NENI München

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 @ 9,50
Rote Bete-Meerrettich Hummus, Curry Mango Hummus oder Hummus Klassik, 1 Pita
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, 1 Pita

HUMMUS TRIO @ 23
2 Pita

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL @ 8
Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH @ 9,50
Smoky Auberginenpüree, Chili Öl, Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, 1 Pita
Smoky Eggplant Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, 1 Pita

PULPOSALAT 17,50
Babykartoffeln, Spinat, Dill, Zwiebeln, Harissa Aioli
Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach, Dill, Onions, Harissa Aioli

ROASTBEEF 14,50
Kalamata Aioli, Zhug, Tomatenkerne
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ @ 13
Labneh, Kapern Dressing, Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart
Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

TEL AVIV SALAT @ 11,50
Anatolischer Käse, Frittierte Kapern, Tomate, Gurke, Za'atar, Kräuter Öl
Tel Aviv Salad. Anatolian Cheese, Fried Capers, Tomato, Cucumber, Za'atar, Herb Oil

WOLFSBARSCH CEVICHE 15,50
Pico de Gallo, Koriander Öl, Süßkartoffel Crunch, Za'atar
Seabass Ceviche. Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar

MAROKKANISCHE ZIGARREN 9,50
Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO @ 27
Babaganoush, Falafel,
Gegrilltes Artischockenherz, 2 Pita
Babaganoush, Falafel,
Grilled Artichoke Heart, 2 Pita

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen 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 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 31
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Mashwija, Har Bracha Tahini, Amba, Sumac Zwiebeln, Sauerteig Pinsa
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab. Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

MEDITERRANES FISCHFILET 31
Wolfsbarsch, Tomatensauce, Kapern, Kalamata Oliven, Weißwein, Tatbhila, Geröstetes Sauerteigbrot
Mediterranean Fish fillet. Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Roasted Sourdough Bread

NENI HÄHNCHEN SHAWARMA 24
Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Zerdrückte Kartoffel, Knoblauchcreme, Frische Kräuter
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herbs

KING OYSTER PILZ SHAWARMA 21,50
Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Gegrilltes Sauerteig Pinsa
King Oyster Mushroom Shawarma. Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Pinsa

SABICH @ 20
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Weiches Ei, Amba, 1 Pita
NENI Classic Hummus, Fried Eggplant, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, 1 Pita
+ mit Falafel 5
+ with Falafel

JERUSALEM TELLER 26
NENI Hummus Klassik, Hähnchen mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina, Gebrannntes Gemüse, 1 Pita
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina, Burnt Vegetables, 1 Pita

VEGANER JERUSALEM TELLER @ 26
NENI Hummus Klassik, 'Planted Chicken' mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina, Gebrannntes Gemüse, 1 Pita
Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Amba, Tahina, Burnt Vegetables, 1 Pita

RIB EYE STEAK 41
Miso Harissa Glasur, Knusprige Kartoffelschalen, Harissa Aioli, Meersalz
Miso Harissa Glace, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt

AUBERGINE VOM GRILL @ 19,50
Kimchi, Ei, Har Bracha Tahina, Sauerteig Brösel
Eggplant from grill. Kimchi, Egg, Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble

SIDES

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN @ 6
Harissa Aioli. Meersalz
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

GEGRILLTES GEMÜSE @ 6
Olivenöl, Meersalz
Grilled Vegetables. Olive Oil, Sea Salt

ISRAELISCHER SALAT @ 5,50
Tomaten, Gurken, Radieschen
Israeli Salad. Tomatoes, cucumbers, radishes

1 PITA @ 1,50

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. 58 / ab 2 Personen
p.p. 58 / from 2 persons

DESSERT

KNAFEH (V) 11
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. 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

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

SESAM³ – 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

ILAN'S FAVOURITE DESSERT (V) 10,50
Ricotta Crème, Saisonale Früchte, Süßwein, Polenta Crumbles, Haselnuss
Ilan's Favourite Dessert. Creamy Ricotta, Seasonal Fruits, Sweet Wine, Polenta Crumbles, Hazelnuts

