Surprise your taste buds.

MEZZE

Hummus Teller Curry Mango Hummus, Rote Beete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot 9,00 *Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus, Classic Hummus, Pita Bread*

Dreierlei Hummus, Pitabrot 15,00 *All Three Hummus, Pita Bread*

Nuriel's Favourite Falafel

Har Bracha Tahina, Zhug 7,00

Babaganoush Harissa-Öl, Sauerteigbratbrötchen, Petersilie 8,00 *Harissa Oil, Sourdough Crumble, Parsley*

NENI Kebab Handgemachtes Kind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Grüne Chili, Pinienkerne, Braune Butter, Zitrone 16,50 *Handmade beef & lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Green Chilli, Pine Nuts, Burnt Butter, Lemon*

Blumenkohl vom Holzkohlegrill

Har Bracha Tahina, Granatapfel-Chimichurri, Meersalz 8,00 *Charcoal Grilled Cauliflower, Har Bracha Tahina, Pomegranate Chimichurri, Sea Salt*

Süßkartoffel aus dem Ofen

Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesamdressing, Kürbiskernöl 8,50 *Oven baked Sweet Potato, Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Pumpkin Seed Oil*

Im Ofen Gegarte Rote Bete

Labneh, Saisonale Beeren, Gerösteter Buchweizen, Meerrettich, Kerbel 13,50 Oven Roasted Beetroot, Labneh, Seasonal Berries, Toasted Buckwheat, Horseradish, Chervil

Gegrillte Wildfang-Garnelen

NENI Hummus Klassik, Braune Butter, Harissa-Öl, Petersilie, Pitabrot 15,50 Grilled Wild Prawns, NENI Classic Hummus, Burnt Butter, Harissa Oil, Parsley, Pita Bread

Marokkanische Harira-Suppe

Eingelegte Zitrone, Kichererbsen, Marokkanische Gewürze, Linsen, Sauerteigbrot 9,50 Moroccan Harira Soup, Pickled Lemon, Chickpeas, Moroccan Spices, Lentils, Sourdough Bread

Mezze Trio
Babaganoush, Nuriel's Favourite Falafel, Blumenkohl vom Holzkohlegrill 21,00
Babaganoush, Nuriel's Favourite Falafel, Charcoal Grilled Cauliflower

BALAGAN

p.P. 52,00 / ab 2 Personen

Balagan bedeutet "Sympathisches Chaos". Dieses Abendessen beginnt mit verschiedenen 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 Menu wird für den gesamten Tisch bestellt.

Balagan means 'Beautiful Chaos'
Your dinner starts with a colourful selection of mezze style dishes followed by plates we consider typical for NENI and our Tel Aviv culture. All our dishes are shared and the menu is ordered for the whole table.

FROM THE ROBATA GRILL.

Rib Eye Steak

Miso Harissa Glasur, Knusprige Kartoffelschalen, Jalapeña-Aioli, Meersalz 36,00 *Miso Harissa Glaze, Crispy Potato Skins, Jalapeño Aioli, Sea Salt*

Pilz-Shawarma

Kräuterseitlinge und Austernpilze, Miso Harissa Glasur, Har Bracha Tahina, Amba, Kräutersalat, Gegrilltes Luft-Brot 19,00 *King Oyster Mushroom Shawarma, Miso Harissa Glaze, Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Grilled Loffa Bread*

Sirloin-Spieß vom Rind

Freekeh, Karotten, Selleriе, Zwiebeln, Frische Kräuter, Har Bracha Tahina, Harissa, Zhug 19,00 *Beef Sirloin Skewer, Freekeh, Carrots, Celery, Onions, Fresh Herbs, Har Bracha Tahina, Harissa, Zhug*

Gegrilltes Lachsfilet

Rote Bete-Fregola, Frischer Meerrettich, Balsamico, Dill 19,00 *Grilled Salmon Fillet, Beetroot Fregola, Fresh Horseradish, Balsamic, Dill*

