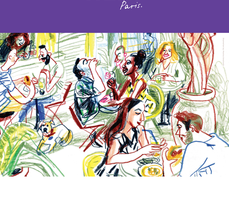
NENI
Paris



MEZZE

Un éventail de saveurs et de différentes textures qui honorent la fraîcheur des ingrédients levantins.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

ASSIETTE DE HOUMOUS 11
Betterave et raifort, curry de mangue ou classique avec un pain pita
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

TRIO DE HOUMOUS 16
avec pain pita
Hummus Trio, Pita Bread

BABAGANOUSH 10
Purée d'aubergine grillées, huile pimentée, crumbler au levain, persil
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley

MEJADRA SYRIENNE 10
Yaourt, tomates, concombres, grenades, oignons rouges croustillants, sumac
Syrian Mejadra. Yoghurt, Tomato, Cucumber, Pomegranate, Crispy Red Onions, Sumac

SOUPE DE BETTERAVE À LA HARISSA 11
Chaux raifort, crème fraîche, huile d'aneth
Beetroot Harissa Soup, Fermented Cabbage, Horseradish, Sour Cream, Dill Oil

PATATE DOUCE CUITE AU FOUR 12
Crème fraîche, épinards, roquette, vinaigrette aux agrumes, amandes grillées
Oven Baked Sweet Potato. Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Citrus Vinaigrette, Toasted Almonds

LES FAMEUX FALAFELS DE POPCORN D'HAYA 11
sauce citron vert, gingembre, soja tahina
Haya's famous Popcorn Falafel.
Lime, Ginger Soy Tahina Sauce

SASHIMI DE SAUMON 10
Beurre noisette, ponzu, chilli, sésame, concombre au vinaigre, quinoa
Salmon Sashimi. Burnt Butter, Ponzu, Chilli, Sesame, Pickled Cucumbers, Quinoa

CIGARES MAROCAINS 11
Filo croustillants, bœuf émincé, épices marocaines, pignons, har bracha tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO 26
Babaganoush, Falafel, Mejadra syrienne, Pain pita
Babaganoush, Falafel, Syrian Mejadra, Pita Bread

PLATS

Nos plats principaux se composent d'ingrédients de haute qualité provenant du sol, de la mer et de la terre servis avec simplicité, fraîcheur et pureté. Nous mettons tout sur table pour que vous puissiez vous régaler !
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!

SALADE DE POULPE 26
Petites pommes de terre, épinards, aneth, oignons, aioli à l'harissa
Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach, Dill, Onions, Harissa Aioli

ASSIETTE DE JÉRUSALEM 25
Houmous classique NENI, poulet épicé Jérusalem, amba, légumes brûlés, tahina et pain pita
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina, Burnt Vegetables, Pita Bread

SABICH 21
Spécialité street-food de Tel Aviv. Houmous classique NENI, aubergine frite, har bracha tahina, salsa de tomate, oeuf mollet bio, amba - servi avec pain pita
Street food speciality from Tel Aviv. Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Egg, Amba, served with pita bread
+ servi avec falafels 5
+ with Falafel

BURGER D'ELIOR AU BOEUF EFFILOCHÉ 26
Cheddar, piment, sauce BBQ, frites de patates douces, aioli à la mangue
Elior's Pulled Beef Burger. Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli

ASSIETTE DE JÉRUSALEM VEGAN 22
NENI houmous classique, épices de Jérusalem, aiguillettes végétales, amba, poudre de tahina, légumes brûlés, pain pita
Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

SALADE DE POULET FRIT À LA CORÉENNE 23
Chou croustillant, carottes, vinaigrette asiatique, pickles de grenade, coriandre, cacahuètes, aioli à la mangue
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

SHAWARMA DE PLEUROTES 23
Har bracha tahina, amba, salade d'herbes, pain Laffa grillé
King Oyster Mushroom Shawarma.
Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Sourdough Laffa

AUBERGINES CARAMÉLISÉES 22
Gingembre, piment, sésame grillé, coriandre, riz japonais
Spicy Caramelised Aubergine. Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame, Japanese Rice, Coriander

NENI WAGYU KEBAB 26
Kebab maison de boeuf wagyu et agneau, mashwijo, har bracha tahina, amba, sumac d'oignons, pinsa au levain
NENI Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Mashwijo, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

DORADE GRILLÉE EN PAPILLOTTE 25
Blettes, harissa, yaourt au lait de chèvre, sel de mer fumé
Grilled Butterflied Sea Bream. Mangold, Harissa, Goat's Milk Yoghurt, Smoked Sea Salt

SHAWARMA DE POULET 25
Poulet mariné une nuit, oignons rouges rôtis, écrasé de pomme de terre, crème à l'ail, salade d'herbes
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad

SIDES

PEAU DE POMME DE TERRE GRILLÉES 5
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE 7
Mashed Potato, Burnt Butter

FRITES DE PATATES DOUCES 8,50
Sweet Potato Fries

BALAGAN MENU

Balagan signifie „joyeux bazars".
Ce menu commence par différents mezzés, suivis de plats typiques de NENI et de notre culture à Tel-Aviv. Tous nos plats sont à partager et le menu est servi pour l'ensemble de la table.
–
Balagan means „Beautiful Chaos'.
Your dinner starts with a colourful selection of mezze style dishes followed by plates we consider typical for NENI and
our Tel Aviv culture. All our dishes are shared and the menu is ordered for the whole table.

