NENI
Berlin

MEZZE

Eine Reihe von Aromen, die sich gegenseitig ergänzen und die Frische der levantinischen Zutaten widerspiegeln.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

HUMMUS TELLER 🌱 **9**
Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

HUMMUS TRIO 🌱 **18**
Pitabrot
Hummus Trio, Pita Bread

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL 🌱 **8**
Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH 🌱 **9**
Smoky Auberginenpüree, Chili Öl, Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Pitabrot
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

PULPOSALAT 14
Baby Kartoffeln, Spinat, Dill, Zwiebeln, Harissa Aioli
Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach, Dill, Onions, Harissa Aioli

SYRISCHES MEJADRA 🌱 **9,50**
Quinoa, Linsen, Joghurt, Tomate, Gurke, Granatapfel, Knusprige Rote Zwiebeln, Sumac
Syrian Mejadra. Quinoa, Lentils, Yoghurt, Tomato, Cucumber, Pomegranate, Crispy Red Onions, Sumac

ROTE BETE HARISSA SUPPE 🌱 **8,50**
Fermentierter Spitzkohl, Meerretich, Sauerrahm, Dill Öl
Beetroot Harissa Soup. Fermented Cabbage, Horseradish, Sour Cream, Dill Oil

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN 🌱 **9,50**
Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesam Dressing, Kernöl, Geröstete Kürbiskerne
Oven Baked Sweet Potato. Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Seed Oil, Toasted Pumpkin Seeds

LACHS SASHIMI 14
Braune Butter, Ponzu, Chili, Sesam, Eingelegte Gurke, Quinoa
Salmon Sashimi. Burnt Butter, Ponzu, Chilli, Sesame, Pickled Cucumbers, Quinoa

MAROKKANISCHE ZIGARREN 10
Knuspriger Filateig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO 🌱 **24**
Babaganoush, Falafel,
Syrisches Mejadra, Pitabrot
Mezze Trio. Babaganoush, Falafel,
Syrian Mejadra, Pita Bread

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus ausnahmslos hochwertigen Zutaten aus dem Besten was Land und Meer zu bieten haben. Die einfachen, frischen Gerichte servieren wir im Balagan Style – alle Teller werden über den Tisch verteilt und geteilt. So schmeckt NENI am besten.
Our main dishes 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!

NENI WAGYU KEBAB 28
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Zwiebeln, Sauerteig Pinsa
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

GEGRILLTE BUTTERFLIED DORADE 34
Mangold, Harissa, Ziegen Joghurt, Geröstchertes Meersalz
Grilled Butterflied Sea Bream. Mangold, Harissa, Goat's Milk Yoghurt, Smoked Sea Salt

NENI HÄHNCHEN-SHAWARMA 24
Marinierites Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Zerdrücktes und frittierte Kartoffel, Knoblauchcrème, Kräutersalat
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed and fried Potato, Garlic Cream, Herb Salad

JERUSALEM TELLER 24,50
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina-Pulver, Gebrannntes Gemüse, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

VEGANER JERUSALEM TELLER 🌱 **24,50**
NENI Hummus Klassik, 'Planted Chicken' mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina Pulver, Gebrannntes Gemüse, Pitabrot
Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

SPICY KARAMELLISIERTE AUBERGINE 🌱 **18,50**
Ingwer, Rote Chili, Geröstete Sesam, Japanischer Reis, Koriander
Spicy Caramelised Aubergine. Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame, Japanese Rice, Coriander

GEGRILLTE LAMM CHOPS 38
Mashwija, Har Bracha Tahina, Zhug
Grilled Lamb Chops. Mashwija,
Har Bracha Tahina, Zhug

KOREAN FRIED CHICKEN SALAT 19,50
Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

KING OYSTER PILZ SHAWARMA 🌱 **19,50**
Har Bracha Tahina, Amba, Kräutersalat, Sauerteig Pinsa
King Oyster Mushroom Shawarma.
Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Sourdough Pinsa

SABICH 🌱 **19,50**
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Weiches Ei, Amba, Pitabrot
Sabich - Streetfood Speciality from Tel Aviv. NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread
+ Falafel 4,50
+ falafel 4,50

