

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 <b>V<sup>+</sup></b> <b>A N</b>	8.50
NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pita Bread	
<hr/>	
HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL <b>V<sup>+</sup></b> <b>gf</b> <b>F N O</b>	7.50
Lime, Ginger, Soy, Tahina	
<hr/>	
MOROCCAN CIGARS <b>A G N</b>	11.00
Crispy Filo, Moroccan Spiced Beef, Pine Nuts, Har Bracha Tahina, Harissa	
<hr/>	
SEABASS TIRADITO <b>gf</b> <b>D N</b>	17.00
Sashimi, Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar	
<hr/>	
BROWN BUTTER FRIED CAULIFLOWER <b>LOCAL</b> <b>gf</b> <b>D E F G N</b>	12.50
Kimchi, Peanut, Bonito Flakes, Sechuan Crispy Chili Oil	
<hr/>	
BURRATA <b>V</b> <b>G H M</b>	16.00
Rocket, Tomato, Orange, Basil, Roasted Almonds	
<hr/>	
ROASTED KOHLRABI <b>LOCAL</b> <b>V</b> <b>A F G L N O</b>	13.50
Kimchi Beurre Blanc, Zhug	
<hr/>	
LEVANTINE BEEF TARTARE <b>A C D G L M</b>	18.00
Challah, Coriander, Dill, Sour Cream, Capers Popcorn	
<hr/>	
GRILLED ARTICHOKEs <b>V</b> <b>gf</b> <b>G</b>	12.50
Labneh, Caper Dressing, Sumac, Pine Nuts	

## SIDES FOR MAIN DISHES

LEVANTINE CROQUETTES <b>LOCAL</b> <b>V</b> <b>A C G</b>	8.50
Parmesan, Herbs, Chilli, Panko, Greek Dill Yoghurt	
<hr/>	
ISRAELI SALAD <b>LOCAL</b> <b>V<sup>+</sup></b> <b>gf</b>	8.00
Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon	
<hr/>	
SMASHED POTATOES <b>LOCAL</b> <b>V</b> <b>gf</b> <b>C M</b>	8.00
Mayonesa de Harissa, Cebollino	
<hr/>	
GRILLED SEASONAL VEGETABLES <b>LOCAL</b> <b>V<sup>+</sup></b> <b>gf</b>	7.50
Sea Salt, Green Chilli Oil	
<hr/>	
PITA BREAD <b>A</b>	2.00
<hr/>	
SOURDOUGH BREAD <b>LOCAL</b> <b>A</b>	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.

<b>FREEKEH RISOTTO</b> <b>V</b> A G L O	18.50
Marinated Champignons, Parmesan	
<hr/>	
<b>JERUSALEM PLATE</b> A M N	22.00
Neni Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread	
	
<hr/>	
<b>CHICKEN SHAWARMA</b> <b>gf</b> G	19.50
Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herb Salad	
<hr/>	
<b>RIB EYE STEAK - 300G</b> <b>gf</b> C F M O	39.00
Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream	
<hr/>	
<b>NENI STYLE TACOS</b> A G M O	20.00
Slow cooked Lamb, Tomato, Coriander, Amba	
<hr/>	
<b>WAGYU KEBAB</b> A N	23.00
Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions	
<hr/>	
<b>ROASTED RED PEPPER</b> <b>LOCAL</b> <b>V+</b> N	15.00
Beluga Lentils, Onion, Herbs, Har Bracha Tahina, Tatbhila	
<hr/>	
<b>JERUSALEM CALAMARI</b> <b>gf</b> G O R	26.00
Cherry Tomatoes, Bell Peppers, Chili, Onions, Baby Potatoes, White Wine	
<hr/>	
<b>GRILLED BUTTERFLIED FISH</b> <b>gf</b> D F G L N O	26.50
Kimchi Beurre Blanc, Cured Mahones Cheese, Garden Cress	

## SOMETHING SWEET

<b>KNAFEH – A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM</b>  <b>A G H</b>	9.50
Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios	
<hr/>	
<b>SESAME - A NENI CLASSIC</b>   <b>F H N</b>	9.00
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelized Pecans	
<hr/>	
<b>NENI CHEESECAKE</b>  <b>A C G</b>	9.00
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.

