



Marina Grechanik

NENI

am Prater

PLANT BASED

NENI COLE SLAW L 10.00

Granny Smith, Koriander, Stangensellerie, Fenchel, Grüne Chili, Limette

IM SALZBETT GESCHMORTE RÜBEN G O 12.00

Geräucherter Labneh, Brombeeren, Chicoree, Gerösteter Buchweizen

HUMMUS TELLER MIT EINGELEGTEM GEMÜSE A N O 8.50

NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Brot

HAYA'S POPCORN FALAFEL F N O 8.00

Asiatische Soja Tahina

GERÖSTETER KARFIOL N O 12.50

Reis Mejadra, Paprika aus dem Ofen, Har Bracha Tahina, Petersilie & Harissa

MELANZANI VOM LAVASTEINGRILL A N 14.50

Matbucha, Har Bracha Tahina, Tatbhila & Focaccia

LA RATTE KARTOFFELN C 9.00

Meersalz, Chipotle Mayo und Petersilie

GESCHMORTE TOSKANISCHE BOHNEN A G 13.00

In würzigem Tomaten- Harissa- Ragout mit Mangold, Parmesan und knusprigen Sauerteigbrot

MISO PILZE F N 12.50

Shiitake, Portobello, Austernpilze, Pioppino, Knoblauch, Miso, Sojasauce und Jungzwiebel

ARAYES NABATI A F M N 16.00

Knusprig gegrilltes Pita, gefüllt mit würzigem veganem Kebab, dazu Har Bracha Tahina & Zhug

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

FISH

ILAN'S LACHS SASHIMI D F G 17.00

Ponzu, Braune Butter, Kohlsprossen, Joghurtstein

WELSFLET MIT PANKO & SESAM A C D N 23.00

Knusprig ausgebacken, mit Matbucha & Fenchelsalat

FETTUCCINE ALL'ASTICE A B C G L O 85.00

Gegrillter Hummerschwanz, Hummer Bisque, Zuckerschoten, Zitrone

BUTTERFLY DORADE D G O 32.00

Dill Vinaigrette, Kapern, Knoblauchcreme

MEAT

ELIOR'S MAROKKANISCHE ZIGARREN A G 14.00

Knuspriger Filoteig, Rinderhackfleisch, Marokkanische Gewürze, Pinienkerne, Dilljoghurt

MARKKNOCHEN VOM LAVASTEINGRILL A C M O 15.00

Schwarze Aioli, Sumac Zwiebel, Petersilie & Sauerteigbrot

NENI'S FAMOUS KEBAB N 19.00

Würziges Lamm- und Rindfaschiertes vom Grill, Gebranntes Gemüse, Har Bracha Tahina, Shifka

BACKHENDL À LA NENI A C G L M O 23.00

Knusprig, saftig in Panko gebacken mit Kapern, Aioli, Chimichurri und Parmesan

ROSA LAMMKRONE A G 41.00

Laffa Brot, Pimientos de Padron, Joghurtstein & Granatapfel Chimichurri

JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN G M N 55.00

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

RIB EYE STEAK (350G) VOM LAVASTEINGRILL C 42.00

Mit Chipotle Mayo, Chimichurri und La Ratte Kartoffel

SOMETHING SWEET

NURIEL'S WALDBEER CRUMBLE     9.50
Tahina Haferflocken Crumble & Vanillecreme

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

**KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT
AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS**     9.50
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta,
Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches
Joghurt Eis, Pistazien

