

NENI *am Wasser*

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

DINNER

PLANT BASED

HUMMUS TELLER  A N O	8.50
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pitabrot	
NURIELS'S SALT BAKED BEET ROOT   G H	9.00
Crème Fraîche, flambierte Zwiebeln, Kren, Sumac, Walnuss, Dill	
GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ   G	13.00
Labneh, Kapern Dressing, Sumac und Pinienkerne	
PILZ GNOCCHI MIT SHIMEJI & TRÜFFELBUTTER  A C G	23.00
Hausgemacht mit Parmesan & Petersilie	
ARAYES NABATI  A F L M N O	16.00
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina, Zhug, Za'atar	
JERUSALEM PLANTED CHICKEN   G M N	24.00
Vom Grill mit Amba, NENI Klassik Hummus, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina	
KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN   C O	8.50
Jalapeño Aioli, Meersalz	
GEGRILLTER BROKKOLI MIT MOJO DE AJO   G	8.50
Kartoffelpüree und Knoblauchchips	

FISCH

ILAN'S LACHS SASHIMI  D F G N	17.00
Sesamcreme, Ponzu, Kale Chips, Joghurt-Stein, Zitrone	
SALT & PEPPER CALAMARI A C O R	19.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	
FRUTTI DI MARE ALL' ANDREA  B D L O R	48.00
Mediterrane Meeresfrüchte in Tomaten-Weißwein-Sud mit Knoblauch, frischen Kräutern und Zitrone	
ASIATISCH GLASIERTES LACHSSTEAK A D F N	27.00
Gegrillter Brokkoli, Mojo de Ajo, Sesam Dukkah	

FLEISCH

JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN G M N

55.00

Knusprig, saftig, direkt vom Grill mit Amba, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina

ARAYES A L M N O

16.00

Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem Rind Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina, Zhug, Za'atar

ELIOR'S LEVANTE BEEF TATAR A D M N

19.00

Frisch am Tisch zubereitet mit knusprigem Za'atar-Pita, rote Zwiebel, Koriander und Harissa-Marinade

OSSOBUCO A G L O

65.00

Zhug, frische Kräuter, Zitronenzeste

2 Personen

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC F H N

9.50

Gerösteter weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Tahnia Halva, Rohes Har Bracha Tahina, Dattelsirup, karamellisierte Pekannüsse

HAYA'S BUTTERSCOTCH CREME C G H N

9.00

Gesalzenes Tahina Karamell, Schlagobers, geröstete Haselnüsse

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS A G H

9.50

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblüten, Hausgemachtes griechisches Joghurt Eis, Pistazien

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