limetten Ingwer Soja Tahina
Lime Ginger Soya Tahina

NENI'S HAUSGEMACHTER HUMMUS TELLER 7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot
NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE. NENI Hummus Classic, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread

SALT & PEPPER CALAMARI 19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone
SALT & PEPPER CALAMARI. Fried Calamari, Jalapeño Aioli, Lemon

LEVANTINISCHES BEEF TATAR 17.00
Challah, Koriander, Dill, Sauerrahm, Kapernpopcorn
LEVANTINE BEEF TARTARE. Challah, Coriander, Dill, Sour Cream, Capers Popcorn

BEILAGEN / SIDE DISHES

RÖMERSALAT 6.00
Ahornsirup-Senfdressing, Zhug, Schnittlauch
GARDEN SALAD. Maple Syrup Mustard Dressing, Zhug, Chives

GRÜNER SPARGEL 9.50
Salbei Zitronenbutter, Parmesan
GREEN ASPARAGUS. Sage Lemon Butter, Parmesan

LEVANTINISCHE KROKETTEN 7.00
Parmesan, Kräuter, Chilli, Greek Dill Yoghurt
LEVANTINE CROQUETTES. Parmesan, Herbs, Chili, Greek Dill Yoghurt

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN 6.50
Harissa Aioli, Meersalz
CRISPY POTATO SKINS. Harissa Aioli, Sea Salt

PITA BROT VON ANGEL 2.50
PITA BREAD FROM ANGEL

SAUERTEIGBROT 3.00
SOURDOUGH BREAD

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Dear Guest! Information about allergy or intolerance-inducing ingredients in our foods is available from our service personnel upon request.

MAIN DISHES

Unsere Hauptspeisen zeichnen sich durch qualitativ hochwertige Zutaten aus der Erde, dem Meer und dem Land aus, welche wir ehrlich, frisch und puristisch servieren. Wir empfehlen unsere Hauptspeisen mit unseren köstlichen Beilagen zu kombinieren. Our main dishes are defined by high quality ingredients from the soil, sea and land which are served with simplicity, freshness and purity. We recommend that you combine our main dishes with a selection of our delicious side dishes.

FISCH / FISH
MEDITERRANER FISCH 27.00
Wolfsbarschfilet, Tomatensauce, Kapern, Kalamata Oliven, Weißwein, Tatbhila, Geröstetes Sauerteigbrot
MEDITERRANEAN FISH. Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Toasted Sourdough Bread

FISCH KEBAB 23.00
Sellerie-Krautsalat, Granny Smith, Tsatsiki, Zucchini, Dille, Gegrillte Zitrone
FISH KEBAB. Celery Cabbage Salad, Granny Smith, Tzatziki, Zucchini, Dill, Grilled Lemon

YAFO CLAMS 24.00
Muscheln, Kokosmilch, Pancetta, Ingwer, Zitronengras, Geröstetes Sauerteigbrot
YAFO CLAMS. Mussels, Coconutmilk, Pancetta, Ginger, Lemongrass, Toasted Sourdough Bread

PLANT BASED
NENI'S MUSHROOM SHAWARMA 17.00
Gegrillte Kräuterseitlinge, Jerusalem-Gewürz, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Pitabrot
NENI'S MUSHROOM SHAWARMA. Grilled King Oyster Mushrooms, Jerusalem Spice, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Pita Bread

MOLE TACOS 25.00
Planted.Chicken, Tomatensalsa, Sumac Zwiebeln, Römersalat
MOLE TACOS. Planted.Chicken, Tomato Salsa, Sumac Onions, Romanian Lettuce

FLEISCH / MEAT
JERUSALEM STYLE BUTTERFLY CHICKEN 55.00
1 PERSON: 27,50 | 2 PERSONEN/PERSONS: 55,00
NENI Hummus Klassik, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina
JERUSALEM STYLE BUTTERFLY CHICKEN. NENI Hummus Classic, Amba, Onions, Red Pepper, Har Bracha Tahina

LAMM SHAWARMA 24.00
Spitzkrautsalat, Har Bracha Tahina, Hawaii, Amba, Pitabrot
LAMB SHAWARMA. Pointed Cabbage Salad, Har Bracha Tahina, Hawaii, Amba, Pita Bread

DRY AGED RIB EYE 40.00
Zhug Butter, Harissa Aioli, Crispy Potato Skins
DRY AGED RIB EYE. Zhug Butter, Harissa Aioli, Crispy Potato Skins

WAGYU KEBAB 28.00
Tomaten Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Grüne Chili, Geröstete Pita mit Za'atar
WAGYU KEBAB. Tomato Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Green Chili, Toasted Pita with Za'atar

ETWAS SÜSSES

NENI CHEESECAKE 8.50
The Very Best New York Cheesecake
NENI CHEESECAKE. The Very Best New York Cheesecake

SESAME - A NENI CLASSIC 8.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Har Bracha Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT
AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS 8.50
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien
A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

BALAGAN MENÜ

Balagan bedeutet "Sympathisches Chaos" und ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI Küche erleben möchten.

Unser Menü beginnt mit einer Chefs Choice unserer Mezze, gefolgt von Hauptspeisen, die typisch für NENI und unsere Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Nachspeisen.

All unsere Gerichte werden geteilt und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

Balagan means "Sympathetic 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 the Head Chef followed by main dishes 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.

59.00/Person

LIFE IS BEAUTIFUL