à partir de 2 personnes / 59 par personne
from 2 persons / 59 per person

DESSERTS

KNAFEH (V) **11**
Spécialité de la vieille ville de Jérusalem. Kadayif cuit au four, mozzarella, ricotta, sirop de fleur d'oranger, crème glacée au yaourt grec maison, pistaches
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SÉSAM³ (V+) **10**
Un classique NENI. Sésame blanc grillé, crème glacée au sucre muscovado maison, har bracha halva, tahini cru, sirop de date, noix de pécan caramélisées
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE (V) **11**
Le meilleur cheesecake de New York

MOELLEUX AU CHOCOLAT (V) **11**
Crème fouettée au popcorn
Chocolate Mousse Cake. Popcorn Whipped Cream

CAFÉ GOURMAND 14
Assortiment de gourmandises sélectionnées par le Chef - servi avec une boisson chaude - uniquement le midi
Selection of delicacies selected by the Chef - served with hot drink - only for lunch

HAYA LOVES TO SHARE 26
Plateau de trois desserts au choix
Etagere with three desserts by your selection

(V) Végétarien (V+) Vegan

Prix en euros, TVA incluse.
Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les additifs.
Prices in EUR incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens

APÉRITIF

Kir Royal	14,50
Sicilian Spritz	11
St-Germain Hugo Spritz	11
Lillet Vive	11
Gin Tonic Bombay Saphire	12
Porto Tonic	10
Ricard	7
Vodka Pomme Jus de pomme et Vodka Greygoose / Apple Juice and Greygoose Vodka	12
Cubra Libre Rhum Santa Teresa, Fritz kola, Citron vert / Santa Teresa Rhum , Fritz Kola, Lime	12
Patron Paloma Tequila Patron Paloma, Jus de pamplemousse, jus de citron et eau pétillante / Tequila Patron Paloma, grapefruit juice, lemon juice and sparkling water	12

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate et gazeuse filtrée
per table, carbonated or non-carbonated,
4,50 per person

Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Spicy Ginger	0.2l	6
Jus & nectars de fruits, **Marcel Bio** Pomme, tomate, abricot, poire	0.2l	6,50
Jus de fruits pressés Orange, pamplemousse	0.2l	6,50
red bull sugar free	0.25l	8
fritz-kola fritz-kola fritz-kola superzero	0.33l	8
fritz-limo orangeade lemonade	0.33l	8
fritz-spritz raisin rhubarbe bio pétillant	0.33l	8

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0.4l 6 / 1l 13

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
menthe fraîche et jus de citron
fresh mint and lemon juice

BIÈRES

Demory Paris		
Citra Lager	0.33l	8,50
Intrépide IPA	0.33l	8,50
Roquette Blanche	0.33l	8,50
L.B.F. - La Brasserie Fondamentale		
IPA	0.33l	8,50

CHAMPAGNE

	0.12l	**0.75l**
Taittinger Brut Réserve	18	100
Taittinger Brut Prestige Rosé	20	120
Ruinart Brut		150
Ruinart Blanc de Blancs		180

VIN

BLANC

	0.12l	**0.75l**
Liban **Les Bretèches 2021** Château Kefraya	10	41
Bourgogne **Chablis 2021** Domaine Brocard	11,50	50
Languedoc Viognier **Baies Dorées 2021** Brotte	9	34
Loire **Touraine sauvignon** **angle droit bio 2021**		38
Chateau de Sancerre Connetable 2020		89
Pouilly-fumé Vieilles Vignes 2021 Domaine Régis		49
Bourgogne **Macon blanc végan 2020** Les vignerons		36
Bordeaux **Château Lafont Menaut 2019** Pessac Leognan AOP		55

ROSÉ

	0.12l	**0.75l**
Provence **Maïme Côtes de Provence** **AOP 2021**	9	39
Bandol AOP Le Galantin 2019		48
Eden IGP Mediterrannée **père anselme 2021**		32

ROUGE

	0.12l	**0.75l**
Liban **Coteaux Rouge 2018** Château de Kefraya	10	42
Languedoc **Moulin de Gassac Alabaran** Mas de Daumas 2021	8,50	36
Bordeaux **Lalande de Pomerol 2020** Château Fougeailles	11	48
Provence **Côte de Provence Bio 2019** Château Sainte Marguerite		61
Loire **Les Pierres Plates 2021** Reuilly AOP		38
Bourgogne **Château de Chamirey Premier Cru 2018** Clos du roi		120
Morgon Côte du Py 2019 Domaine Piron		56
Sud-Ouest **Petites cailles 2015** Cahors, Jean Luc Baldés		89

Les millésimes sont susceptibles de changer
Please note that vintages are subject to availability

CAFÉ & CHOCOLAT

Espresso/Décaféiné	3,50
Double Espresso	5
Café Crème	5
Cappuccino	5
Chocolat Chaud	5
Lait Chaud	3

THÉ

6

High Darling Darjeeling Bio

English Breakfast Thé Noir Bio

Lazy Daze Earl Grey Bio

Low Rider Thé Vert Bio

Team Spirit Thé Vert aux Herbes Bio

Master Mint Thé Menthe Poivrée Bio

Maybe Baby Thé aux Fruits Bio

Extra Hour Thé Noir aux Herbes Bio

Orange Safari Thé Rooibos Bio

DIGESTIFS

Maison Klipfel, Alsace Eau de Vie Poire Eau de Vie Mirabelle Eau de Vie Prune	4cl	11
Porto Rouge, Sandeman	6cl	9
Porto Blanc, Sandeman	6cl	9
Godet Calvados Michel	4cl	9
Bas Armagnac, **Cognac Henessy VS**	4cl	13