




























Marina Grechanik















NENI
Mallorca.

MEZZE - SMALL DISHES TO SHARE

Our mezze are an array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE  	8.50
Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
SALT BAKED BEETROOT SKEWER    	7.50
Labneh, Pistachio, Horseradish, Date Balsamic, Burnt Onion	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL    	6.50
Lime Ginger Soy Tahina	
MOROCCAN CIGARS    	10.50
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
CITRUS CEVICHE    	11.50
Local Fish, Lime, Chilli, Pickled Mango, Herb Oil, Radish	
CHARCOAL GRILLED PULPO   	13.00
Slow Cooked Beans, Cherry Tomatoes, Har Bracha Tahina, Tatbhila	
AUBERGINE STEAK  	9.50
Slow Cooked Tomato Ragout, Har Bracha Tahina, Green Chilli Oil, Sourdough Bread	
CHARCOAL GRILLED CAULIFLOWER    	7.50
Pomegranate Chimichurri, Har Bracha Tahina	

SIDES FOR MAIN DISHES

MEDITERRANEAN FREEKEH   	7.00
Celery, Onion, Carrot, Tomato, White Wine, Fresh Herbs, Pomegranate Molasses	
SMALL ISRAELI SALAD   	6.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Har Bracha Tahina, Fresh Herbs	
CRISPY POTATO SKINS    	6.00
Jalapeño Aioli, Sea Salt	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES  	7.00
Sea Salt, Green Chilli Oil	

MAINS

Our Mains are defined by high quality ingredients from the soil, sea and land which are served with simplicity, freshness and purity. We place everything across the table for you to enjoy the feast!

Our fish is always local and caught daily. Our meat is always hand-selected.

CHICKEN SHAWARMA  G	19.00
Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herb Salad	
<hr/>	
SABICH ON SOURDOUGH PINSAL BREAD  A C F M N	16.00
Fried Eggplant, Tomato Salsa, Amba, Zhug, Soft Organic Egg, Har Bracha Tahina	
<hr/>	
STONE OVEN WHOLE FISH FOR TWO A D G O	Market Priced Daily
White Wine Sauce, Capers, Olives, Fennel, Tomatoes and Chilli served in a Hot Pan with Local Fresh Bread	
<hr/>	
WHOLE FRIED FISH  D	Market Priced Daily
Red Chilli, Ginger, Lemongrass, Lime	
<hr/>	
DRY AGED RIB EYE STEAK - 300g  C L O	37.00
Charcoal Grilled Rib Eye Steak, Port Wine Caramelized Onions, Crispy Potato Skins, Jalapeño Aioli, Sea Salt	
<hr/>	
BEEF SIRLOIN SKEWER FROM THE GRILL A G H L O	29.00
Freekeh, Sofrito, Pomegranate Chimichurri, Sour Cream, Pistachio	
<hr/>	
GRILLED LOCAL BUTTERFLIED FISH  D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress, Wild Broccoli	
<hr/>	
ISRAELI PRAWNS A B G O	Market Priced Daily
Harissa, Butter, White Wine & Spinach Served with Local Fresh Bread	
<hr/>	
SALSICCIA PAPPARDELLE A G L O	16.00
Tomato, Saffron, Parmesan, White Wine, Pancetta	
+ Grilled Prawns B	6.00
<hr/>	
NENI KEBAB A F M N	18.50
Grilled Beef & Lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Amba, Burnt Vegetables & Sumac Onions, Served on Sourdough Pinsa Bread	
<hr/>	
MAGHREB MASHWIYA  A F M N	14.00
Grilled Aubergine, Tomato, Green Chilli & Onion, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Served on Sourdough Pinsa Bread	

SOMETHING SWEET

BUTTERSCOTCH CREAM V gf C G H N	9.00
Salted Tahini Caramel, Whipped Cream, Toasted Hazelnuts	

KNAFEH – A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM V A G H	9.00
Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom, Yoghurt Ice Cream, Pistachio	

SESAME - A NENI CLASSIC V gf F H N	8.50
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	

CARAMELIZED BASQUE CHEESECAKE V A C G O	7.50
Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar, Seasonal Fruits	

BALAGAN MENU

Balagan means “Beautiful 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 our kitchen team, followed by Mains 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.

49.00 – Vegetarian per person

54.00 – Meat/Fish per person

Allergens












A = Cereals containing
gluten
B = Crustaceans
C = Egg
D = Fish
E = Peanuts

F = Soy
G = Milk or Lactose
H = Nuts
L = Celery
M = Mustard
N = Sesame

O = Sulfites
P = Lupins
R = Molluscs
V = Vegetarian
V **gf** = Vegan
gf = Gluten-Free

MEZZE - SMALL DISHES TO SHARE

Un Conjunto de Sabores Complementarios y Texturas Contrastadas que Honran la Frescura de Los Ingredientes Levantinos.

