

Slow
slow
slow
said the
tastebuds.

BEST OF NENI.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts.

In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colorful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: charming chaos.

Si lo que buscas es realmente disfrutar de la esencia de NENI, elige Balagan.

¿Lo conoces? Una opción deliciosa y muy simple; innumerables platos deliciosos, llenos de la creatividad y color servidos en la misma mesa para compartir con amigos, familia, etc. Balagan, conceptualmente significa 'combinación irresistible de caos'.

39.00 / Person

✓ Vegetarian/Vegetariano

MEZZE

Humus NENI homemade humus plate served with Har Bracha Tahina and pita bread 7,50 ✓

Plato de humus casero de neni con Har Bracha Tahina servido con el pan de pita

Humus Selection Beetroot horseradish, curry mango and classic, served with pita bread 11,50 ✓

Variado de humus de remolacha con rábano picante, curry y mango y el clásico servido con el pan de pita

Nuriel's Favorite popcorn Falafel with lime and sesame dip 6,00 ✓

Falafel de palomitas favorito de Nuriel servido con una salsa de sésamo y lima

Sakuska Speciality of the House, spread of oven roasted bell pepper, tomatoes and eggplant with walnuts, rocket salad and sourdough bread 8,50 ✓

Especialidad de la casa, tomates, pimientos y berenjenas asados en horno y ahumados servido con nueces, rúcula y pan casero

Oven baked sweet potato with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette 7,50 ✓

Boniato cocido al horno con almendras asadas, crema agria casera y ensalada de rúcula y espinacas aliñada con vinagreta de cítricos

Cigars Oriental spring rolls filled with minced beef, pine nuts and spices, served with Har Bracha Tahina 7,50

rollitos de primavera orientales rellenos de carne picada de ternera, piñones y especias servidos con Har Bracha tahina

Vegetarian Cigars Oriental spring rolls filled with spinach and feta cheese, served with tzatziki dip 7,50 ✓

rollitos de primavera enrollados con espinacas y queso de feta, servido con tzatziki dip

Datterini tomatoes with roasted eggplant

Datterini tomatoes with roasted eggplant and chili ginger Har Bracha tahina marinade 9,50 ✓

Tomates datterini con berenjena asada y con Har Bracha tahina marinada con chile y jengibre

Babaganoush Lebanese specialty. Smoked eggplant puree served with pita bread 7,50 ✓

Especialidad Libanesa. Puré de berenjenas ahumadas servido con el pan de pita

Crispy Mackerel with lemon-herb salsa, Israeli tomato salad and Greek yoghurt 8,50

Caballa crujiente con salsa de limón y hierbas con una ensalada de tomate israelí y yogur griego

EXTRA

Zhug Spicy coriander chili pesto 2,50
Pesto picante de cilantro y chile

Mango-Aioli 2,50
Aioli de mango

Sweet-Chili-Chutney 2,50
Chutney de chile dulce

Sweet potato fries with mango aioli 6,50
Patatas fritas de boniato con alioli de mango

SALAD + SOUP

Quinoa Salad with green Asparagus with Greek Yoghurt cherry tomatoes and Kalamata olives 14,00 
Ensalada de quinoa y espárragos con yogur griego, tomates cherry y aceitunas Kalamata

Pomelo-Salad with Shrimps avocado, coconut crisps, pomegranate seeds and citrus vinaigrette 16,50 
Con aguacate chips de coco, pepitas de granada y vinagreta de cítricos

Korean Fried Chicken Salad Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts, soy sauce and carrot sake Vinaigrette 15,50
Pollo frito servido con ensalada asiática, pepitas de granada y vinagreta de sake y zanahorias

NENI Style Gazpacho with avocado salsa 8,00 
Gazpacho al estilo NENI con salsa de aguacate

MAIN

FOCACCIAS

FROM THE PIZZA THE OVEN.

