

Marina Grechanik



NENI

Mallorca

PORT
DE SÓLLER

MEZZE - SMALL DISHES TO SHARE

Our mezze are an array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE v⁺ A N	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
SUMMER RADISH v gf G	9.50
Beetroot Reduction, Greek Yoghurt, Sour Cream, Horseradish, Sea Salt	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL v⁺ gf F N O	7.50
Lime Ginger Soy Tahina	
MOROCCAN CIGARS A G N	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
SEABASS TIRADITO gf D N	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar	
LABNEH v gf G M O	12.00
Seasonal Green Vegetables, Chimichurri, Pea Sprouts	
MALLORCAN TOMATO SALAD v gf G	10.00
Caper Dressing, Garlic, Manchego, Coriander	
FRIED CAULIFLOWER v⁺ gf N	11.00
Zhug, Har Bracha Tahina, Green Chilli, Crispy Chilli Oil, Spring Onions	
ROASTBEEF FOCACCIA A C M O	12.00
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds	
GRILLED ARTICHOKE v gf G	12.50
Labneh, Caper Chimichurri, Sumac, Pine Nuts	
PULPO CARPACCIO gf R	18.50
Lemon Dressing, Green Chilli, Tomato Seeds	

SIDES FOR MAIN DISHES

LEVANTINE CROQUETTES v A C G	8.00
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
ISRAELI SALAD v⁺ gf	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Fresh Herbs	
CRISPY POTATO SKINS v gf C M O	7.50
Harissa Aioli, Sea Salt	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES v⁺ gf	7.50
Sea Salt, Green Chilli Oil	
PITA BREAD A	1.50
SOURDOUGH BREAD A	2.50

MAINS

Our mains 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!



Our fish is always local and caught daily. Our meat is always hand-selected.

CHICKEN SHAWARMA  G	19.50
Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herb Salad	
<hr/>	
TOMATO CURRY   F L	18.00
Tofu, Tamarinde Sauce, Yellow Cherry Tomatoes, Chilli, Coconut Milk	
<hr/>	
MEDITERRANEAN BUTTERFLIED FISH A D G O	34.00
Seabream, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Toasted Sourdough Bread	
<hr/>	
GRILLED OCTOPUS  H O R	23.00
Baby Potatoes, Romesco Sauce, Saffron, Dill	
<hr/>	
RIB EYE STEAK - 300g  C F M O	39.00
Miso Harissa Glace, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt	
<hr/>	
HAYA'S BBQ LAMB  L M N	25.00
Hawaij, Cabbage, Fresh Herbs, Har Bracha Tahina, Amba	
<hr/>	
CRISPY RICE CAKE   F G L N O	18.50
Caramelized Eggplant, Har Bracha Tahina, Spring Onions, Herb Salad	
<hr/>	
GRILLED LOCAL BUTTERFLIED FISH  D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress, Wild Broccoli	
<hr/>	
YAFO CLAMS A B G L O R	22.00
White Wine, Lobster Bisque, Fennel, Spring Onions, Harissa, Sourdough Bread	
<hr/>	
JERUSALEM PLATE A M N	22.00
NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
<hr/>	
WAGYU KEBAB A L N	23.00
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Tomato Gazpacho, Har Bracha Tahina, Shifka, Green Chilli, Toasted Pita with Za'atar	
<hr/>	
NENI'S MUSHROOM SHAWARMA  A M N	18.00
Grilled King Oyster Mushrooms, Jerusalem Spice, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Bread	

SOMETHING SWEET

PUMPKIN CHOCOLATE BROWNIE  A F H N O 8.00
Spicy Chocolate, Orange, Rum, Black Currant Ice Cream

CANTUCCINI TIRAMISU A C G H O 9.00
Mascarpone, Vanilla, Madeira Wine, Chocolate Snow

SESAME - A NENI CLASSIC   F H N 8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva,
Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

NENI CHEESECAKE  A C G 9.50
The Very Best New York Cheesecake

BALAGAN MENU

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 chosen
by our kitchen team, followed by Mains 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.

49.00 – Vegetarian per person

55.00 – Meat/Fish per person

Corresponding wine pairing including cava- local wines from the island
EUR 29.00 p.P.

Allergens

A = Cereals containing
gluten
B = Crustaceans
C = Egg
D = Fish
E = Peanuts

F = Soy
G = Milk or Lactose
H = Nuts
L = Celery
M = Mustard
N = Sesame

O = Sulfites
P = Lupins
R = Molluscs
 = Vegetarian
 = Vegan
 = Gluten-Free

MEZZE - PEQUEÑOS PLATOS PARA COMPARTIR

Un Conjunto de Sabores Complementarios y Texturas Contrastadas que Honran la Frescura de Los Ingredientes Levantinos.