PLATO DE HUMMUS CASERO DE NENI   A N	8.50
Hummus clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de Pita	
PINCHO DE REMOLACHA ASADA AL HORNO EN SAL   G H O	7.50
Labneh, Pistacho, Rábano Picante, Balsámico de Dátiles, Cebolla Quemada	
FAMOSOS FALAFELS DE HAYA   F N O	6.50
Tahina de Soja de Jengibre y Lima	
CIGARROS MARROQUÍES A G H N	10.50
Filo Crujiente, Carne Especiada Marroquí, Piñones, Har Bracha Tahina, Harissa	
CITRUS CEVICHE  D F M O	11.50
Pescado Local, Lima, Chili, Mango en Escabeche, Aceite de Hierbas, Rábano	
PULPO A LA PARRILLA DE CARBÓN  L N R	13.00
Frijoles Cocidos Lentamente, Tomates Cherry, Har Bracha Tahina, Tatbhila	
BISTEC DE BERENJENA  A N	9.50
Ragout de Tomate Cocido Lentamente, Har Bracha Tahina, Aceite de Chili Verde, Pan de Masa Madre	
COLIFLOR A LA PARRILLA DE CARBÓN   N O	7.50
Chimichurri de Ggranada, Har Bracha Tahina	







ACOMPAÑAMIENTOS

FREEKEH MEDITERRÁNEO  A L O	7.00
Apio, Cebolla, Zanahoria, Tomate, Vino Blanco, Hierbas Frescas, Melaza de Granada	
PEQUEÑA ENSALADA ISRAELÍ   N	6.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Har Bracha Tahina, Hierbas Frescas	
PIELES DE PATATAS CRUJIENTES   C O	6.00
Aioli de Jalapeño, Sal del Mar	
VEGETALES DE TEMPORADA A LA PARRILLA  	7.00
Sal del Mar, Aceite de Chili Verde	

PRINCIPALES

Nuestros Principales Se Definen por la Alta Calidad de los Ingredientes de la Tierra, El Mar y el Terreno, que Se Sirven con Sencillez, Frescura y Pureza. Lo Ponemos Todo en La Mesa Para que Disfrutes del Festín.

Nuestro Pescado es Siempre Local y Se Pesca a Diario. Nuestra Carne es Siempre Seleccionada a Mano y Ecológica.

SHAWARMA DE POLLO  G	19.00
Pollo Marinado Durante la Noche, Cebolla Roja Asada, Papas Trituradas, Crema de Ajo, Ensalada Fresca de Hierbas	
SABICH EN PAN DE PINSA DE MASA MADRE  A C F M N	16.00
Har Bracha Tahina, Berenjenas Fritas, Salsa de Tomate, Amba, Zhug, Huevo Suave Orgánico	
PESCADO ENTERO EN EL HORNO DE PIEDRA PARA DOS A D G O	Precio del mercado
Salsa de Vino Blanco, Alcaparras, Aceitunas, Hinojo, Tomates y Chili Servidos en Una Sartén Caliente con Pan Fresco Local	
PESCADO FRITO ENTERO  D	Precio del mercado
Chili Rojo, Jengibre, Lemongrass, Lima	
ENTRECOTE MADURADO - 300g  C L O	37.00
Bistec de Costilla a la Parrilla de Carbón, Cebolla Caramelizada Con Vino de Oporto, Piel de Papa Crujientes, Aioli de Jalapeño, Sal Marina	
BROCHETA DE SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA A G H L O	29.00
Freekeh, Sofrito, Chimichurri de Granada, Crema Agría, Pistacho	
PESCADO LOCAL A LA PARRILLA, CORTE MARIPOSA  D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, Queso Curado Mahones, Brócoli Salvaje	
GAMBAS ISRAELÍES A B G O	Precio del mercado
Harissa, Mantequilla, Vino Blanco y Espinacas Servidas con Pan Fresco Local	
PAPPARDELLE DE SALSICCIA A G L O	16.00
Tomate, Azafrán, Parmesano, Vino Blanco, Panceta	
+ Gambas a la Parrilla B	6.00
KEBAB DE NENI A F M N	18.50
Kebab de Carne y Cordero a la Parrilla, Har Bracha Tahina, Amba, Vegetales Asados y Cebolla Sumac, Servido Sobre Pan de Masa Madre Pinsa	
MASHWIYA DE MAGHREB  A F M N	14.00
Berenjena a la Parrilla, Tomate, Chili Verde y Cebolla con Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas Frescas, Servido Sobre Pan de Masa Madre Pinsa	

ALGO DULCE

CREMA DE BUTTERSCOTCH v gf C G H N	9.00
Caramelo de Tahini Salado, Crema Batida, Avellanas Tostadas	

KNAFEH - UNA ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD VIEJA DE JERUSALÉN v A G H	9.00
Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sirope de Flor de Naranja, Helado de Yogur, Pistacho	

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI v gf F H N	8.50
Sésamo Blanco Tostado, Helado de Azucar Mascabado Casero, Halva de Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe de Dátiles, Nueces Caramelizadas	

CHEESECAKE BASCA CAMELIZADA v A C G O	7.50
Queso Crema, Ralladura de Lima, Azúcar en Polvo, Frutas de Temporada	

BALAGAN MENU

Balagan significa „Hermoso Caos“.

Este Menú es Para Aquellos que Quieren Experimentar Toda la Gama de la Cocina NENI.

Nuestro Menú Comienza con una Serie de Nuestros Mezze Elegidos por Nuestro Equipo de Cocina, Seguido por Principales que Son Típicos de NENI y Nuestra Cultura de Tel Aviv.

Para un Final Dulce, Hay una Selección de Nuestros Postres.

Todos Nuestros Platos Se Comparten y El Menú Se Pide Para Toda La Mesa.

49.00 – Vegetariano por Persona
54.00 – Carne/Pescado por Persona

Allergene / Allergens

A = Cereales que Contienen
Gluten
B = Crustáceos
C = Huevo
D = Pescado
E = Cacahuetes

F = Soja
G = Leche o Lactosa
H = Frutos de Cáscara
L = Apio
M = Mostaza
N = Sésamo

O = Sulfitos
P = Altramuces
R = Moluscos
v = Vegetariano
v **gf** = Vegano
gf = Sin gluten