Sabich Style A "Mischmasch" of baked eggplant, tomato-coriander salad ,Har bracha Tahina, Amba and soft-boiled organic egg served on a focaccia 12,00 

Focaccia al estilo sabich con láminas de berenjena al horno, ensalada de tomate, cilantro, Har Bracha Tahina, Amba y huevos organicos pochados

Salmon with beetroot, horseradish-labane, pickled onions and dill 12,00

Focaccia de Salmón con remolacha, rabano picante, cebolla encurtida y eneldo

Ox-Tail

Caramelized shallots, fresh herb salad and jalapeño-coriander-aioli 12,00

Rabo de buey con chalotas caramelizadas, ensalada de hierbas frescas y alioli de cilantro y jalapeño

Hamshuka Our own version of NENI's humus, with chopped beef and lamb, with chili and pita bread 16,50
Nuestra version del humus de NENI con carne picada de ternera y cordero, Chile y pan de pita

Jerusalem Plate Grilled strips of chicken breast, oriental spices, fresh herbs, NENI's homemade humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and pita bread 19,50
Plato de Jerusalem con pollo asado, especias orientales, hierbas frescas, Humus casero de NENI, Har Bracha tahina, pimientos, cebolla

Elior's Pulled Beef Burger Beef slowly braised in maple syrup; served with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chili, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli 18,50
Hamburguesa de ternera desmigada de Elior ternera desmigada asada en sirope de arce dentro de un pan brioche con cheddar, salsa barbacoa casera, pepinillos, hierbas frescas, servidas con patatas fritas de boniato y alioli de mango

Spicy caramelized Eggplant with ginger, chili and roasted sesame, served with Japanese rice 15,50 
Con jengibre, sésamo asado y chile, servido con arroz japonés

Marinated Grilled Tofu with giant couscous, black cumin, chili and date syrup 14,00 
Tofu marinado a la parrilla Con cuscús gigante, comino negro, chile y sirope de dátiles

Ilan's Calamary with burnt tomatoes, spring onions and Serrano Peppers 18,50
Con tomates asados, cebolla tierna y pimientos serranos

Grilled Sea Bream with roasted green asparagus, peas, zucchini and Thai basil 22,50
Dorada al grill Con espárragos verdes asados, guisantes, calabacines y albahaca thailandesa

Nadiv's Chraime Moroccan style whole redfish roasted in a spicy tomato ragout baked in the oven 24,50
Pescado rojo al estilo marroquí, asado en ragout picante de tomate al horno

Roasted Octopus with fennel in an orange vinaigrette, blood orange and baby potatoes 17,50
Pulpo asado con hinojo, vinagreta de naranja, naranjas de sangre y patatas baby

Chicken Shawarma with squashed potatoes, fresh herb salad and garlic-sour cream 18,50
Pollo Shawarma Acompañado de patatas, ensalada fresca de hierbas y crema de ajo

DESSERT

Knafeh A specialty from the old city of Jerusalem filled with mozzarella-ricotta-mascarpone, with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream 8,00
Una especialidad de la antigua ciudad de Jerusalem, nido de pasta kataifi con mozzarella, ricotta, mascarpone, helado de yogur casero y pistachos troceados

NENI's New York Cheesecake 7,50

Sesam³ Halva, roasted sesame, raw Tahina and muscovado ice cream 8,00
Halva, sésamo asado, tahina y helado de mascabado

DRINKS.

