

## **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

<b>HUMMUS TELLER V+ A N O</b> NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pitabrot	8.50
<b>NURIELS'S SALT BAKED BEET ROOT V gf G H</b> Crème Fraîche, flambierte Zwiebeln, Kren, Sumac, Walnuss, Dill	9.00
<b>GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ V gf G</b> Labneh, Kapern Dressing, Sumac und Pinienkerne	13.00
<b>PILZ GNOCCHI MIT SHIMEJI &amp; TRÜFFELBUTTER V A C G</b> Hausgemacht mit Parmesan & Petersilie	23.00
<b>ARAYES NABATI V+ A F M N</b> Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina, Zhug, Za'atar	16.00
<b>JERUSALEM PLANTED CHICKEN V+ gf M N</b> Vom Grill mit Amba, NENI Klassik Hummus, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina	24.00
<b>KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN V gf CO</b> Jalapeño Aioli, Meersalz	7.50
<b>KARTOFFELPÜREE V gf G</b> Tatbhila	7.00
<b>GEGRILLTER BROKKOLI MIT MOJO DE AJO V+ A</b> Knoblauchchips & geröstetes Pita Crumble	7.50

## FISCH

<b>ILAN'S LACHS SASHIMI gf D F G N</b> Sesamcreme, Ponzu, Kale Chips, Joghurt-Stein, Zitrone	17.00
<b>SALT &amp; PEPPER CALAMARI A C O R</b> Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitrone	19.00
<b>MEERESFRÜCHTE FREGOLA A B D G L O R</b> Garnelen, Calamari, Weißwein, Safran, frische Kräuter & Zitrone	24.00
<b>ASIATISCH GLASIERTES LACHSSTEAK A D F N</b> Gegrillter Brokkoli, Mojo de Ajo, Sesam Dukkah	27.00

## FLEISCH

<b>JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN gf G M N</b> Knusprig, saftig, direkt vom Grill mit Amba, geschmorten Zwiebeln, roter Paprika und Har Bracha Tahina	55.00 2 Personen
---	---------------------

<b>ARAYES A M N</b> Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem Rind & Lamm Kebab, dazu Amba, Har Bracha Tahina, Zhug, Za'atar	16.00
<b>ELIOR'S LEVANTE BEEF TATAR A D M N</b> Frisch am Tisch zubereitet mit knusprigem Za'atar-Pita, rote Zwiebel, Koriander und Harissa-Marinade	19.00

<b>OSSOBUCO A G L O</b> Zart geschmorte Kalbshaxe, in einer Weißwein-Tomaten-Sauce mit Wurzelgemüse und Kräutern, serviert mit Kartoffelpüree, Zhug und Zitronenzeste	36.00
--	-------

## ETWAS SÜSSES

<b>SESAME - A NENI CLASSIC V+ gf F H N</b> Gerösteter weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Tahina Halva, Rohes Har Bracha Tahina, Dattelsirup, karamellisierte Pekannüsse	9.50
<b>HAYA'S BUTTERSCOTCH CREME V gf C G H N</b> Gesalzenes Tahina Karamell, Schlagobers, geröstete Haselnüsse	9.00

<b>KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS V A G H</b> Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblüten, Hausgemachtes griechisches Joghurt Eis, Pistazien	9.50
---	------

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