51.00 – 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  
 = Vegetarian  
 = Vegan  
 = Gluten-Free

## MEZZE - PEQUEÑOS PLATOS PARA COMPARTIR

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
Neni Hummus Clásico, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Pan De Pita	
FAMOSO FALAFEL DE PALOMITAS DE HAYA   F N O	7.50
Tahina de soja con jengibre y lima	
CIGARROS MARROQUÍES A G N	11.00
Masa Filo Crujiente, Carne De Res Especiada Al Estilo Marroquí, Piñones, Tahina Har Bracha, Harissa	
TIRADITO DE LUBINA  D N	17.00
Sashimi, Pico De Gallo, Aceite De Cilantro, Crujiente De Batata, Za'atar	
COLIFLOR FRITA EN MANTEQUILLA DORADA   D E F G N	12.50
Kimchi, cacahuets, Copos de Bonito, Aceite de Chile Crujiente de Sichuan	
BURRATA  G H M	16.00
Rúcola, tomate de temporada, gajos de naranja, aderezo de albahaca, almendra, Garrapiñada	
COLINABO ASADO   A F G L N O	13.50
Kimchi Beurre Blanc, Zhug	
TARTAR DE ENTRECOT A C D G L M	18.00
Challah, Cilantro, Eneldo, Crema Agria, Alcaparra Frita	
ALCACHOFAS A LA PARRILLA   G	12.50
Labneh, Aderezo De Alcaparras, Sumac, Piñones	

## ACOMPAÑAMIENTOS

CROQUETAS LEVANTINAS   A C G	8.50
Parmesano, Hierbas, Chile, Panko, Yogur Griego Con Eneldo	
ENSALADA ISRAELÍ   	8.00
Rábano, tomate, pepino, limón, hierbas frescas	
PATATAS BABY CHAFADA    C M	8.00
Mayonesa de Harissa, Cebollino	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA   	7.50
Sal Marina, Aceite De Chile Verde	
PAN DE PITA A	2.00
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.

RISOTTO DE FREEKEH **V A G L O** 18.50  
Champinones marinados, parmesano

PLATO DE JERUSALÉN **A M N** 22.00  
Hummus Clásico De Neni, Pollo Con Especias De Jerusalén, Amba, Cebolla, Pimiento Rojo, Tahina Har Bracha, Pan De Pita



SHAWARMA DE POLLO **gf G** 19.50  
Pollo Marinado Durante La Noche, Cebolla Roja Asada, Puré De Patatas, Crema De Ajo, Ensalada De Hierbas Frescas

ENTRECOT DE LOMO ALTO - 300G **gf C F M O** 39.00  
Boniato Asado, Canónigos, Crema Agria

NENI TACOS **A G M O** 20.00  
Cordero cocinado a baja temperatura, tomate, cilantro, Amba

KEBAB DE WAGYU **A N** 23.00  
Brocheta artesanal de carne de res Wagyu y cordero, salsa de tomate y berenjena ahumada, Har Bracha Tahina, guindilla, hierbas frescas, cebollas al zumaque

PIMIENTO ITALIANO RELLENO **LOCAL V<sup>+</sup> N** 15.00  
Lentejas Beluga, Cebolla, Hierbas, Har Bracha Tahina, Tatbhila

CALAMARES JERUSALEM **gf G O R** 26.00  
Tomates cherry, pimientos, chile, cebollas, patatas baby, vino blanco

PESCADO A LA PARRILLA ESTILO MARIPOSA **gf D F G L N O** 26.50  
Kimchi Beurre Blanc, Queso Mahón Curado, Berro de Jardín

## ALGO DULCE

KNAFEH - ESPECIALIDAD DE LA CIUDAD ANTIGUA DE JERUSALÉN **V** A G H 9.50  
Kadayif Horneado, Mozzarella, Ricotta, Jarabe De Flor De Naranja, Helado De Yogur Griego

SÉSAMO - UN CLÁSICO DE NENI **V<sup>+</sup>** **gf** F H N 9.00  
Sésamo Blanco Tostado, Helado Casero De Azúcar Moscovado,  
Halva Har Bracha, Tahini Crudo, Jarabe De Dátiles, Pecanas Caramelizadas

TARTA DE QUESO NENI **V** A C G 9.00  
El Mejor Cheesecake Estilo 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.

51.00 – 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<sup>+</sup>** = Vegano  
**gf** = Sin gluten