

NENI

Paris.



Illustration by: Marina Grechanik

BALAGAN MENU

Balagan signifie „joyeux bazars“.

Ce menu commence par différents mezzés, suivis de plats typiques de NENI et de notre culture à Tel-Aviv. Tous nos plats sont à partager et le menu est servi pour l'ensemble de la table.

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.

à partir de 2 personnes /
59 par personne

from 2 persons /
59 per person

MEZZE

Un éventail de saveurs et de différentes textures qui honorent la fraîcheur des ingrédients levantins.

An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

ASSIETTE DE HOUMOUS ^V 11

Curry Mangue, Betterave ou Classique, Pain Pita Hummus Plate. Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

TRIO DE HOUMOUS ^V 16

Avec Pain Pita Hummus Trio. Pita Bread

LES FAMEUX FALAFELS DE POPCORN D'HAYA ^V 12

Sauce Citron Vert-Gingembre-Soja Tahina Haya's Famous Popcorn Falafel. Lime-Ginger-Soy-Tahina

BABAGANOUSH ^V 10

Purée d'Aubergines Fumées, Huile Pimentée, Crumble au Levain, Persil, Pain Pita Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

BURRATA ^V 12

Petits Pois, Menthe, Persil, Graines de Tomates Peas, Mint, Parsley, Tomatoseeds

TACOS FAÇON NENI 15

Agneau Mijoté, Coriandre, Amba NENI Style Tacos. Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba

COEUR D'ARTICHAUT GRILLÉ ^V 11

Labneh, Vinaigrette aux câpres, Pignons de Pin Grillés Grilled Artichoke Heart. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

CIGARES MAROCAINS 11

Filo Croustillants, Boeuf Emincé, Epices Marocaines, Pignons, Har Bracha Tahina Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

GAMBAS GRILLÉES 12

Lentilles Beluga, Gingembre, Piment Rouge, Vinaigre Balsamique, Coriandre, Yaourt Grec Grilled Wild Prawns. Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

BROCHETTE DE POULET GRILLÉ YAFO 10

Yaourt, Coriandre, Persil, Menthe, Oignon Rôti Yafo Charred Chicken Skewer. Yoghurt, Coriander, Parsley, Mint, Roasted Onion

MEZZE TRIO 28

Babaganoush, Coeur d'Artichaut Grillé, Les Fameux Falafel de Popcorn d' Haya, Pain Pita Babaganoush, Grilled Artichoke Heart, Haya's Famous Popcorn Falafel, Pita Bread

PLATS

Nos plats principaux se composent d'ingrédients de haute qualité provenant du sol, de la mer et de la terre servis avec simplicité, fraîcheur et pureté. Nous mettons tout sur table pour que vous puissiez vous régaler !

Our main dishes 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!

ASSIETTE DE JÉRUSALEM 25

Houmous Classique NENI, Poulet Epicé Jérusalem, Amba, Légumes Brûlés, Har Bracha Tahina, Pain Pita Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

MAKE IT VEGAN! with Planted Chicken.

SABICH ^V 21

Houmous Classique NENI, Aubergines Frites, Har Bracha Tahina, Sauce Tomate, Zhug, Œuf Mollet, Amba, Pain Pita NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread + Popcorn falafel 5 + Popcorn falafel 5

BURGER AU BOEUF EFFILOCHÉ 26

Cheddar, Piments, Sauce BBQ, Frites de Patates Douces, Aïoli à la Mangue Pulled Beef Burger. Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli

HAMSHUKA 21

Classic Houmous de NENI, Hachés de bœuf et d'Agneau, Hawaïj, Har Bracha Tahina, Sauce Tomate, Pignons Toastés, Pain Pita NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Hawaïj, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread

SALADE DE POULET FRIT À LA CORÉENNE 24

Chou Croustillant, Carotte, Vinaigrette Asiatique, Pickles de Grenade, Coriandre, Cacahuètes, Aïoli à la Mangue Korean Fried Chicken Salad. Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanut, Mango Aioli

MAKE IT VEGAN! with Crispy Tofu.

RISOTTO AU FREEKEH ^V 21

Champignons Marinés, Parmesan Freekeh Risotto. Marinated Champignons, Parmesan

WAGYU KEBAB 27

Kebab Bœuf Fait Maison, Sauce Tomate et Aubergines Fumées, Har Bracha Tahina, Chilli, Herbes Fraîches, Sumac d'Oignons Handmade Wagyu Beef Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

FLAT IRON STEAK 27

Chimichurri, Patate Douce Rôtie, Mâche, Crème Fraîche Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream

FILET DE BAR 23

Salicorne, Citron, Câpres, Persil, Coriandre Seabass Fillet. Salicornia, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

TELAIVIVIAN SCHNITZEL 23

Poulet Mariné, Ponko, Câpres, Aioli, Chimichurri, Parmesan Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan

SIDES

PAIN PITA ^V 2

Pita Bread

HARICOTS VERTS ^V 7

Persil, Coriandre, Ail, Parmesan, Citron Green Beans. Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan, Lemon

SALADE ISRAÉLIENNE ^V 5

Salade Frisée, Tomates, Concombres, Radis, Oignons Rouges, Citron Israeli Salad. Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon

CROQUETTES LEVANTINES ^V 5

Parmesan, Herbes, Panko, Chilli, Yaourt Grec, Aneth Levantine Croquettes. Parmesan, Herbs, Panko, Chilli, Greek Yoghurt, Dill

POMMES DE TERRE ECRASÉES ^V 5

Mayonnaise à l'Harissa, Ciboulette Smashed Potatoes. Harissa Mayonnaise, Chives

DESSERT

KNAFEH ^V 11

Spécialité de la Ville de Jérusalem. Kadayif cuit au four, Mozzarella, Ricotta, Sirop de Fleur d'Oranger, Crème Glacée au Yaourt Grec Maison, Pistaches A speciality from the Old City of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SÉSAME ^V 10

Sésame Blanc Grillé, Crème Glacée au Sucre Muscovado Maison, Har Bracha Halva, Tahini Cru, Sirop de Datte, Noix de Pécan Caramélisées A NENI Classic. Toasted White Sesame, Home-made Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE ^V 11

Crème Fraîche, Citron Vert NENI Cheesecake. Sour Cream, Lime

HAYA LOVES TO SHARE 26
Plateau de trois desserts au choix
Etagere with three desserts by your selection

Prix en euros, TVA incluse.
Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les additifs.

Prices in Euro incl. VAT
Our staff will gladly provide information about additives and allergens