NENI
Kitchen

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.

NENI'S HUMMUS TELLER @ 9,50
Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
NENI's Hummus Plate. Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

NENI'S HUMMUS TRIO @ 20
Pitabrot
Pita Bread

BABAGANOUSH @ 9,50
Smoky Auberginen Püree, Chili Öl, Sauerteig Brösel, Petersilie, Pitabrot
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

ROASTED BROCCOLI 11
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Knoblauch Chips
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Garlic Chips

NENI STYLE TACOS 15
Slow Cooked Lamm, Koriander, Amba
Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ @ 12
Labneh, Kapern Dressing,
Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart. Labneh,
Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL @ 8,50
Limetten-Ingwer-Sojo-Tahina
Lime Ginger Soy Tahina

YAFO CHARRED CHICKEN SKEWER 15
Joghurt, Koriander, Petersilie, Minze,
Gebrannte Zwiebel
Yoghurt, Coriander, Parsley, Mint, Roasted Onion

GEGRILLTE WILDFANG-GARNELEN 14
Beluga Linsen, Ingwer, Rote Chili, Balsamico,
Koriander, Griechischer Joghurt
Grilled Wild Prawns. Beluga Lentils, Ginger,
Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

BURRATA @ 15,50
Erbsen, Minze, Petersilie, Tomatenkerne
Peas, Mint, Parsley, Tomato Seeds

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

MEZZE TRIO @ 28
Babaganoush, Gegrilltes Artischockenherz, Haya's Famous Popcorn Falafel, Pitabrot
Babaganoush, Grilled Artichoke Heart, Haya's Famous Popcorn Falafel, 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!

JERUSALEM TELLER 24
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Paprika, Zwiebel, Amba, Har Bracha Tahina, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

MAKE IT VEGAN! Mit Blumenkohl Schnitzel.

SABICH @ 20
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pita Brot
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread
+ mit Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50
+ with Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50

MAKE IT VEGAN! Mit Blumenkohl Schnitzel.

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 20
Knackiger Kohlsalat, Karotte,
Asiatisches Salatdressing,
Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander,
Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing,
Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts,
Mango Aioli

FREEKEH RISOTTO @ 20,50
Marinierte Champignons, Parmesan
Marinated Champignons, Parmesan

HAMSHUKA 25
NENI Hummus Klassik, Rind- und Lammhackfleisch, Hawaiji, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Geröstete Pinienkerne, Pitabrot
NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Hawaiji, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread

WAGYU KEBAB 28
Handgemachtes Wagyu Rindkebab, Smoky Auberginen Tomatensauce, Har Bracha Tahina, Chili, Frische Kräuter, Sumac Zwiebeln
Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

FLAT IRON STEAK 34
Chimichurri, Süßkartoffel, Feldsalat, Schmand
Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream

LOUP DE MER 29
Salicorn, Zitrone, Kapern, Petersilie, Koriander
Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

TELAVIVIAN SCHNITZEL 22
Marinierites Hähnchen, Panko, Kapern,
Aioli, Chimichurri, Parmesan
Marinated Chicken, Panko, Capers,
Aioli, Chimichurri, Parmesan

EXTRAS

PITABROT @ 1,50
Pita Bread

SMASHED POTATOES @ 7
Harissa Mayonnaise, Schnittlauch
Harissa Mayonnaise, Chives

GREEN BEANS @ 7
Petersilie, Koriander, Knoblauch,
Parmesan, Zitrone
Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan,
Lemon

ISRAELI SALAD @ 6,50
Frisée Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen,
Rote Zwiebel, Zitrone
Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers,
Radish, Red Onions, Lemon

LEVANTINISCHE KROKETTEN @ 7,50
Parmesan, Kräuter, Panko, Chili,
Griechischer Joghurt
Levantine Croquettes. Parmesan, Herbs,
Panko, Chilli, Greek Yoghurt

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 and the menu is ordered for the entire table.

p.P. 56 / ab 2 Personen
p.p. 56 / from 2 persons
+ Getränkebegleitung 25
+ Wine pairing 25

DESSERT

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS (V) 10
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

SESAM – EIN NENI KLASSIKER (V+) 9,50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachetes Muscovado Eis, 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
Saure Sahne, Limette
Sour Cream, Lime

HAYA LOVES TO SHARE 24
Etagère mit allen drei Desserts
Etagere with all three desserts

(V) Vegetarisch/Vegetarian (V+) Vegan

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

APERITIVS

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 12
Companion Sicilian Orange,
Secco, Soda

AMALFI SPRITZ 12
Companion Amalfi Lemon,
Secco, Soda

– ALKOHOLFREI –

SICILIAN TONIC FOR DRIVERS 12
Companion Sicilian Orange
Designated Driver, Tonic Water

AMALFI TONIC FOR DRIVERS 12
Companion Amalfi Lemon
Designated Driver, Tonic Water

Lillet Wild Berry	11,50
Gin Tonic Bombay Gin, Tonic Water	12
Monkey Spritz – NENI meets Monkey Bar Companion Sicilian Orange, Himbeerlikör, St. Germain, Sodawasser & Secco	12
Negroni Bombay Gin, Martini Rubino, Campari	12
Tropical Spritz Bacardi Tropical, Bacardi Spiced, Erdbeere, Mandel, Pfirsich, Limette, Sodawasser	14