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI v⁺ A N	8.50
NENI Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de Pita	
RÁBANOS DE VERANO v gf G	9.50
Reducción de Remolacha, Yogur Griego, Crema Agria, Rábano Picante, Sal Marina	
EL FAMOSOS FALAFELS DE HAYA v⁺ gf F N O	7.50
Tahina de Soja de Jengibre y Lima	
CIGARROS MARROQUÍES A G N	11.00
Massa Filo Crujiente, Ternera Marroquí Especiada, Piñones, Har Bracha Tahina, Harissa	
TIRADITO DE LUBINA gf D N	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Aceite de Cilantro, Crujiente de Boniato, Za'atar	
LABNEH v gf G M O	12.00
Verduras Verdes de Temporada, Chimichurri, Brotes de Guisantes	
ENSALADA DE TOMATE MALLORQUÍN v gf G	10.00
Aliño de Alcaparras, Ajo, Queso Manchego, Cilantro	
COLIFLOR FRITA v⁺ gf N	11.00
Zhug, Har Bracha Tahina, Chili Verde, Aceite de Chile Crujiente, Cebolla Tiernas	
FOCACCIA DE ROASTBEEF A C M O	12.00
Alioli de Kalamata, Zhug, Semillas de Tomate	
ALCACHOFA A LA PARRILLA v gf G	12.50
Labneh, Chimichurri de Alcaparras, Sumac, Piñones	
CARPACCIO DE PULPO gf R	18.50
Aliño de Limón, Guindilla Verde, Semillas de Tomate	

ACOMPAÑAMIENTOS

CROQUETAS LEVANTINAS v A C G	8.00
Parmesano, Hierbas, Guindilla, Panko, Yogur Griego con Eneldo	
ENSALADA ISRAELÍ v⁺ gf	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Hierbas Frescas	
PIELES DE PATATAS CRUJIENTES v gf C M O	7.50
Aioli de Harissa, Sal del Mar	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA v⁺ gf	7.50
Sal Marina, Aceite de Guindilla Verde	
PAN DE PITA A	1.50
PAN DE MASA MADRE A	2.50

PRINCIPALES

Nuestros Principales Se Definen por la Alta Calidad de los Ingredientes de la Tierra, El Mar y el Terreno, que Se Sirven con Sencillez, Frescura y Pureza. Lo Ponemos Todo en La Mesa Para que Disfrutes del Festín.

Nuestro Pescado es Siempre Local y Se Pesca a Diario. Nuestra Carne es Siempre Seleccionada a Mano y Ecológica.

SHAWARMA DE POLLO  G	19.50
Pollo Marinado Durante la Noche, Cebolla Roja Asada, Puré de Patata, Crema de Ajo, Ensalada Fresca de Hierbas	
CURRY DE TOMATE   F L	18.00
Tofu, Salsa de Tamarindo, Tomates Cherry Amarillos, Chile, Leche de Coco	
PESCADO MEDITERRÁNEO A LA MANTEQUILLA A D G O	34.00
Dorada, Salsa de Tomate, Alcaparras, Aceitunas de Kalamata, Vino Blanco, Tatbhila, Pan de Masa Madre Tostado	
PULPO A LA PARRILLA  H O R	23.00
Patatas Baby, Salsa Romesco, Azafrán, Eneldo	
ENTRECOTE DE RIB EYE MADURADO - 300g  C F M O	39.00
Glaseado de Miso y Harissa, Piel de Patata Crujientes, Alioli de Harissa, Sal Marina	
LA BARBACOA DE CORDERO DE HAYA  L M N	25.00
Hawaij, Col, Hierbas Frescas, Har Bracha Tahina, Amba	
PASTEL DE ARROZ CRUJIENTE   F G L N O	18.50
Berenjena Caramelizada, Har Bracha Tahina, Aceite de Guindilla Crujiente de Sichuan, Cebolleta, Ensalada de Hierbas	
PESCADO LOCAL A LA PARRILLA  D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, Queso Mahonés Curado, Germinados	
ALMEJAS DE YAFO A B G L O R	22.00
Vino Blanco, Bisque de Bogavante, Hinojo, Cebolleta, Harissa, Pan de Masa Madre	
PLATO DE JERUSALÉN A M N	22.00
NENI Hummus Clásico Neni, Pollo con Especies de Jerusalén, Amba, Cebolla, Pimiento Rojo, Tahina Har Bracha, Pan de Pita	
WAGYU KEBAB A L N	23.00
Kebab de Cordero y Ternera Wagyu Hecho a Mano, Gazpacho de Tomate, Har Bracha Tahina, Shifka, Chile Verde, Pita Tostado con Za'atar	
SHAWARMA DE SETAS NENI  A M N	18.00
Setas de Cardo a la Parrilla, Especies de Jerusalén, Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas Frescas, Pan de Masa Madre	

ALGO DULCE

BROWNIE DE CHOCOLATE Y CALABAZA  A F H N O	8.00
Chocolate picante, Naranja, Ron, Helado de Grosella negra	
TIRAMISÚ DE CANTUCCINI A C G H O	9.00
Mascarpone, Vainilla, Vino de Maderia, Nieve de Chocolate	
SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI   F H N	8.50
Sésamo Blanco Tostado, Helado de Azucar Mascabado Casero, Halva de Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe de Dátiles, Nueces Caramelizadas	
TARTA DE QUESO NENI  A C G	9.50
La Mejor Tarta de Queso Nueva York	

BALAGAN MENU

Balagan significa „Hermoso Caos“.

Este Menú es Para Aquellos que Quieren Experimentar Toda la Gama de la Cocina NENI.

Nuestro Menú Comienza con una Serie de Nuestros Mezze Elegidos por Nuestro Equipo de Cocina, Seguido por Principales que Son Típicos de NENI y Nuestra Cultura de Tel Aviv.

Para un Final Dulce, Hay una Selección de Nuestros Postres.

Todos Nuestros Platos Se Comparten y El Menú Se Pide Para Toda La Mesa.

49.00 – Vegetariano por Persona
55.00 – Carne/Pescado por Persona

Maridajes y cava correspondientes - vinos locales de la isla
EUR 29.00 p.P.

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
 = Vegetariano
 = Vegano
 = Sin gluten