HAYA LOVES TO SHARE 29
Etagere mit drei Desserts nach Wahl
Etagere with three desserts by your selection

(V) Vegetarisch/Vegetarian (V+) Vegan

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

APÈRITIVS

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 11
Companion Sicilian Orange,
Sodawasser & Prosecco

AMALFI SPRITZ 11
Companion Amalfi Lemon,
Sodawasser & Prosecco

AMALFI TONIC 11
Companion Amalfi Lemon,
Tonic Water

Cuba Libre Bacardi Rum, fritz-kola, Limette	10,50
Wild Berry Spritz Martini Bianco, Thomas Henry Wild Berry	10,50
Hugo	10
Gin Tonic Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	12
Port Tonic Graham's White Port, Tonic Water	10
Limonarak Arak mit Zitrone & frischer Minze	11
Negroni Bombay Sapphire, Martini Fiero, Bitter	12,50
Vodka Bull 42 Vodka, Red Bull	12,50

Green Tel Aviv 11,50
Koriander-Zitronenverbene-Geist,
Tonic Water

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Wild Berry Dreams Thomas Henry Wild Berry, Beeren, Limette, Soda Wasser	8,50
Virgin Hugo Holundersirup, Apfelsaft, Limette und frische Minze	8,50
Designated Driver Companion Sicilian Orange Alkoholfrei, Alkoholfreier Sekt, Sodawasser	9,50

NON ALCOHOLIC

Vöslauer still und prickelnd	0,25l 0,75l	3 7,50
Balis Basilikum-Ingwer-Limonade	0,25l	5,50
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2l	4
fritz-kola fritz-kola fritz-kola superzero	0,2l	4
fritz-limo fritz-limo orange fritz-limo zitrone	0,2l	4
mischmasch fritz-kola mit orange	0,2l	4
fritz-spritz bio-rhabarberschorle bio-apfelschorle	0,2l	4
Säfte Apfel, Orange, Rhabarber, Maracujanektar, Johannisbeernektar	0,2l 0,4l	3,50 5
Saftschorle	0,2l 0,4l	3 4,50
Red Bull/Sugarfree	0,25l	5,50
Field No7 Ice Tea Pinapple Mango or Cherry	0,33l	5

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0.4l 4.50 / 1l 9

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WATER FLATRATE

tischweise, still oder mit Kohlensäure p.P. 4
per table, carbonated or non-carbonated

BEER

Augustiner Bräu München Edelstoff, vom Fass	0,5l	5,50
Weißbier	0,5l	6
Dark Beer	0,5l	5,50
Alkoholfrei Hell	0,5l	5,50
Saison-Spezial-Bier	0,33l 0,5l	4,50 5,50
Unser Personal hilft hier gern weiter		
Radler	0,5l	5
Neumarkter Lammsbräu Bio-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,50

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence Bouvet Ladubay, Loire	0,1l 0,75l	8 49
Crémant de Loire Rosé Bouvet Ladubay, Loire	0,1l 0,75l	9 59
Trübslein Sekt alkoholfrei Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	0,1l 0,75l	7,50 39
PriSecco „Cuvée Nr 12" - alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg	0,75l	54
Laurent-Perrier La Cuvée	0,1l 0,75l	14 96
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75l	159
Grand Siècle Laurent-Perrier	0,75l	345