APÉRITIFS

Rovellats Premier Brut nature

Parellada, Macabeo 0,1l 7,00

Rovellats S.A , Cataluña

Sangria 8,50

Bellini 7,50

Aperol Spritz 7,50

Hugo 7,50

Gin Tonic

MG Gin, Le Tribute

Tonic Water 9,90

Limonarak

Arak with lemon

& fresh mint 7,50

BEER / CERVEZAS

Estrella Damm Draft 0,33l 3,50

Erdinger 0,5l 5,50

Erdinger Free alcohol 5,50

Budweiser 0,3l 4,50

Rosa Blanca 0,3l 4,50

NON ALCOHOLIC / SIN ALCOHOL

Water/ Agua

On the table,
still or sparkling

Sobre la mesa,

sin gas y con gas per person 3,00

Le Tribute

Tonic Water, Ginger Ale,

Spicy Ginger 0,2l 3,90

Juices/ Zumos

Apple, Maracuja, Tomato 0,2l 3,50

Fresh Juices/ Zumos naturales 4,00

Energy drink 4,00

Softdrinks/ Refrescos

Coca Cola

Coca Cola light

Coca Cola zero

Fanta, Sprite 0,35l 3,50

NENI's iced tea 0,5l 4,50 / 1l 8,00

NENI's Limonana 0,5l 4,50 / 1l 8,00

Fresh mint and lemon juice

HOT'S.

TEA / TÉ

POT / TETERA 3,50

Té negro puro
English Breakfast
Té negro Chai
Chai black tea
Silueta de Verano
Lit summer tea
Té Rojo naranja & limón
Lemon and orange red tea
Té verde touareg
Touareg green tea
Té verde antiox
Healthy green tea
Frutas del Bosque
Fruits tea
Camilo
Herbal tea
Manzanilla
Camomile
Menta Poleo
Pennyroyal mint tea
Rooibos Relajante
Relaxed Rooibos
Rooibos Digestivo
Digestive Rooibos

COFFEE / CAFÉ

Espresso 2,50
Doble Espresso 3,00
Cortado 3,00

Cappuccino 4,00
Café crème 3,50
Latte Macchiato 4,00

DIGES- TIVES.

GRAPPA

Grappa francoli 3 años 7,00
Grappa francoli 5 años 7,50

BRANDY

Carlos I 8,50
Suau 15 8,50

COGNAC

Courvoisier VSOP 9,50

WHISKEY

Jack Daniel's 9,00
Macallan Fine Oak 14

HIERBA

Dulces y secas 4,50

ORUJO

Orujo de hierbas 5,50

PALO CORTADO

Palo Cortado 7,50

PORTO

Porto graham's 6,5

WINE

BY THE GLASS / POR COPA

SPARKLING

SPAIN / ESPAÑA

Rovellats Premier Brut nature
Parellada, Macabeo, Rovellats S.A , Cataluña 0,1l 7,00 / 0,75l 28,00

La cuvée Gramona
Chardonnay, Macabeo y Xarel.lo,
Jaume Gramona, Gramona family, Penedes 0,1l 9,00 / 0,75l 38,00

Marta Rosè
Garnacha y Trepapat, Ramon Canals, Cava 0,1l 9,00 / 0,75l 38,00

FRANCE / FRANCIA

Esprit Henry Giraud
Pinot Noir, Chardonnay, Henri Giraud, Champagne 0,1l 14,00 / 0,75l 89,00

