

NENI *am Wasser*

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

DINNER

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

PLANT BASED

HUMMUS TELLER MIT EINGELEGTEM GEMÜSE ^{V^p} A N O 8.50
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot

TEL AVIV SALAD V gf G N 14.00
Anatolischer Käse, Kalamata Oliven, Kräuteröl, Za'atar

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ V gf G 13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac und Pinienkerne

CREAMY BURRATA V gf G M O 16.00
Tomaten der Saison, Olivenöl, Basilikum, geröstete Pinienkerne, Meersalz, Balsamico

GETUNKTE RADIESCHEN V gf G 9.00
In Rote Rüben Reduktion, Griechischer Joghurt, Crème Fraîche, frisch geriebener Kren, Meersalz

MELANZANI STEAK ^{V^p} A N 15.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Sauerteigbrot

GERÖSTETER KARFIOL V gf G N 15.00
Har Bracha Tahina, Harissa, Kräuter, Granatapfel

ARAYES NABATI ^{V^p} A F L M N O 16.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina und eingelegtes Gemüse

KNUSPRIGE LA RATTE KARTOFFELN V gf C 9.00
Meersalz, Jalapeno Aioli, Petersilie

FISCH

OKTOPUS SALAT gf M O R 18.00
Babykartoffeln, eingelegte Zwiebel, Kalamata Oliven & Sumac

LEVANTE TUNA TARTAR gf D M N O 18.00
Amba, Granatapfel, Koriander, Zitrone, Sumac

LACHS SASHIMI gf D F G 17.00
Ponzu, Braune Butter, Joghurtstein

SALT & PEPPER CALAMARI A C O R 19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone

NENI STYLE CALAMARI gf G O R 25.00
Gegrillt mit Paprika, Chili & Zwiebeln, mit Weißwein abgelöscht, auf Labneh serviert

CATCH OF THE DAY gf D C
Mit israelischen Salat oder La Ratte Kartoffeln

DAILY MARKET PRICE

FLEISCH

STEAK SALAT  21.00
Koriander, Minze, Petersilie, Frühlingszwiebel, Zitrusdressing, Zhug

ROASTBEEF CARPACCIO     19.00
Kalamata Aioli, Tomatenkerne & frittierte Kapern

JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN     55.00
Knusprig, saftig, direkt vom Grill mit Amba, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina

RIB EYE STEAK 350g    46.00
Babykartoffeln & Chimichurri

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC      9.50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Tahnia Halva, Rohes Har Bracha Tahina, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse

CANTUCCINI TIRAMISU       9.50
Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee

STRAWBERRY ROSE MESS      9.50
Zitronencreme, Hausgemachtes Erdbeersorbet, Rose, Granatapfelmelasse, Baiser, Sumac