Green Tel Aviv 12
DRILLING Koriander-Zitronen-
verbene-Geist, Tonic Water

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0,4l 4,50 / 1l 8,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

NON ALCOHOLIC

Water flatrate tischweise, still oder mit Kohlensäure per table, still and sparkling	p.P.	4
Taunusquelle naturelle und medium	0,25l 0,75l	3,50 8,50
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2l	4
Säfte Cranberry, Maracuja, schwarze Johannisbeere	0,2l 0,4l	3,50 5
Saftschorlen	0,2l 0,4l	3 4,50
fritz-kola fritz-kola fritz-kola super zero	0,2l	4
fritz-limo orange zitrone ingwer-limette	0,2l	4
fritz-spritz bio-apfelschorle bio-rhabarberschorle	0,2l	4
Red Bull Red Bull Red Bull sugarfree Red Bull white edition	0,25 0,25 0,25	5 5 5

BEER

Brauwelt Köln Mühlen Kölsch vom Fass	0,3l	4
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier Hefe-Weissbier, alkoholfrei	0,33l	4,50
Neumarkter Lammsbräu Bio-Schankbier, alkoholfrei	0,33l	4,50
Bayreuther Brauerei Bayreuther Hell	0,33l	4,50

SPARKLING

ich bin so frei ... Traubensecco alkoholfrei Weingut am Nil, Pfalz, DEU	0,1l 0,75l	6,50 34
Let's spend the night together secco, 25hours the Circle & Weingut am Nil, Pfalz, DEU	0,1l 0,75l	6,50 34
Crémant de Limoux **Reserve Brut & Rosé** Luc Pirlet, Languedoc, FRA	0,1l 0,75l	7,50 49
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée, Brut, FRA	0,1l 0,75l	16 93
Champagne Laurent-Perrier Rosé, FRA	0,75l	160

WINE

WHITE	**0,2l**	**0,75l**
Mount Hermon White Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	45
Blanc Finesse Coteaux du Liban, Bekaa Valley, LIB	10,50	36
Grüner Veltliner Sorry I'm busy drinking NENI & Mrazowksi, Weinviertel, AUT	11,50	39
Ancestral Riesling Weingut Karsten Peter, Pfalz, DEU	10,50	36
Riesling Kabinett feinherb Katharina Krieger, Pfalz, DEU	9,50	33
Riesling alkoholfrei Kolonne Null, DEU	9,50	33
Grauburgunder Come as you are Weingut Franz Keller, Baden, DEU	10,50	36
Danke Peter Blanc de Noir Weingut Siener, Pfalz, DEU	9,50	33
Lugana Luna Weingut Bennati, Veneto, ITA	10,50	36
Roseblood d'Estoublon Blanc Château d'Estoublon, Provence, FRA	10,50	36
Hieronymus und Alexander Sauvignon Blanc Rappenhof, Rheinhessen, DEU		36
Twin Oaks Chardonnay Robert Mondavi, California, USA		36
Weissburgunder Dreissigacker, Rheinhessen, DEU		45
Grauburgunder Henkenberg Landerer, Baden, DEU		70
Geheimrat J Riesling Weingut Wegeler, Rheingau, DEU		75

ROSÉ

Mount Hermon Rosé Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	45
Roseblood d'Estoublon Rosé Château d'Estoublon, Provence, FRA	10,50	36
Danke Markus Rosé Weingut Hees, Nahe, DEU	9,50	33

RED

Mount Hermon Red Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	45
Rouge Passion Coteaux du Liban, Bekaa Valley, LIB	10,50	36
Ancestral Spätburgunder Weingut Karsten Peter, Pfalz, DEU	10,50	36
El Niño de Campillo Bodegas Campillo, Rioja, SPA	10,50	36
Primitivo Teatro Latino, Puglia, ITA	10,50	36
Bordeaux Supérieur Vieilles Vignes Château Sainte-Marie, Bordeaux, FRA	10,50	36

Weine enthalten Sulfite/Wines contain sulfites
Unser Team informiert gerne über Jahrgänge/
Our staff will gladly provide information about vintages

COFFEE

Espresso	3
Espresso Doppio	4,50
Café Crème	4
Cappuccino	4,50

TEA Kännchen 4,50

High Darling, Bio-Darjeeling

English Breakfast, Bio-Schwarztee

Lazy Daze, Bio-Earl Grey

Low Rider, Bio-Grüntee

Team Spirit, Bio-Kräuter-Grüntee

Master Mint, Bio-Pfefferminze

Maybe Baby, Bio-Früchtetee

Extra Hour, Bio-Kräuter-Schwarztee

Orange Safari, Bio-Rooibos-Tee

FRESH INFUSIONS

Kännchen 5

Ingwer

Ingwer-Orange

Minze

LIQUORS + SPIRITS + GRAPPA

Arak 3cl	8
Braulio 3cl Amaro Alpino di Bormio	4,50
Schwarzes Gold 3cl Kölner Kaffeelikör	4,50
Amaretto Disaronno 3cl Lombardei	6,50
Chorweiler Kümmel 3cl	4
Linie Aquavit 3cl	5,50
Gutsbrennerei Walcher, Südtirol 2cl Noisette Waldhimbeere Williams Grappa d'Oro	6