

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!

MELANZANI VOM

LAVASTEINGRILL     12.00

Har Bracha Tahina, Karamellisierter Kimchi, Bio Ei, Nori Salz, Pita Brot
AUBERGINE FROM THE LAVA STONE GRILL.
Har Bracha Tahina, Caramelised Kimchi,
Soft Organic Egg, Nori Salt, Pita Bread

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ     13.00

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

LEVANTINISCHER FREEKEH

TABOULEH       8.50

Frische Kräuter, Datteln, Pekannuss, Walnuss, Sumac, Griechischer Joghurt
LEVANTINE FREEKEH TABOULEH. Fresh Herbs, Dates, Pecans, Walnuts, Sumac, Greek Yoghurt

LACHS SASHIMI      16.00

Ponzu, Braune Butter, Sauerrahm, Röstzwiebel, Senfgurke
SALMON SASHIMI. Ponzu, Burnt Butter, Sour Cream, Fried Onions, Mustard Pickled Gherkins

GEGRILLTER CAESAR KOHL       9.00

Geröstete Pankobrösel, Braune Butter, Parmesan
GRILLED CAESAR CABBAGE. Roasted Panko Crumbs, Brown Butter, Parmesan

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

GAMBAS AL AJILLO   16.00

Rote Chili, Knoblauchöl, Petersilie, Dill, Geröstetes Sauerteigbrot
GAMBAS AL AJILLO. Red Chilli, Garlic Oil, Parsley, Dill, Toasted Sourdough Bread

LEVANTINISCHES BEEF TATAR       17.00

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

BEILAGEN / SIDE DISHES

SYRISCHES MEJADRA    7.00

Perl Cous Cous, Belugalinsen, Karamellierte Zwiebel, Sauerrahm
SYRIAN MEJADRA. Pearl Cous Cous, Beluga Lentils, Caramelised Onions, Sour Cream

ROTE RÜBE AUS DEM OFEN      7.00

Sauerrahm, Kren, Sherry Essig, Kresse
BAKED RED BEETROOT. Sour Cream, Horseradish, Sherry Vinegar, Cress

LEVANTINISCHE KROKETTEN     7.00

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

KNUSPRIGE

KARTOFFELSCHALEN      7.00

Harissa Aioli, Meersalz
CRISPY POTATO SKINS. Harissa Aioli, Sea Salt

GEMISCHTER BLATTSALAT     6.50

Radieschen, Ahornsirup Senf Dressing, Schnittlauch
MIXED SALAD. Radish, Gem Lettuce, Maple Syrup Mustard Dressing, Chive

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

MAROKKANISCHE BOLITOS   21.50

Wolfsbarsch, Paprika Ragout, Grüne Oliven, Harissa, Pita Brot
MOROCCAN BOLITOS. Sea Bass, Bell Pepper Ragout, Green Olives, Harissa, Pita Bread

YAFO CLAMS     24.00

Venus & Miesmuscheln, Kokosmilch, Pancetta, Ingwer, Lemongras, Geröstetes Sauerteigbrot
YAFO CLAMS. Mussels, Coconutmilk, Pancetta, Ginger, Lemongras, Toasted Sourdough Bread

PLANT BASED

PILZ SHAWARMA AM SHTICK!      17.50

Miso Harissa Glaze, Har Bracha Tahina, Amba, Kräutersalat, Rote Zwiebel, Laffa Brot
MUSHROOM SHAWARMA ON THE SHTIK!
Miso Harissa Glaze, Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Red Onions, Grilled Laffa Bread

HAUSGEMACHTE GNOCCHI     19.50

Zitrone, Ricotta, Salbei, Parmesan
HANDMADE GNOCCHI. Lemon, Ricotta, Sage, Parmesan

FLEISCH / MEAT

JERUSALEM STYLE BUTTERFLY CHICKEN   

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

LEVANTE SAUERTEIG PINSA

MIT LAMM SHAWARMA     19.00

NENI Klassik Hummus, Krautsalat, Zhug
LEVANTE SOURDOUGH PINSA WITH LAMB SHAWARMA.
NENI Classic Hummus, Cabbage Salad, Zhug

BEEF SIRLOIN SPIESS VOM GRILL      27.00

Freekeh Sofrito, Granatapfel Chimichurri, Sauerrahm, Pistazien
BEEF SIRLOIN SKEWER FROM THE GRILL.
Freekeh Sofrito, Pomegranate Chimichurri, Sour Cream, Pistachio

NENI WAGYU KEBAB    26.50

Wagyu Rind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Pinienkerne, Braune Butter, Rote Rüben Reduktion, Pita Brot
NENI WAGYU KEBAB. Wagyu Beef and Lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Green Chilli, Pine Nuts, Brown Butter, Beetroot Reduction, Pita Bread

HARRIRA    23.00

Slow Cooked Short Rib Stew, Kichererbsen, Grüne Linsen, Sauerrahm, Koriander, Sauerteigbrot
HARRIRA. Slow Cooked Short Rib Stew, Chick Peas, Green Lentils, Sour Cream, Coriander, Sourdough Bread

ETWAS SÜSSES

CREME BRULEE     8.50

Orange, Kardamom, Rohrzucker
CREME BRULEE. Orange, Cardamom, Cane Sugar

SESAME - A NENI CLASSIC      9.00

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Har Bracha Tahini, Dattelsirup, Karamellierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT

AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS     9.00

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

STICKY TOFFEE PUDDING      8.50

Datteln, Karamellsauce, Pekannuss
+ 1 Kugel Vanilleeis 1,50€  
STICKY TOFFEE PUDDING. Dates, Caramel Sauce, Pecan Nut + 1 Scoop Vanilla Ice 1,50€

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