WHITE / BLANCO

SPAIN / ESPAÑA

2017 Som Blanc
Giro ros, Can Majoral Mallorca 0,15l 7,50 / 0,75l 38,00

2017 Sebastia Pastor
Prensal Blanc y Chardonnay,
Sebastia pastor, Mallorca 0,15l 6,00 / 0,75l 26,00

2017 Gotim Blanc
Macabeo y Sauvignon Blanc,
Castell del remei, Costers del Segre 0,15l 5,50 / 0,75l 23,00

2017 Fenomenal Sauvignon Blanc
Lorenzo cachazo, Rueda 0,15l 7,00 / 0,75l 29,00

2017 Fenomenal verdejo
Lorenzo cachazo, Rueda 0,15l 6,50 / 0,75l 26,00

FRANCE / FRANCIA

2017 Château Thieuley Blanc

Sauvignon, Semillon, Chateau Thieuley, Bordeaux 0,151 8,00 / 0,751 36,00

GERMANY / ALEMANIA

2017 Mosel Riesling

Atlan Artisan, Mosel 0,151 8,50 / 0,751 38,00

ITALY / ITALIA

2017 Pino Grigio

Ceccheto Giorgio, Venezie 0,151 7,50 / 0,751 34,00

BY THE BOTTLE / BOTELLA

SPAIN / ESPAÑA

Blanc 7103

Prensal blanc, 7103, Mallorca 0,751 34,00

2017 DAVIDE Albariño

Davide, Rias Baixas 0,751 48,00

FRANCE / FRANCIA

2017 Drouhin Chablis

Chardonnay, Joseph Drouhin, Bourgogne 0,751 60,00

NEW ZEALAND / NUEVA ZELANDA

2017 Te Mata

Sauvignon blanc, Havelock Hills, New Zealand 0,751 50,00

ITALY / ITALIA

2017 Etna Bianco

Carricante blanco, Tornatora, Sicily 0,751 45,00

ROSÉ / ROSADO

BY THE GLASS / POR COPA

SPAIN / ESPAÑA

2017 Hacienda Grimon

Garnacha, Hacienda Grimon, Rioja 0,15l 5,50 / 0,75l 23,00

2017 Ribas Rosat vegan

Mantonegro, Callet, Gorgollassa,
Ribas Vi de la terra Mallorca, Mallorca 0,15l 7,00 / 0,75l 33,00

FRANCE / FRANCIA

2017 Cuvée Magali

Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet,
Saint André de Figuière, Côtes de Provence 0,15l 8,50 / 0,75l 40,00

BY THE BOTTLE / BOTELLA

SPAIN / ESPAÑA

2017 Twenty Twelve

Callet, Manto negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,
Es Fangar, Mallorca 0,75l 38,00

RED / TINTO

BY THE GLASS / POR COPA

SPAIN / ESPAÑA

2016 Real de Leston

Tempranillo Graciano, Bodega Grimon, Rioja 0,15l 5,50 / 0,75l 23,00

2016 El Pedal

Tempranillo, Viñedos Hermanos Hernaiz, Rioja 0,15l 6,00 / 0,75l 25,00

Gran Mossenya

7103, Mallorca 0,15l 8,50 / 0,75l 40,00

2015 Fuentespina Crianza

Tempranillo, Avelino Vegas, Ribera del Duero 0,15l 6,50 / 0,75l 27,00

FRANCE / FRANCIA

2015 Parallèle 45

Syrah, Grenache, Jaboulet, Côtes du Rhône 0,151 7,50 / 0,751 32,00

SOUTH AFRICA / SUDÁFRICA

2016 Percheron

Syrah, Mourvèdre, Percheron, South Africa 0,151 7,00 / 0,751 29,00

ARGENTINA

2015 Alamos Malbec

Malbec, Alamos, Argentina 0,151 8,00 / 0,751 34,00

BY THE BOTTLE / BOTELLA

SPAIN / ESPAÑA

2009 Traube

Mallorca, Spain 0,751 44,00

2016 Cara Nord

Garnacha, Syrah, Garrut,

Bodega Cara Nord, Conca de Barbera 0,751 38,00

ITALY / ITALIA

2015 Valpolicella classico superiore ripasso

Corvinone, Rondinella, Barbera, Marion, Verona 0,751 47,00

FRANCE / FRANCIA

Olivier Leflaive BIO

Pinot Noir, Olivier Leflaive, Bourgogne 0,751 50,00

AUSTRIA

2014 Gobelsburg

Zweigelt, Domäne Gobelsburg 0,751 38,00

NENI – this is the company and kitchen concept by the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuosa Haya Molcho. Family and friends are an essential part of their life and shape the NENI concept along with the family's Israeli, Romanian and Spanish roots. NENI is all about sharing the dishes, passion and joie de vivre – balagan, for short, which means enjoyable chaos. The family motto: Life is beautiful. Be part of it.