NENI Hähnchen-Shawarma

Über Nacht Mariniertes Hähnchen, gebratene Rote Zwiebeln, Smashed Kartoffeln, Knoblauchcreme, Kräutersalat 15,00 *NENI Chicken Shawarma, Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad*

MAIN

NENI's Tofu-Curry mit indischen Gewürzen

Kokosnussmilch, Zwetschgen, Madras-Gewürze, Zimt, Kurkuma, Kürbiskerne, Minzblatt, Koriander 17,00 *NENI's Indian Spiced Tofu Curry, Coconut Milk, Prunes, Madras Spices, Cinnamon, Basmati Rice, Pumpkin Seeds, Almonds, Coriander*

Korean Fried Chicken Salad

Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Salatdressing, Eingelegte Gemüsepfälerne, Koriander, Erdnüsse, Mango-Aioli 17,50 *Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli*

Jerusalem Teller

NENI Hummus Klassik, Hähnchenfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Amba, Tahina-Pulver, Gebrannte Grüne Chili, Pitabrot 19,00 *Jerusalem Plate, NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina Powder, Burnt Green Chilli, Pita Bread*
— mit Hühnerleber +4,50
with Chicken liver

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomaten Salsa, weiches Bio Ei, Amba 17,00 *Street food speciality from Tel Aviv, NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Organic Egg, Amba*
— mit Falafel +4,50
with Falafel

Warmer Rote Bete und Ziegenkäse Salat

Rotkohl, Gegrilltes Fenchel, Geröstetes Wurzelgemüse, Braune Butter, Panzu, Frischer Ziegenkäse, Haselnüsse 18,00 *Warm Beetroot and Goat Cheese Salad, Red Cabbage, Grilled Fennel, Roasted Root Vegetables, Brown Butter, Panzu, Fresh Goats Cheese, Hazelnuts*

Elior's Pulled Beef Burger

Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Süßkartoffel-Pommes, Mango-Aioli 20,00 *Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli*

EXTRAS

Süßkartoffel-Pommes

mit Mango-Aioli 7,90 *Sweet Potato Fries with Mango Aioli*

Basmati-Reis 3,50

Japanese Rice

Zhug

Scharfes Koriander-Chili-Pesto 3,50
Spicy Coriander Chilli Pesto

Harissa

Scharfes Chili-Pesto 3,50
Spicy Chilli Pesto

Mango-Aioli 3,50

DESSERT

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien 9,50
A Speciality from the Old City of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake 9,00

Sesam

Ein NENI Klassiker, Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Raha Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse 9,00
A NENI Classic. Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

Ilan's Tiramisu

Cantuccini, Mascarpone, Vanille, Madeira, Schokoladenschnee 7,50
Cantuccini, Mascarpone, Vanilla, Madeira Wine, Chocolate Snow

Haya loves to share
Etagere mit drei Desserts nach Wahl 22,00
Etagere with three desserts of your choice

DRINKS

APÉRITIF

Sicilian Spritz
Companion Sicilian Orange, Sodawasser & Prosecco 10,50
Amalfi Spritz
Companion Amalfi Lemon, Sodawasser & Prosecco 10,50
Amalfi Tonic
Companion Amalfi Lemon, Tonic Water 10,50

Lillet Vive
Lillet, Tonic Water 9,00
Lillet Wild Berry 9,50
Hugo 9,00
Gin Tonic
Rutte Dutsch Gin, Tonic Water 11,50
Port Tonic
Graham's White Port, Tonic Water 9,00
Limonarak
Arak mit Zitrone & frischer Minze 9,50

Green Tel Aviv
Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water 11,00

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Wild Berry Dreams
Thomas Henry Wild Berry, Beeren, Limette, Soda Wasser 7,50
Virgin Hugo Holundersirup, Apfelsaft, Limette und frische Minze 7,50

