

Surprise your taste buds.

PLANT BASED

Hummus Teller

Classic, Rote Bete oder Curry-Mango
mit Pitabrot 8,00 
*Hummus plate classic, beetroot with horseradish
or curry-mango served with pita bread*

Dreierlei Hummus*

mit Pitabrot 15,00 
All three hummus served with pita bread

Nuriel's Favourite Falafel

mit hausgemachtem Dip 6,50 
with homemade dip


Orientalische Rote Linsensuppe

Kokosmilch, Rote Chili, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Limette,
Koriander 7.50 
*Oriental Red Lentil Soup
Coconut Milk, Red Chilli, Garlic, Ginger, Tomato, Lime, Coriander*

Babaganoush

Libanaische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill
mit Har Bracha Tahina, Harissa-Öl, Sauerteigbröseln
und Petersilie 7,00 
*Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with Har Bracha
tahina, harissa oil, sourdough crumble
and parsley*

Süßkartoffel aus dem Ofen

mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und
Sesamdressing 8,00 
*Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds,
crème fraîche and sesame dressing*

Mezze Trio

Drei verschiedene Mezze
nach Wahl des Küchenchefs 20,00

3 different mezze dishes at the choice of the chef

**Dreierlei Hummus ist vom Mezze Trio leider ausgeschlossen //
Dreierlei Hummus is excluded from the Mezze Trio*

Im Ofen geröstete Rote Bete

Crème Fraîche, Meerrettich, Sardellen, in Öl Confiertes
Knoblauch, Frische Kräuter 9.00
*Salt Baked Beetroot Salad. Crème Fraîche, Horseradish, Anchovy,
Confit Garlic Oil, Fresh Herbs.*

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine,
Hummus, wachswieches Bio-Ei,
Tomatensalsa und Har Bracha Tahina
mit Amba 15,50 
*Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine,
hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and
Har Bracha tahina with amba*

– mit Falafel + 4,50
with falafel

FROM THE SEA

Tunesischer Thunfisch Salat

Salatherzen, Babykartoffeln, Jalapeño Aioli, Harissa, Amba, Bio
Eier, Frische Kräuter 14.50
*Tunisian Tuna Salad
Baby Gem Lettuce, Baby Potatoes, Jalapeño Aioli, Harissa,
Amba, organic Egg, Fresh Herbs*

Ponzu Sashimi Lachs

Nussbutter, Schnittlauch, Japanischer Reis, Sesam 24,50
*Ponzu Sashimi Salmon. Burnt Butter, Chives, Japanese Rice,
Sesame.*

BEST OF NENI.

41,00 / Person

Dieses Abendessen beginnt mit verschiedenen vegetarischen
Gerichten im Mezze-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für NENI und
unsere Kultur in Tel Aviv sind.

All unsere Gerichte werden geteilt und das Menü wird für den
gesamten Tisch bestellt.

*Your dinner starts with a colourful selection of plant based mezze style
dishes followed by plates we consider typical for NENI and our Tel Aviv.*

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salat

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem
Salat, eingelegten Granatapfelkernen,
Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette 16,50
*Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds,
peanuts and carrot sake vinaigrette*

Rib Eye Steak

mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen
and spicy Aioli 32,50
*with harissa miso glaze, crispy potato skins
and spicy aioli*

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, orientalische
Gewürze und frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und
Pitabrot 21,00
*Grilled strips of chicken, bell pepper, onions,
oriental spices and fresh herbs, hummus,
Har Bracha tahina and pita bread*

Nuriel's Yeminite

Slow Cooked Beef

Tomate, Hawaii, Grüner Chili, Koriander, Frisch Gebackenes
Sauerteigbrot 18.00
*Nuriel's Yeminite Slow Cooked Beef
Beef, Tomato, Hawaii, Green Chilli, Coriander, Freshly Baked
Sourdough Bread*

