
































NENI

Mallorca

ES TRENC

TIME FOR LUNCH

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE  	8.50
Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
<hr/>	
LOADED SWEET POTATO FRIES    	11.00
Avocado, Sriracha Mayo, Coriander, Pickled Green Chillies	
<hr/>	
MOROCCAN CIGARS   	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
<hr/>	
MALLORCAN TOMATO SALAD   	10.00
Caper Dressing, Garlic, Manchego, Coriander	
<hr/>	
ISRAELI SALAD  	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
<hr/>	
TEL AVIV SNACK    	12.50
Labneh, Olives, Za'atar, Avocado, Cucumber, Crispy Za'atar Pita Bread	
<hr/>	
GAMBAS AL AJILLO  	18.00
Red Chilis, Garlic Oil, Parsley, Dill, Toasted Sourdough Bread	
<hr/>	
NENI STYLE TACOS   	14.00
Slow cooked Lamb, Coriander, Amba	
<hr/>	
SALT & PEPPER CALAMARI    	16.00
Fried Calamari, Jalapeño Aioli, Lemon	
<hr/>	
STEAK SALAD  	16.00
Mint, Parsley, Spring Onion, Tomato Seeds, Israeli Salad Dressing, Pita Croutons	

DOUBLE CHEESE BURGER **A C G L M** 18.50

Ground Beef, Toasted Brioche, Cheese, Sriracha Mayo, Tomato, Salad, Gherkin, Homemade French Fries

TELAVIVIAN STYLE SCHNITZEL **A C G L M O** 20.00

Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan

PULPO LEVANTE SOURDOUGH PINSA **A F N R** 21.00

Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug

SABICH **V A C M N** 18.00

NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread

VEGAN ARAYES **V⁺ A F M N** 17.00

Har Bracha Tahina, Zhug, Tomato Salsa

TIME FOR A TREAT

SESAME - A NENI CLASSIC **V⁺ gf F H N** 8.50

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

JUICY WATERMELON **V G H** 9.00

Freshly Sliced Watermelon, Feta, Caramelized Pecans, Mint

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 = Altramuces
R = Moluscos
V = Vegetariano
V⁺ = Vegano
gf = Sin gluten


HORA DE COMER

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI    8.50

Hummus de Mango al Curry, Hummus de Remolacha o Hummus Clásico NENI, Pan de Pita

BONIATO FRITO      11.00

Aguacate, Mayonesa de Sriracha, Cilantro, Chiles verdes encurtidos

CIGARROS MARROQUÍES    11.00

Filo Crujiente, Ternera marroquí Especiada, Piñones, Har Bracha Tahina, Harissa

ENSALADA DE TOMATE MALLORQUINA    10.00

Aliño de Alcaparras, Ajo, Queso Manchego, Cilantro

PEQUEÑA ENSALADA ISRAELÍ   10.00

Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas frescas

APERITIVO TEL AVIV     12.50

Labneh, Aceitunas, Za'atar, Aguacate, Pepino, Pan de Pita Crujiente con Za'atar

GAMBAS AL AJILLO   18.00

Red Chilis, Garlic Oil, Parsley, Dill, Toasted Sourdough Bread

TACOS AL ESTILO NENI    14.00

Cordero cocido a baja temperatura, cilantro , Amba

CALAMARES A LA SAL Y PIMIENTA     16.00

Calamares Fritos, Alioli de Jalapeño, Limón

ENSALADA DE BISTEC  16.00

Menta, Perejil, Cebolla Tiernas, Semillas de Tomate,
Aliño de Ensalada Israelí, Croûtons de Pan Pita

DOBLE CHEESE BURGER **A C G L M** 18.50

Carne de vacuno, pan brioche, queso, Sriracha Mayo,
Tomate, lechuga, pepinillo, patatas fritas caseras

SCHNITZEL AL ESTILO DE TELAVIV **A C G L M O** 20.00

pollo marinado, panko, alcaparras, alioli, chimichurri

PULPO PINSA DE MASA MADRE LEVANTINA **A F N R** 21.00

Pulpo, Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug

SABICH **V** **A C M N** 18.00

Hummus clasico de NENI, Berenjena, Har Bracha Tahina,
salsa de tomate, Zhug, huevo ecologico, Amba, Pan pita

ARAYES VEGANOS **V+** **A F M N** 17.00

Har Bracha Tahina, salsa de tomate, Zhug

HORA DE DARSE UN CAPRICHICO

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI **V+** **gf** **F H N** 8.50

Sésamo Blanco Tostado, Helado de Azucar Mascabado Casero,
Halva de Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe de Dátiles, Nueces Caramelizadas

SANDÍA JUGOSA **V** **G H** 9.00

Sandía Fresca en Rodajas, Queso Feta, Nueces Caramelizadas, Menta

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 = Altramuces
R = Moluscos
V = Vegetariano
V+ = Vegano
gf = Sin gluten