



Marina Grechanik

NENI

am Prater

PLANT BASED

MEZZE TRIO 19.50

NENI Hummus Klassik, Popcorn Falafel, eingelegtes Gemüse und frisch gebackenes Pita Brot
MEZZE TRIO. NENI Hummus Classic, Popcorn Falafel, Pickled Vegetables and freshly baked Pita Bread

GEBRANNTES MELANZANI 15.00

Karamellisiertes Kimchi, Bio Ei, Nori-Salz, frische Kräuter und Har Bracha Tahina
BURNT EGGPLANT. Caramelized Kimchi, Organic Egg, Nori Salt, Fresh Herbs and Har Bracha Tahina

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 13.00

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

PISTAZIEN TABOULEH 11.00

Bulgur, Labneh, Granatapfel, Petersilie und Koriander
PISTACHIO TABOULEH. Bulgur, Labneh, Pomegranate, Parsley and Coriander

KAROTTEN- HARISSA SALAT 11.00

Jungzwiebel und Pekannüsse
CARROT HARISSA SALAD. Spring Onion and Pecans

BURRATA 17.00

Saisonales gegrilltes Gemüse, Chimichurri, Kräuteröl
BURRATA. Seasonal Grilled Vegetables, Chimichurri, Herb Oil

KNUSPRIGE LA RATTE KARTOFFELN 9.00

Meersalz, Chipotle Mayo und Petersilie
CRISPY LA RATTE POTATOES. Sea Salt, Chipotle Mayo and Parsley

GESCHMORTE TOSKANISCHE BOHNEN 13.00

In würzigem Tomaten- Harissa- Ragout mit Mangold, Parmesan und knusprigen Sauerteigbrot
BRAISED TUSCAN BEANS. In a spicy Tomato-Harissa Ragout with Chard, Parmesan and crispy Sourdough Bread

MINI FOCACCIA MIT GEBRANNTER MELANZANI 15.00

Matbucha, Har Bracha Tahina und Zhug
MINI FOCACCIA WITH BURNT EGGPLANT. Matbucha, Har Bracha Tahina and Zhug

MISO PILZE 12.50

Shiitake, Pioppino, Austernpilz, Portobello, Knoblauch, Miso, Sojasauce und Jungzwiebel
MISO MUSHROOMS. Shiitake, Pioppino, Oyster Mushroom, Portobello, Garlic, Miso, Soy Sauce and Spring Onion

ARAYES NABATI 16.00

Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Tzatziki, Chiliöl und Za'atar
ARAYES NABATI. Crispy grilled Pita filled with spicy vegan Kebab, served with Tzatziki, Chili Oil and Za'atar

FISH

THUNFISCH CEVICHE 21.00

Pistazien, Kräuter, Bulgur und gebrannte Tomatensauce
TUNA CEVICHE. Pistachios, Herbs, Bulgur and burnt Tomato Sauce

GAMBAS AL AJILLO 23.00

Rote Chilis, Knoblauchöl, Petersilie und Dill
GAMBAS AL AJILLO. Red Chilis, Garlic Oil, Parsley and Dill

CHRAIME (500G) 48.00

Wolfsbarsch frisch aus dem Ofen, geschmort in würziger Matbucha mit Gremolata
CHRAIME (500g). Oven-baked Sea Bass braised in spicy Matbucha with Gremolata

JERUSALEM CALAMARI 43.00

Über offener Flamme gebraten mit Datteltomaten, Spitzpaprika, Chili, Zwiebeln und Babykartoffeln mit Weißwein abgelöscht
JERUSALEM CALAMARI. Grilled over an open flame with Cherry Tomatoes, Bell Peppers, Chili, Onions and Baby Potatoes, deglazed with White Wine

MEAT

LEVANTINISCHES BEEF TATARE 17.00

Koriander, Dill, Sauerrahm, Kapernpopcorn und fluffiges Challah
LEVANTINE BEEF TARTARE. Coriander, Dill, Sour Cream, Caper Popcorn and fluffy Challah

MINI FOCACCIA MIT WAGYU KEBAB 21.00

Tomatenkerne, Har Bracha Tahina und Amba
MINI FOCACCIA WITH WAGYU KEBAB. Tomato Seeds, Har Bracha Tahina and Amba

BACKHENDL À LA NENI 23.00

Knusprig, saftig in Panko gebacken mit Kapern, Aioli, Chimichurri und Parmesan
BACKHENDL À LA NENI. Crispy, juicy panko-breaded Chicken with Capers, Aioli, Chimichurri and Parmesan

JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN 55,00

Knusprig, saftig direkt vom Grill mit Amba, geschmorten Zwiebel, roter Paprika und Har Bracha Tahina
JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN. Crispy, Juicy, Directly from the Grill with Amba, Braised Onions, Red Pepper, and Har Bracha Tahina

RIB EYE STEAK (350G) VOM LAVASTEINGRILL 42.00

Mit Chipotle Mayo, Chimichurri und knusprige La Ratte Kartoffel
RIB EYE STEAK FROM THE LAVA STONE GRILL. With Chipotle Mayo, Chimichurri and crispy La Ratte Potatoes

SOMETHING SWEET

LEMON CURD **A C G H** 9.50

Schlagobers, Früchte der Saison und Polenta Crumble

LEMON CURD. Whipped Cream, Seasonal Fruits and Polenta Crumble

SESAME - A NENI CLASSIC **F H N** 9.50

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 **A G H** 9.50

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

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.

BALAGAN MENÜ

59.00/Person

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.

LIFE IS BEAUTIFUL