EXTRAS

PITABROT 🌱 **1,50**
Pita Bread

DIPS 2,50
Mango Aioli 🌱, Zhug 🌱, Harissa 🌱

SÜSSKARTOFFEL POMMES 🌱 **7,50**
mit Mango Aioli
Sweet Potato Fries with Mango Aioli

KARTOFFELPÜREE 🌱 **5**
Braune Butter
Mashed Potatoes. Burnt butter

JAPANISCHER REIS 🌱 **5**
Japanese Rice

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN 🌱 **8**
Harissa Aioli, Meersalz
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

BALAGAN MENU

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos". Dieses Menü 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 die Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Desserts. Alle Gerichte sind zum Teilen und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.
—
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 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.

p.P. 58 / ab 2 Personen
p.p. 58 / from 2 persons
+ Wine Pairing 28

DESSERT

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS (V) **9**
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Glace, Pistazien
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SESAM³ – EIN NENI KLASSIKER (V+) **9**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachetes Muscovado Glace, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE (V) **9**
The Very Best New York Cheesecake

CHOCOLATE MOUSSE CAKE (V) **8,50**
Popcorn Sahne
Chocolate Mousse Cake. Popcorn Whipped Cream

HAYA LOVES TO SHARE 24
Etagere mit drei Desserts nach Wahl
Etagere with three desserts of your selection

(V) Vegetarisch/Vegetarian (V+) Vegan

Preise in EUR, inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Prices in EUR incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens

APÈRITIVS

APÉRITIFS

Companion Amalfi Lemon 11
Bitter Lemon

Negroni Sbagliato 13
Martini Rubino, Martini Bitter, Riesling Sekt

Spiced Pea 14
Bombay Sapphire, Birne, Zimt, Anis

Sicilian Spritz 11
Companion Sicilian Orange mit Riesling Sekt und Soda

Green Tel Aviv 9,50
Koriander-Zitronen-Verbene-Geist, Thomas Henry Tonic Water

Winter Fashioned 14
Bacardi Ocho, Hausgemachter Sirup, Orange

Ginger Spice 13
Bacardi Spiced, Hausgemachter Sirup, Thomas Henry Ginger Ale

NON ALCOHOLIC

Ipanema 9,50
Maracuja, Ginger Ale, Limetten, Zucker

Gingerade 9,50
Ginger, Zitrone, Hausgemachter Sirup

Virgin Spritz 9
Companion alkoholfrei, Juicy in the Sky Alkoholfrei, Soda

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0,3l 5 / 0,75l 9,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WATER FLATRATE

4,50 pro Person
tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or non-carbonated

NON ALCOHOLIC

Vöslauer	0,25l	4
still und prickelnd	0,75l	7,50
Thomas Henry	0,2l	5,50
Ginger Ale		
Spicy Ginger		
Tonic Water		
Säfte & Schorlen	0,3l	4,50
Naturtrüber Apfel	0,5l	5,50
Cranberry		
Maracujá		
Rhabarber		
Red Bull/Sugarfree	0,25l	6,50
fritz-kola	0,2l	4,50
fritz-kola		
fritz-kola superzero		
mischmasch	0,2l	4,50
fritz-limo	0,2l	4,50
zitrone		
orange		
honigmelone		

BEER

DRAFT		
Hacker-Pschorr	0,3l	5,50
Kellerbier	0,5l	6,50
BOTTLED		
Paulaner Zwickl	0,4l	6
Hacker-Pschorr	0,5l	6,50
Hefe Weißbier		
BRLO Pale Ale	0,33l	7
Paulaner Weißbier	0,5l	5,50
alkoholfrei		
Paulaner Münchner Hell	0,33l	4,50
alkoholfrei		
Fürstenberg Pilsener	0,33l	5,50
Fürstenberg Pilsener	0,33l	4,50
alkoholfrei		

SPARKLING

	0,125l	0,75l
Juicy in the Sky Alkoholfrei	8,50	40
Hammel & Cie, Pfloz, DEU		
Riesling Sekt	9	55
Stefan Meyer, Pfalz, DEU		
Crémant de Loire L'Extra Rosé	9,50	62
Langlois-Chateau, Val de Loire, FRA		
Champagne La Cuvée Brut	19	130
Laurent-Perrier, FRA		
Champagne Cuvée Rose		185
Laurent Perrier, FRA		