BEER

Augustiner Bräu München
Edelstoff, vom Fass 0,5l 5,50
Weißbier 0,5l 6,00
Saison-Spezial-Bier 0,5l 5,50
Please ask our staff for details
Radler 0,5l 5,00
Neumarkter Lammsbräu
Bio-Schankbier
Alkoholfrei 0,33l 4,50
Bio-Weißbier
Alkoholfrei 0,5l 5,50

NON ALCOHOLIC

Vöslauer
still und prickelnd 0,25l 3,00 / 0,75l 7,50
Balis
Basilikum-Ingwer-Limonade 0,25l 5,50
Thomas Henry
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger
0,2l 4,00
fritz-kola
fritz-kola 0,2l 4,00
fritz-kola ohne zucker 0,2l 4,00
fritz-limo
fritz-limo orange 0,2l 4,00
fritz-limo zitrone 0,2l 4,00
mischmasch
fritz-kola mit orange 0,2l 4,00
fritz-spritz
bio-rhabarberschorle 0,2l 4,00
bio-apfelschorle 0,2l 4,00
Säfte
Apfel, Orange, Rhabarber, Maracujanektar, Johannisbeernektar
0,2l 3,50 / 0,4l 5,00
Saftschorle 0,2l 3,00 / 0,4l 4,50
Red Bull/Sugarfree 0,25l 5,00
Elephant Bay Eistee 0,33l 5,00
Mango-Pineapple, Himbeere

NENI's Limonana
Frische Minze und Zitronensaft 0,4l 4,50 / 1l 9,00
NENI's iced tea 0,4l 4,50 / 1l 9,00

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

WINE

SPARKLING

Crémant de Loire
Excellence Bouvet Ladubay,
Loire 0,1l 8,00 / 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 94,00