WINE

WHITE

	0.2l	0.75l
2022 Sauvignon Blanc „Mount Hermon Yarden" Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	12,50	46
2021 Blanc de Blancs Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	10,50	41
2022 Riesling „Drache" Weingut von Winning, Pfalz, DEU	10,50	36
2022 Grauburgunder „Sonett" Weingut Dr. Heger, Baden, DEU	10,50	38
2022 Saar Riesling Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen an der Mosel, DEU	10,50	36
2022 Grüner Veltliner NENI x Mrazowski, Weinviertel, AUT	11	39
2022 Lugana DOC Ca' Vegar Cantina Castelnuovo del Garda, ITA	11,50	42
2023 Chardonnay Corte Molino, Venetien, ITA	9	31
2022 Chardonnay Yarden Golan Heights Winery, Galiläa, ISR		63
2021 Riesling „Hochheimer Mainterrassen" Weingut Künstler, Rheingau, DEU		40
2022 Weisser Burgunder Weingut von Winning, Pfalz, DEU		34
2023 Scheurebe „Scheu aber geil!" Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz, DEU		38
2022 Sauvignon Blanc „Jakobi" Weingut Gross, Südsteiermark, AUT		44
2022 Pinot Grigio „Riff" Alois Lageder, Südtirol, ITA		34
2022 Pouilly Fumé „Les Moulins à Vent" Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire, FRA		49
2022 Chablis „La Chanfleure" Maison Louis Latour, Bourgogne, FRA		69

ROSÉ

2023 Lubéron Rosé Famille Perrin, Provence, FRA	9,50	33
2022 NENI x Mrozowski Rosé NENI x Mrozowski, Weinviertel, AUT	10,50	38
2022 Miraval Rosé Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, FRA		59
2021 „bone dry" Rosé Reichsrat von Buhl, Pfalz, DEU		34

RED

2020 Syrah „Gamla" Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	48
2020 Réserve du Couvent Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	11	43
2022 Merlot Corte Molino, Venetien, ITA	9	31
2021 Primitivo Contrade Li Veli, Puglia, ITA	10	34
2019 Chianti Riserva DOCG Terre de' Priori, Toscana, ITA	10,50	36
2021 Bordeaux Superieur Château Sainte-Marie, Bordeaux, FRA	9,50	33
2021 Tempranillo Cédice Tinto Domino de Eguren, ESP	10	35
2021 Kalkmergel Spätburgunder Weingut Andres, Pfalz, DEU		42
2021 Ursprung Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz, DEU		42
2022 Trollinger Feldhase Weingut Aidinger, Württemberg		36
2021 Blauer Zweigelt Zantho, Burgenland, AUT		34

2022 Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo, Abruzzen, ITA	31
2020 Saint-Emilion Grand Cru Château Gaillard, Bordeaux, FRA	89
2020 Malbec „Cahors Heritage" Château du Cédre, Cahors, FRA	38
2019 Rioja Crianza Tempranillo Sierra Cantabria, Rioja, ESP	52
2021 Pinotage Diemersdal Wine Estate, Durbanville, ZAF	54

TEA Kännchen/ Pot 5,50

High Darling Bio-Darjeeling

English Breakfast Bio-Schwarztee

Lazy Daze Bio-Earl Grey

Heidis Delight Bio-Bergkräuter

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

Speak French Bio-Verveine

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso	2,50
Espresso Doppio	4
Café Crème	3,50
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Flat White	4,50
Chocolate	4,50

PORTWEIN

Grahams White Port	5cl	6,50
Grahams LBV Port	5cl	7,50

GRAPPA

Grappa Elisi Berta, Piemonte	2cl	7
Grappa di Moscato,Valdavi' Berta, Piemonte	2cl	7,50

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Bayerischer Kräuterlikör Liebl	3cl	5,50
Braulio Amaro Alpino di Bormio Amaretto	3cl	5,50
DiMombaruzzo Berta, Piemonte	3cl	6,50
Holzfass Enzian Lantenhammer	3cl	5,50
Arak Fakra	3cl	7
Woodford Reserve	3cl	7,50
Linie Aquavit	3cl	5,50

OBST-BRÄNDE

Lantenhammer, Schliersee	2cl	7

Williamsbirne
Waldhimbeere
Haselnuss
Marille
Holzfass Obstbrand