WINE

WHITE

	0,125l	0,75l
Riesling QbA	8	42
Balthasar Ress, Rheingau, DEU		
Chardonnay & Weißburgunder QbA „Grohsartig"	9	45
Groh, Rheinhessen, DEU		
Grauburgunder	9,50	47
Groh, Rheinhessen, DEU		
Chardonnay QbA	9,50	47
Bossermann Jordan, Pfalz, DEU		
Chardonnay & Weißburgunder „Löss-Lehm BIO"	9	47
Stefan Meyer, Pfalz, DEU		
Yasmin White	9,50	47
Recanati Winery, Galiläa, ISR		
Sauvignon Blanc II	9,50	48
Weingut von Winning, Pfalz, DEU		
Grüner Veltliner	9,50	55
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT		
Weisser Burgunder QbA		62
Bossermann Jordan, Pfalz, DEU		
Sancerre Blanc AOC „Silex"		75
Bossermann Jordan, Pfalz, DEU		
Chablis AOC „Le Finage"		85
La Chablisienne, Burgund, FRA		

ROSÉ

Pinot Noir Rosé QbA	8	42
Balthasar Ress, Rheingau, DEU		
Rosé	9	45
NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT		
Jonathan Rosé	9	47
Recanati Winery, Galiläa, ISR		

ORANGE

Orange Gold		95
Gerard Bertrand, Pays d'Oc, FRA		

RED

Altera Merlot VdP	8	42
Schröder & Schyler, Languedoc, FRA		
Chianti Classico DOCG	8	42
Cantine Noacchi S.p.A., Toscana, ITA		
Jonathan Red	9,50	47
Recanati Winery, Galiläa, ISR		
Barbera D'Asti DOC „Stella Rossa"	9,50	47
Marco Bonfante, Piemont, ITA		
Montepulciano D'Abruzzo DOC BIO „Il Bucaro"	9,50	47
Cantine Volpi, Abruzzen, ITA		
Shiraz & Cabernet Sauvignon „Koonunga Hill"	9,50	47
Penfolds, Adelaide, AUS		
Chateau Tour Bel Air AOC		48
Haut-Médoc, Bordeaux, FRA		
Cotes du Rhone AOC „Reseve"		50
Familie Perrin, Rhone, FRA		
Pinot Noir QbA „Haus Klosterberg"		65
Markus Molitor, Mosel, DEU		
Spätburgunder		70
Weingut Jean Stodden, Ahr, DEU		
Rioja Reserva DOCa		70
Baron de Ley, Rioja, ESP		
Black Print		85
Markus Schneider, Pfalz, DEU		

NON ALCOHOLIC

WHITE		
Kolonne Null	9,50	48
Riesling Cuvée, Berlin		
RED		
Kolonne Null	9,50	48
Rotwein Cuvée, Berlin		

PORTWINE

Taylor's Port 5cl	6,50
Selected Ruby 20%	
Taylor's Port Tawny 5cl	11,50
10 yrs 20%	

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso	2,80
Espresso Doppio	3,80
Café Crème	3,80
Cappuccino	4,20
Flat White	4,50
Latte Macchiato	5
Schokolade	4,50
Chai Latte	5
Hafer/Soja/Lactosefrei	+0,50

TEA Kännchen 6,50

High Darling Premium Darjeeling
English Breakfast Premium Schwarztee
Lazy Daze Premium Earl Grey
Low Rider Premium Grüntee
Team Spirit Premium Kräuter-Grüntee
Master Mint Premium Pfefferminze
Maybe Baby Premium Früchtetee
Extra Hour Premium Kräuter-Schwarztee
Orange Safari Premium Rooibos-Tee
Frischer Minztee
Frischer Ingwertee

GRAPPA 4cl

Po di Poli Merlot 40%	12,50

CALVADOS 4cl

Calvados Papidoux XO 40%	16

FRUIT SPIRITS 4cl

Schloss Proschwitz, Meissen

Schlehengeist 42%	11,50
Walnussgeist 42%	14

Schladerer

Himbeergeist 42%	11,50
Williams Birne 40%	12,50

WHISKY 5cl

Aberfeldy 12	12
Craigellachie 13	14

BITTER & LIQUEUR 4cl

Averna 29%	6,50
Berliner Luft 18%	5,50
Pijökel	11,50

GIN 5cl

Bombay Sapphire	11
Berliner Brandstifter	10