

Marina Grechanik



NENI

Mallorca

PORT
DE SÓLLER

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 v⁺ gf AN	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
CARROT SALAD v gf H	9.50
Harissa Dressing, Caramelized Pecans, Spring Onion	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL v⁺ gf FNO	7.50
Lime Ginger Soy Tahina	
MOROCCAN CIGARS AGHN	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
SEABASS TIRADITO gf DN	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar	
FLAMED MANGO & AVOCADO v gf G	12.50
Buttermilk, Kaffir Lime, Coriander Oil, Red Chilli	
MALLORCAN TOMATO SALAD v gf G	10.00
Caper Dressing, Garlic, Manchego, Coriander	
BROWN BUTTER FRIED CAULIFLOWER gf DEFGN	11.00
Kimchi, Peanut, Bonito Flakes, Sechuan Crispy Chili Oil	
MORGAN RANCH WAGYU ROASTBEEF CARPACCIO gf MO	25.00
Maldon Salt, Chilli, Tomato Seeds	
GRILLED ARTICHOKEs v gf G	12.50
Labneh, Caper Chimichurri, Sumac, Pine Nuts	
SÓLLER PRAWNS CARPACCIO gf BGO	20.00
Chilled Prawn Bisque, Tomato Seeds, Herb Oil, Green Chilli	

SIDES FOR MAIN DISHES

MASHED POTATO v⁺ gf LO	7.00
Zhug, Tomato Seeds, Olive Oil, Salt	
SMALL ISRAELI SALAD v⁺ gf N	8.00
Radish, Tomato, Cucumber, Lemon, Har Bracha Tahina, Fresh Herbs	
CRISPY POTATO SKINS v gf CO	7.50
Jalapeño Aioli, Sea Salt	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES v⁺ gf	7.50
Sea Salt, Green Chilli Oil	
PITA BREAD A	1.50
SOURDOUGH BREAD A	2.50

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	19.50
Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herb Salad	
TEMPEH MOLE TACOS  A E F L N O	25.00
Tomato Onion Salsa, Sumac Onions, Romaniane Lettuce	
HAYA'S CHRAIME A D	34.00
600gr Seabass, Matbucha, Pickled Lemons, Green Chilli, Toasted Sourdough Bread	
WHOLE FRIED FISH  D	27.00
Red Chilli, Ginger, Lemongrass, Lime	
DRY AGED RIB EYE STEAK - 300g  C L O	39.00
Charcoal Grilled Rib Eye Steak, Port Wine Caramelized Onions, Crispy Potato Skins, Jalapeño Aioli, Sea Salt	
OPEN FLAME GRILLED MALLORCAN LAMB CHOPS  N	29.00
Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug	
GRILLED LOCAL BUTTERFLIED FISH  D F G L N O	26.00
Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress, Wild Broccoli	
YAFO CLAMS A B G L O R	22.00
White Wine, Lobster Bisque, Fennel, Spring Onions, Harissa, Sourdough Bread	
JERUSALEM PLATE A M N	22.00
NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
NENI'S WAGYU KEBAB A F M N	23.00
Har Bracha Tahina, Amba, Burnt Vegetables & Sumac Onions, Served on Sourdough Pinsa Bread	
CRISPY RICE CAKE   F G L N O	18.50
Caramelized Eggplant, Har Bracha Tahina, Spring Onions, Herb Salad	
NENI'S MUSHROOM SHAWARMA  A M N	17.50
Grilled King Oyster Mushrooms, Jerusalem Spice, Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Bread	

SOMETHING SWEET

ILAN'S FAVOURITE DESSERT V A G H O	9.50
Creamy Ricotta, Seasonal Fruits, Sweet Wine, Polenta Crumbles, Hazelnuts	
<hr/>	
KNAFEH – A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM V A G H	9.00
Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom, Yoghurt Ice Cream, Pistachio	
<hr/>	
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	
<hr/>	
NENI CHEESECAKE V A C G	9.50
The Very Best New York Cheesecake	

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

55.00 – Meat/Fish per person

Corresponding wine pairing including cava- local wines from the island
EUR 29.00 p.P.

