BALAGAN MENÜ

59.00 - Fleisch/Fisch pro Person
57.00 - Vegetarisch pro Person

Balagan bedeutet "Sympathisches Chaos" und 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 unsere Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Nachspeisen.

All unsere Gerichte werden geteilt und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

LIFE IS BEAUTIFUL

NENI *am Wasser*

Unsere Speisekarte ist mediterran mit Einflüssen aus Tel Aviv. Wir hoffen Sie genießen Ihren Besuch bei uns.

DINNER

PLANT BASED

MEZZE TRIO ^V ^P ALNO	16.00
NENI Hummus Klassik, Gebrannte Melanzani, Eingelegtes Gemüse, Pita Brot	
TEL AVIV SALAD ^V ^{gf} GN	14.00
Anatolischer Käse, Kalamata Oliven, Bärlauchöl, Za'atar	
GERÖSTETE PILZE A LA MAMMA ^V ^P ^{gf} O	12.00
Kräuterseitlinge, Portobellos & Austernpilze in Knoblauch und Weißwein geschwenkt mit frischer Petersilie	
GRÜNER BOHNEN AVOCADO SALAT ^V ^P ^{gf}	14.00
Crunchy Quinoa, Zitronensaft, Knoblauch, Meersalz, Rote Chili	
GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ ^V ^{gf} G	13.00
Labneh, Kapern-Dressing, Sumac und Pinienkerne	
CREMIGE BURRATA ^V AGO	17.00
Gegrillte Paprika, Bärlauch Öl, Balsamico, Petersilie, Pinienkerne	
GETUNKTE RADIESCHEN ^V ^{gf} G	12.00
In Rote Rüben Reduktion, Griechischer Joghurt, Crème Fraîche, frisch geriebener Kren, Meersalz	
MELANZANI STEAK ^V ^P AN	15.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Sauerteigbrot	
GESCHMORTE TOSKANISCHE BOHNEN ^V AG	15.00
In würzigem Tomaten- Harissa- Ragout mit Mangold, Parmesan,	+ Guanciale 3.00
knusprigen Sauerteigbrot	
ARAYES NABATI ^V ^P AFLMNO	16.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina und eingelegtes Gemüse	

FISCH

IKRA MIT CHALLAH ACDG	12.00
Frischer Fischrogen, Radieschen, Zitronensaft & Zhug. Serviert mit fluffigem Challah	
LACHS SASHIMI ^{gf} DFG	17.00
Oliven Erde, Ponzu, Kapern, Rote Zwiebel	
SALT & PEPPER CALAMARI ACOR	19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	
JERUSALEM CALAMARI ^{gf} GOR	43.00
Über offener Flamme gebraten, mit Datteltomaten, Spitzpaprika, Chili, Zwiebeln und Babykartoffeln mit Weißwein abgelöscht	
CHRAIME ^{gf} D	43.00
Wolfsbarsch im Ganzen frisch aus dem Ofen, geschmort in würziger Matbucha mit Gremolata	

FLEISCH

STEAK SALAD AN	21.00
Koriander, Minze, Petersilie, Frühlingszwiebel, Tomatenkerne, Zitrusdressing, Zhug, Pita Croutons	
ROASTBEEF CARPACCIO ^{gf} MO	19.00
Tomatenkerne, Maldon Salz, Olivenöl	
JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN ^{gf} GMN	55.00
Knusprig, saftig, direkt vom Grill mit Amba, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina	
SHORT RIB ASSADO ACFGO	85.00
10 Stunden im Ofen geschmort, butterzart, mit Chimichurri & Jalapeño Aioli	

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC ^V ^P ^{gf} FHN	9.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Tahnia Halva, Rohes Har Bracha Tahina, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse	
CANTUCCINI TIRAMISU ACGHO	9.50
Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee	
HAUSGEMACHTES PISTAZIENEIS ^{gf} CGH	8.00
Mit Olivenöl & schwarzem Maldon Salz	

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.