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im
Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce,
eingelegten Chilis, frischen Kräutern und Süßkartoffel-
Pommes mit Mango-Aioli 19,50
*Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche;
with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli,
fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli*

NENI Kebab

Freekeh, Aubergine, Cherrytomaten, Grüne Chili, Frische
Kräuter, Griechischer Joghurt 17.50
*Maghreb Kebab
Freekeh, Aubergine, Cherry Tomatoes, Green Chilli, Fresh Herbs,
Greek Yoghurt*

BALAGAN

52,00 / Person

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos“. Dieses Menü enthält unser
spezielles Rib Eye Steak und unser Ponzu Sashimi Lachs, welche beide
auf Bestellung frisch zubereitet werden. Komm und iss mit uns im
Balagan-Stil.

*Balagan means 'Beautiful Chaos'
It has the ultimate variety of NENI tastes and textures and in addition,
this menu includes our Rib Eye Steak and the organic ponzu salmon
both freshly prepared to order. Come eat with us, Balagan style.*

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 6,50
Sweet potato fries with mango aioli

Japanischer Reis 3,50

Japanese rice

Zhug

Koriander-Chili-Pesto 2,50
Coriander chili pesto

Harissa

Chili-Pesto 2,50

Mango-Aioli 2,50

SOME- THING SWEET

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Har Bracha Tahina und
Moscovado-Eis 8,00
*Halva, roasted sesame, raw Har Bracha tahina and muscovado
ice cream*

NENI's New York Cheesecake 7,00

Muscovado

Schokoladen Kuchen

Belgische Dunkle Schokolade, Muscovado Zucker, Kakao,
Mascarpone Creme, Pistazien 7,50
*Muscovado Chocolate Cake. Belgian Dark Chocolate,
Muscovado Sugar, Cocoa, Mascarpone Cream, Pistachios*

Haya loves to share

*Etagere mit allen drei Desserts 20,00
Etagere with all three desserts*

DRINKS ↓

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer // Prices in Euro inc. VAT
Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about additives and allergens

DRINKS

APÉRITIFS

Sicilian Spritz 9,00

Companion Sicilian Orange, Sodawasser & Prosecco

Amalfi Tonic 9,00

Companion Amalfi Lemon, Tonic Water

Lillet Vive 7,50

Lillet, Tonic Water

Lillet Wild Berry 8,50

Hugo 8,00

Gin Tonic

Rutte Celery Gin, Tonic Water 11,00

Port Tonic

Graham's White Port, Tonic Water 8,50

Limonarak

Arak mit Zitrone & frischer Minze 8,00

Green Tel Aviv 10,50

Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 7,50 / 0,75l 49,00

Crémant de Loire Rosé

Bouvet Ladubay, Loire 0,1l 9,00 / 0,75l 59,00

Laurent-Perrier La Cuvée

0,1l 14,00 / 0,75l 85,00

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

0,75l 149,00

Grand Siecle par Laurent-Perrier

0,75l 345,00

WINE

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2018 Sauvignon Blanc

„Mount Hermon Yarden“

Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

GERMANY

2018/2019 Riesling „Drache“

Weingut von Winning, Pfalz 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2018 Grauburgunder „Sonett“

Weingut Dr. Heger, Baden 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

AUSTRIA

2020 Grüner Veltliner

NENI x Mrozowski, Weinviertel 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

ITALY

2018/2019 Lugana I Frati

Ca Dei Frati, Lombardei 0,2l 11,00 / 0,75l 41,00

2019 Chardonnay

Borgo Molino, Venetien 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

BOTTLES

GERMANY

2018 Riesling

„Hochheimer Mainterrassen“

Weingut Künstler, Rheingau 0,75l 38,00

2019 Weißburgunder

Weingut von Winning, Pfalz 0,75l 30,00

2019 Scheurebe

„Scheu aber geil!“

Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz 0,75l 34,00

AUSTRIA

2019 Sauvignon Blanc „Jakobi“

Weingut Gross, Südsteiermark 0,75l 40,00

ITALY

2018 Pinot Grigio „Riff“

Alois Lageder, Südtirol 0,75l 32,00

FRANCE

2017/2018 Pouilly Fume

„Les Moulins a Vent“

Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire 0,75l 43,00

2018 Chablis „La Chanfleure“

Maison Louis Latour, Bourgogne 0,75l 61,00

ROSÉ

FRANCE

2019 Luberon Rosé

Famille Perrin, Provence 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2019 Miraval Rosé

Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence 0,75l 49,00

GERMANY

2019 'bone dry' Rosé

Reichsrat von Buhl, Pfalz 0,75l 32,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2017 Syrah 'Gamla'

Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

ITALY

2019 Merlot

Borgo Molino, Venetien 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

2018 Primitivo Contrade

Li Veli, Puglia 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

2016 Chianti Classico 'Al Limite'

San Leonino, Toscana 0,2l 9,00 / 0,75l 32,00

FRANCE

2017 Bordeaux Superieur

Chateau Sainte-Marie, Bordeaux 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

SPAIN

2016 Tempranillo Còdice Tinto

Domino de Eguren, Castilla y León

0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2017 Spätburgunder

Weingut Salwey, Baden 0,75l 39,00

2016 Ursprung Cuvée

Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75l 36,00

2019 Trollinger Feldhase

Weingut Aldinger, Württemberg 0,75l 34,00

AUSTRIA

2017 Blauer Zweigelt

Zantho, Burgenland 0,75l 32,00

ITALY

2017 Valpolicella Ripasso

Dell`Amarone

Maso Maroni, Venetien 0,75l 49,00

2018 Montepulciano d`Abruzzo

Cantina Tollo, Abruzzen 0,75l 28,00

FRANCE

2015 Saint-Emilion Grand Cru

Chateau Gaillard, Bordeaux 0,75l 88,00

2016 Malbec "Cahors Heritage"

Chateau du Cedre, Cahors 0,75l 34,00

SPAIN

2016 Rioja Crianza Tempranillo

Sierra Cantabria, Rioja 0,75l 39,00

SOUTH AFRICA

2018 Pinotage

Diemersdal Wine Estate, Durbanville 0,75l 46,00

Jahrgangswechsel vorbehalten. Weine enthalten Sulfite

BEER

Augustiner Bräu München

Edelstoff 0,5l 4,50

Weißbier 0,5l 5,00

Saison-Spezial-Bier 0,5l 5,00 Please ask our staff for details

Neumarkter Lammsbräu

Bio-Schankbier Alkoholfrei 0,33l 4,00

Bio-Weißbier Alkoholfrei 0,5l 5,00

SOFT-

DRINKS

Sodawasser 4,00 (pro Person)

tischweise, still oder mit Kohlensäure

Vöslauer 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50

still und prickelnd

Balis

Basilikum-Ingwer-Limonade 0,25l 5,00

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon,

Spicy Ginger 0,2l 3,50

NENI's iced tea 0,4l 4,00 / 1l 8,00

NENI's Limonana 0,4l 4,00 / 1l 8,00

Frische Minze und Zitronensaft

Säfte 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

Apfel, Orange, Rhabarber,

Maracujanektar, Johannisbeernektar

Saftschorlen 0,2l 3,00 / 0,4l 4,50

fritz-kola 0,2l 3,50

fritz-kola zuckerfrei

mischmasch fritz-kola mit orange

fritz-limo

orange oder zitrone

fritz-spritz

bio-apfelschorle oder bio-rhabarberschorle

Elephant Bay Ice Tea 0,33l 4,50

Mango-Pineapple or Raspberry

Red Bull / Sugarfree 0,25l 5,00

Kaffee, Tee oder Digestif?

Unser Team hilft gerne weiter.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer // Prices in Euro inc. VAT

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe

Our staff will gladly provide information about additives and allergens