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⁺ = 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 v⁺ A N	8.50
NENI Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan de Pita	
ENSALADA DE ZANAHORIA v gf H	9.50
Aliño de Harissa, Nueces Pecanas Caramelizadas, Cebolla Tierna	
EL FAMOSOS FALAFELS DE HAYA v⁺ gf F N O	7.50
Tahina de Soja de Jengibre y Lima	
CIGARROS MARROQUÍES A G H N	11.00
Massa Filo Crujiente, Ternera Marroquí Especiada, Piñones, Har Bracha Tahina, Harissa	
TIRADITO DE LUBINA gf D N	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Aceite de Cilantro, Crujiente de Boniato, Za'atar	
MANGO Y AGUACATE FLAMBEADO v gf G	12.50
Suero de Mantequilla, Lima Kaffir, Aceite de Cilantro, Guindilla Roja	
ENSALADA DE TOMATE MALLORQUÍN v gf G	10.00
Aliño de Alcaparras, Ajo, Queso Manchego, Cilantro	
COLIFLOR FRITA CON MANTEQUILLA MARRÓN gf D E F G N	11.00
Kimchi, Cacahuete, Copos de Bonito, Aceite de Chile Crujiente	
CARPACCIO DE ROASTBEEF MORGAN RANCH WAGYU gf M O	25.00
Sal Maldon, Guindilla, Semillas de Tomate	
ALCACHOFAS A LA PARRILLA v gf G	12.50
Labneh, Chimichurri de Alcaparras, Sumac, Piñones	
CARPACCIO DE GAMBAS DE SÓLLER gf B G O	20.00
Bisque frío de Gambas, Semillas de Tomate, Aceite de Cilantro, Guindilla Verde	

ACOMPAÑAMIENTOS

PURÉ DE PATATA v⁺ L O	7.00
Zhug, Semillas de Tomate, Aceite de Oliva, Sal	
PEQUEÑA ENSALADA ISRAELÍ v⁺ gf N	8.00
Rábano, Tomate, Pepino, Limón, Har Bracha Tahina, Hierbas Frescas	
PIELES DE PATATAS CRUJIENTES v gf C O	7.50
Aioli de Jalapeño, Sal del Mar	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA v⁺ gf	7.50
Sal Marina, Aceite de Guindilla Verde	
PAN DE PITA A	1.50
PAN DE MASA MADRE A	2.50

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	19.50
Pollo Marinado Durante la Noche, Cebolla Roja Asada, Puré de Patata, Crema de Ajo, Ensalada Fresca de Hierbas	
TACOS DE MOLE Y TEMPEH   A E F L N O	25.00
Pico de Gallo, Cebollas Sumac, Lechuga Rumana	
CHRAIME DE HAYA A D	34.00
600gr Lubina, Matbucha, Limones Encurtidos, Guindilla Verde, Pan de Masa Madre Tostado	
PESCADO FRITO ENTERO  D	27.00
Guindilla roja, Jengibre, Hierba Limón, Lima	
ENTRECOTE DE RIB EYE MADURADO - 300g  C L O	39.00
Entrecote de Rib Eye a la brasa, Cebollas Caramelizadas al Vino de Oporto, Piel de Patata Crujientes, Alioli de Jalapeño, Sal Marina	
CHULETAS DE CORDERO MALLORQUÍN A LA BRASA  N	29.00
Matbucha, Har Bracha Tahina, Zhug	
PESCADO LOCAL A LA PARRILLA  D F G L N O	26.00
Kimchi Beurre Blanc, Queso Mahonés Curado, Germinados	
ALMEJAS DE YAFO A B G L O R	22.00
Vino Blanco, Bisque de Bogavante, Hinojo, Cebolleta, Harissa, Pan de Masa Madre	
PLATO DE JERUSALÉN A M N	22.00
NENI Hummus Clásico Neni, Pollo con Especies de Jerusalén, Amba, Cebolla, Pimiento Rojo, Tahina Har Bracha, Pan de Pita	
NENI KEBAB DE WAGYU A F M N	23.00
Har Bracha Tahina, Amba, Verduras Asadas y Cebolla con Sumac, Servido en Pan Pinsa de Masa Madre	
TARTELETA DE ARROZ CRUJIENTE   F G L N O	18.50
Berenjena Caramelizada, Har Bracha Tahina, Cebolleta, Ensalada de Hierbas	
SHAWARMA DE SETAS NENI  A M N	17.50
Setas de Cardo a la Parrilla, Especies de Jerusalén, Har Bracha Tahina, Amba, Hierbas Frescas, Pan de Masa Madre	

