

# 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

**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 M N** 16.00  
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina, Zhug, Za’atar

**JERUSALEM PLANTED CHICKEN**   **M N** 24.00  
Vom Grill mit Amba, NENI Klassik Hummus, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina

**KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN**   **C O** 7.50  
Jalapeño Aioli, Meersalz

**KARTOFFELPÜREE**   **G** 7.00  
Tatbhila

**GEGRILLTER BROKKOLI MIT MOJO DE AJO**  **A** 7.50  
Knoblauchchips & geröstetes Pita Crumble

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

**MEERESFRÜCHTE FREGOLA** **A B D G L O R** 24.00  
Garnelen, Calamari, Weißwein, Safran, frische Kräuter & 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 2 Personen

**ARAYES** **A M N** 16.00  
Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem Rind & Lamm 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** 36.00  
Zart geschmorte Kalbshaxe, in einer Weißwein-Tomaten-Sauce mit Wurzelgemüse und Kräutern, serviert mit Kartoffelpüree, Zhug und Zitronenzeste

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, karamellierte 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

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