Laurent-Perrier
Cuvée Rosé 0,75l 159,00

Grand Siecle par
Laurent-Perrier 0,75l 345,00

WHITE

BY THE GLASS

ISRAEL

2021 Sauvignon Blanc
"Mount Hermon Yarden"
Golan Heights Winery,
Galiläa 0,2l 11,50 / 0,75l 44,00

GERMANY

2021 Riesling 'Drache'
Weingut von Winning, Pfalz
0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

2020 Grauburgunder
"Sonett"
Weingut Dr. Heger, Baden
0,2l 9,50 / 0,75l 33,00

2020 Saar Riesling
Weingut Nik Weis
St. Urbans-Hof,
Leiwen an der Mosel
0,2l 9,5 / 0,75l 33,00

AUSTRIA

2021 Grüner Veltliner
NENI x Mrozowski,
Weinviertel 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

ITALY

2021 Lugana I Frati
Ca Dei Frati, Lombardei
0,2l 11,50 / 0,75l 42,00

2019 Chardonnay
Borgo Molino, Venetien
0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

BOTTLES

ISRAEL

2020 Chardonnay Yarden
Golan Heights Winery,
Galiläa 0,75l 59,00

GERMANY

2018 Riesling 'Hochheimer
Mainterrassen'
Weingut Künstler, Rheingau
0,75l 38,00

2021 Weisburgunder
Weingut von Winning, Pfalz
0,75l 33,00

2021 Scheurebe " Scheu
aber geil!"
Weingut Emil Bauer &
Söhne, Pfalz 0,75l 35,00

AUSTRIA

2021 Sauvignon Blanc
"Jakobi" Weingut Gross,
Südsteiermark 0,75l 41,00

ITALY

2021 Pinot Grigio "Riff"
Alois Lageder, Südtirol 0,75l 32,00

FRANCE

2019 Pouilly Fumé 'Les
Moulins à Vent' Caves de
Pouilly-sur-Loire, Loire 0,75l 46,00

2020 Chablis ‘La Chanfleure’
Maison Louis Latour, Bourgogne 0,75l 69,00

ROSÉ

FRANCE

2021 Lubéron Rosé
Famille Perrin, Provence
0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

2021 Miraval Rosé
Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence 0,75l 58,00

GERMANY

2021 ‘bone dry’ Rosé
Reichsrat von Buhl, Pfalz
0,75l 34,00

RED

BY THE GLASS

ISRAEL

2020 Syrah ‘Gamla’
Golan Heights Winery, Galiläa 0,2l 12,50 / 0,75l 46,00

ITALY

2020 Merlot
Borgo Molino, Venetien
0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

2020 Primitivo Contrade
Li Veli, Puglia 0,2l 9,50 / 0,75l 33,00

2018 Chianti Classico
‘Al Limite’San Leonino, Toscana 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

FRANCE

2019 Bordeaux Superieur
Château Sainte-Marie, Bordeaux 0,2l 9,00 / 0,75l 31,00

SPAIN

2019 Tempranillo
Còdice Tinto
Domino de Eguren
0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

BOTTLES

GERMANY

2019 Spätburgunder
Weingut Salwey, Baden
0,75l 39,00

2020 Ursprung Cuvée
Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75l 38,00

2019 Trollinger Feldhase
Weingut Aldinger, Württemberg 0,75l 34,00

AUSTRIA

2020 Blauer Zweigelt
Zantho, Burgenland 0,75l 32,00

ITALY

2019 Valpolicella Ripasso
Dell`Amarone
Maso Maroni, Venetien
0,75l 52,00

2020 Montepulciano
d´Abruzzo Cantina Tollo, Abruzzen 0,75l 28,00

FRANCE

2018 Saint-Emilion Grand Cru Château Gaillard, Bordeaux 0,75l 88,00

2019 Malbec “Cahors Heritage” Château du Cédre, Cahors 0,75l 36,00

SPAIN

2018 Rioja Crianza Tempranillo Sierra Cantabria, Rioja
0,75l 42,00

SOUTH AFRICA

2018 Pinotage
Diemersdal Wine Estate, Durbanville 0,75l 51,00

Jahrgangswechsel vorbehalten
Weine enthalten Sulfite

HOT + DIGESTIF

TEA

Kännchen/ Pot 5,50

High Darling
Bio-Darjeeling
English Breakfast
Bio-Schwarztee
Lazy Daze
Bio-Earl Grey
Heidis Delight
Bio-Bergkräuter
Low Rider
Bio-Grüntee
Team Spirit
Bio-Kräuter-Grüntee
Master Mint
Bio-Pfefferminze
Maybe Baby
Bio-Früchtetee
Extra Hour
Bio-Kräuter-Schwarztee
Orange Safari
Bio-Rooibos-Tee
Speak French
Bio-Verveine

COFFEE · CHOCOLATE

Espresso 2,50
Espresso Doppio 4,00
Café Crème 3,50
Cappuccino 4,00
Latte Macchiato 4,00
Flat White 4,50
Chocolate 4,00

PORTWEIN

Grahams White Port 5cl 6,00
Grahams LBV Port 5cl 7,00

GRAPPA

Grappa Elisi
Berta, Piemonte 2cl 7,00
Grappa di Moscato
'Valdavi'
Berta, Piemonte 2cl 6,50

LIKÖRE · SPIRITUOSEN

Spezial Kräuter
Lantenhammer 3cl 4,50
Braulio
Amaro Alpino di Bormio 3cl 4,50
Amaretto DiMombaruzzo
Berta, Piemonte 3cl 6,50
Oberbayerischer
Gebirgsenzian
Lantenhammer 3cl 4,00
Arak Fakra 3cl 6,00
Woodford Reserve 3cl 6,50

OBSTBRÄNDE

Lantenhammer,
Schliersee 2cl 6,50
Williamsbirne,
Waldhimbeere,
Haselnuss, Marille,
Holzfass Obstbrand

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