ALGO DULCE

EL POSTRE FAVORITO DE ILAN V A G H O	9.50
Ricotta Cremosa, Fruta de Temporada, Vino Dulce, Migas de Polenta, Avellanas	
KNAFEH - ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD ANTIGUA DE JERUSALÉN V A G H	9.00
Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Azahar, Helado de Yogur, Pistacho	
SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI V ^P 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	
TARTA DE QUESO NENI V A C G	9.50
La Mejor Tarta de Queso Nueva York	

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
55.00 – Carne/Pescado por Persona

Maridajes y cava correspondientes - vinos locales de la isla
EUR 29.00 p.P.

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^P = Vegano
gf = Sin gluten

APERITIF

NEGRONI	11.50
Campari, Gin, Cinzano red	

ESPRESSO DE SOLLER	12.50
Vodka, Vanilla, Espresso, Coffee Liquor	

MIMOSA / ROSSINI / BELLINI	9.50
Cava, fresh Orange / Cava, Strawberry Puree / Cava, Peach Puree	

PORN STAR MARTINI	13.50
Vanilla Vodka, Passoa, Fresh Passionfruit, Lime Juice, Cava	

NE NI SIGNATURES

PASSIONATE MARGARITA	12.50
Tequila, Passionfruit, Lime, Orange Liquor	

GIN BASIL SMASH	12.50
Gin, Lemon Juice, Sugar, Basil, Love	

SUMMER PANTS	12.50
Pink Gin, Aperol, Passion Puree, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg White	

SPARKLING & SPRITZ

CAVA BY THE GLASS	9.00
Gramona La Cuvee / Rosé Pinot Noir	

APEROL SPRITZ	9.50
Aperol, Cava, Dired Orange, Soda	

HUGO SPRITZ	9.50
St. Germain, Cava, Fresh Mint, Lime, Soda	

HOMEMADE LEMONADE & ICE TEA

NE NI LIMONANA 0.4 L / 1.0 L	4.90/10.50
NE NI ICE TEA 0.4 L / 1.0 L	4.90/10.50
FRESH ORANGE JUICE 0.2 L	6.00

LE TRIBUTE

GINGER ALE 0.2 L	5.50
GINGER BEER 0.2 L	5.50
TONIC WATER 0.2 L	5.50

WATER

STILL OR SPARKLING WATER	3.50
Flat rate per person	

BEER

ESTRELLA DAMM 0.33 L	3.90
ESTRELLA DAMM 0.5 L	5.90
ESTRELLA DAMM 0'0 0.33 L	3.90
ERDINGER 0.5 L	5.90
ERDINGER 0'0 0.5 L	5.90
ROSA BLANCA 0.33 L	4.90

COFFEE

ESPRESSO	2.90
DOUBLE ESPRESSO	3.50
CORTADO	3.50

AMERICANO	3.50
CAPPUCCINO	4.00

LATTE MACCHIATO	4.50
ICED COFFEE	5.50

TEA

Please ask our Team for the different flavour	4.00
---	------