EXTRAS

PITA BROT VON ANGEL   2.50

SAUERTEIGBROT   3.00

HAR BRACHA TAHINA  2.00

ZHUG 2.00

CHIPOTLE MAYO  2.00

AIOLI  2.00

AMBA  2.00

BALAGAN MENÜ

59.00/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



Marina Grechanik

NENI

am Prater

PLANT BASED

NENI COLE SLAW L 10.00

Granny Smith, Coriander, Celery, Fennel, Green Chili, Lime

SALT BAKED BEETROOT G O 12.00

Smoked Labneh, Blackberries, Chicory,
Roasted Buckwheat

HUMMUS WITH PICKLED VEGETABLES A N O 8.50

NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina,
Tatbhila, Pita Bread

HAYA'S POPCORN FALAFEL F N O 8.00

Lime Ginger Soya Tahina

ROASTED CAULIFLOWER N O 12.50

Mejadra Rice, Oven-roasted Peppers,
Har Bracha Tahina, Parsley & Harissa

AUBERGINE FROM THE LAVA STONE GRILL A N 14.50

Matbucha, Har Bracha Tahina, Tatbhila & Focaccia

LA RATTE POTATOES C 9.00

Sea Salt, Chipotle Mayo and Parsley

BRAISED TUSCAN BEANS A G 13.00

In a spicy Tomato-Harissa Ragout with Chard,
Parmesan and crispy Sourdough Bread

MISO MUSHROOMS F N 12.50

Shiitake, Pioppino, Shiitake, Portobello, Oyster Mushroom,
Pioppino, Garlic, Miso, Soy Sauce und Spring Onion

ARAYES NABATI A F M N 16.00

Crispy grilled Pita filled with spicy vegan Kebab,
served with Har Bracha Tahina & Zhug

FISH

ILAN'S SALMON SASHIMI D F G 17.00

Ponzu, Brown Butter, Brussel Sprouts, Yoghurt Stone

CATFISH FILLET WITH PANKO & SESAM A C D N 23.00

Crispy fried, with Matbucha & Fennel salad

FETTUCCINE ALL'ASTICE A B C G L O 85.00

Grilled Lobster Tail, Lobster Bisque,
Sugar Snap Peas, Lemon

BUTTERFLY DORADE D G O 32.00

Dill Vinaigrette, Capers, Garlic Cream

MEAT

ELIOR'S MOROCCAN CIGARS A G 14.00

Crispy Filo Pastry, Ground Beef, Moroccan Spices,
Pine Nuts, Dill Yoghurt

BONE MARROW FROM THE LAVA STONE GRILL A C M O 15.00

Black Aioli, Sumac Onion, Parsley & Sourdough Bread

NENI'S FAMOUS KEBAB N 19.00

Spiced minced Lamb & Beef from the grill,
Smoky Vegetables, Har Bracha Tahina, Shifka

BACKHENDL À LA NENI A C G L M O 23.00

Crispy, juicy panko-breaded Chicken with Capers, Aioli,
Chimichurri and Parmesan

PINK ROASTED LAMB CROWN A G 41.00

Laffa Bread, Padrón Peppers, Yoghurt Stone &
Pomegranate Chimichurri

JERUSALEM BURNT BUTTERFLY CHICKEN G M N 55.00

Crispy, Juicy, Directly from the Grill with Amba,
Braised Onions, Red Pepper, and Har Bracha Tahina

RIB EYE STEAK (350G) FROM THE LAVA STONE GRILL C 42.00

With Chipotle Mayo, Chimichurri and
La Ratte Potatoes

SOMETHING SWEET

NURIEL'S FOREST BERRY CRUMBLE **V** **A** **G** **N** 9.50
Tahini Oat Crumble & Vanilla Cream

SESAME - A NENI CLASSIC **V**⁺ **gf** **F** **H** **N** 9.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans

**KNAFEH - A SPECIALITY FROM
THE OLD CITY OF JERUSALEM** **V** **A** **G** **H** 9.50
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

EXTRAS

PITA BROT FROM ANGEL **V**⁺ **A** 2.50

SOURDOUGH BREAD **V**⁺ **A** 3.00

HAR BRACHA TAHINA **N** 2.00

ZHUG 2.00

CHIPOTLE MAYO **C** 2.00

AIOLI **C** 2.00

AMBA **M** 2.00

BALAGAN MENÜ

59.00/Person

Balagan means “Sympathetic Chaos”.
This menu is for those who want to
experience the full range of the
NENI kitchen.

Our menu starts with a number of our
mezze chosen by the Head Chef followed
by main dishes that are typical for NENI
and our Tel Aviv culture. For a sweet
finish, there is a selection of our desserts.

All our dishes are shared and the menu is
ordered for the entire table.

LIFE IS BEAUTIFUL