NENI – Este concepto de compañía y cocina pertenece a la familia Molcho. Es también un acrónimo de los nombres Nuriel, Elior, Nadiv e Ilan, los cuatro hijos de la cocina virtuoso Haya Molcho. La familia y los amigos son parte esencial de sus vidas y forman el concepto NENI de la mano de familias con orígenes israelitas, romanos y españoles. NENI se trata de compartir todos los platos disfrutando de la vida con pasión. Balagan, significa básicamente, disfrutar del caos en la mesa. El lema de la familia: ¡La vida es hermosa! Sé parte de ella.

#nenifood

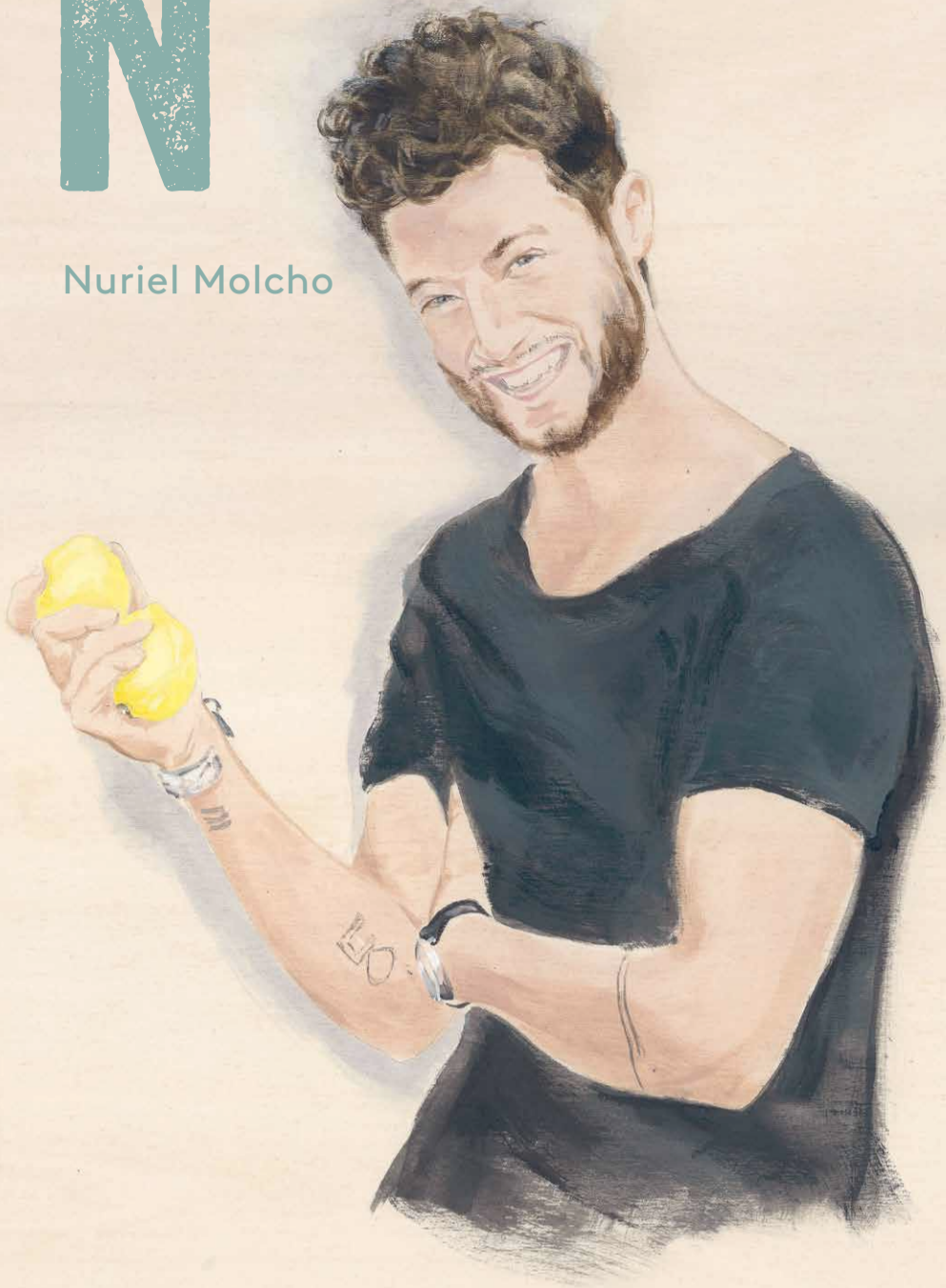
neni.at

Haya Molcho



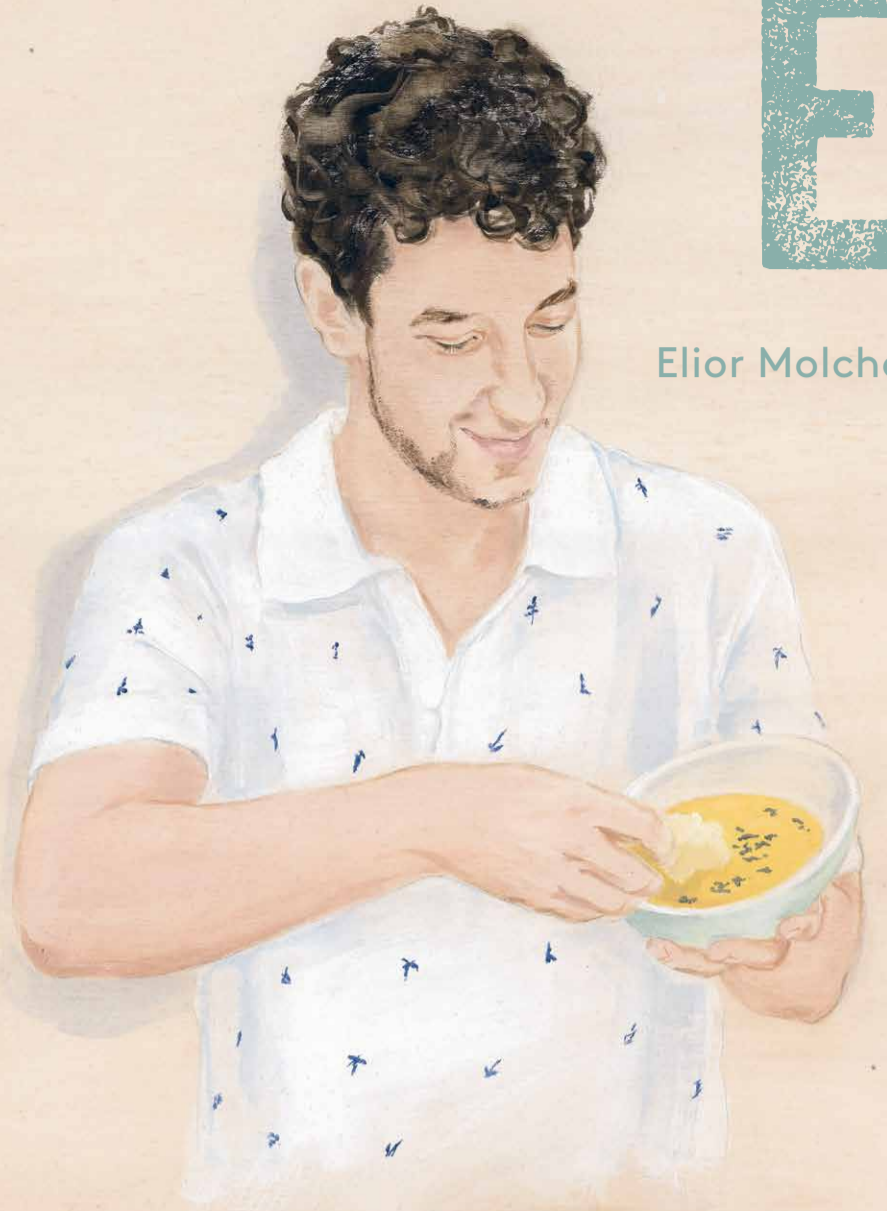
N

Nuriel Molcho



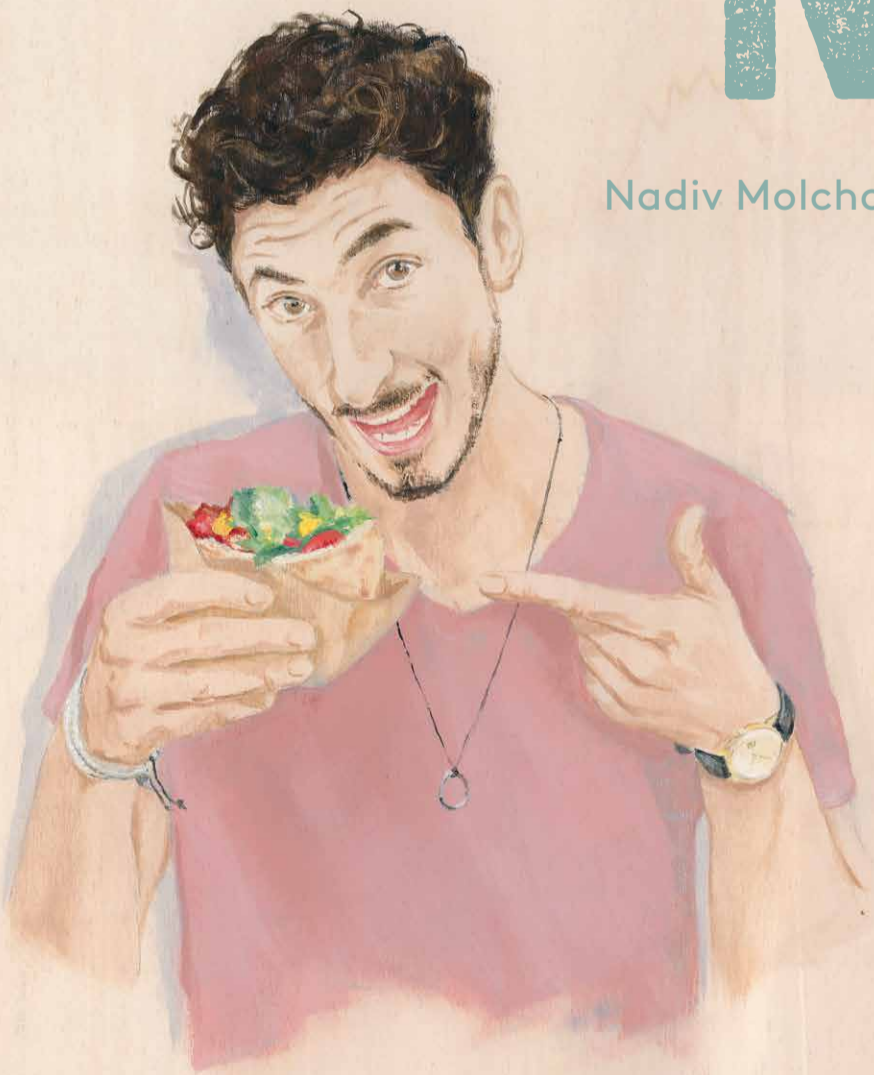
E

Elior Molcho



N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



Balagan = Irresistible caos

Babaganoush = Puré de berenjenas ahumadas y sésamo

Halva = Una especialidad oriental dulce

Hamshuka = Nuestra version del humus de NENI con carne picada de ternera y cordero,
Chile y pan de pita

Humus = Puré de garbanzos

Laffa = Pan israelí parecido al pan pita

Pitabrot = Pan blando y delgado de harina de trigo

Har Bracha Tahina = Pasta de sésamo hecha tradicionalmente

Prices in Euro inc. VAT

Precio con IVA incluida

Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

Nuestro equipo os dará información sobre aditivos y alergenos.

NENI
Mallorca.

AT THE BIKINI ISLAND & MOUNTAIN HOTEL C/MIGJORN 2 07108 PORT DE SÓLLER