

NENI

København



Illustration by: Marina Grechanik

BALAGAN MENU

Balagan means "Sympathetic 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 the Head Chef, followed by main dishes 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.

Balagan betyder „Smukt kaos“.

Denne menu er for dem, der ønsker at opleve hele udvalget af NENI-køkkenet. Vores menu starter med en række af vores mezze valgt af køkkenchefen, efterfulgt af hovedretter der er typiske for NENI og vores Tel Aviv-kultur. Som en sød afslutning er der et udvalg af vores desserter.

Alle vores retter er til at dele og menuen bliver bestilt til hele bordet.

p.p. 595 / from 2 persons
p.p. 595 / fra 2 personer

WINE PAIRING

Accompany all three courses with a glass of matching wine.

Please ask your waiter for the selection

Ledsag alle tre serveringer med et glas matchende vin.

Spørg venligst din tjener om udvalget

p.p. 350

MEZZE - SMALL DISHES TO SHARE

MEZZE - SMÅ RETTER TIL AT DELE

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

Et udvalg af forskellige smagsoplevelser og kontrastfyldte teksturer, der gør friskheden af det levantinske køkken ære.

NENI'S HOMEMADE HUMMUS PLATE 105

Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Tatbhila and Pita Bread fresh from the Oven

Klassisk hummus, har bracha tahina, tathbila, pitabrød

ROASTED BROCCOLI 105

Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Garlic Chips
Beurre blanc med kimchi, bottarga, hvidløgschips

BURRATA 155

Peas, Mint, Parsley, Tomato seeds
Ærter, mynte, persille og tomatfrø

NENI STYLE TACOS 155

Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba
Braiseret lam, koriander, amba

GRILLED WILD PRAWNS 155

Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt
Beluga linser, ingefær, rød chili, balsamico, koriander og græsk yoghurt

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL 105

Lime-Ginger-Soy-Tahina
Hayas berømte popcorn-falafler med lime-ingefær-sojatahini

YAFO CHARRED CHICKEN SKEWERS 155

Yoghurt, Coriander, Parsley, Mint, Roasted Onion

Yoghurt, koriander, persille, mynte, grillet løg

GRILLED ARTICHOKE HEART 135

Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts
Labneh, kapersdressing, ristede pinjekerner

BABAGANOUSH 115

Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread
Røget auberginepuré, chiliolie, surdejscrumble, persille, pitabrød

MOROCCAN CIGARS 135

Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina
Sprød filodej, hakket oksekød, marokkanske krydderier, pinjekerner, har bracha tahina

MAINS HOVEDRETTER

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!

Vores hovedretter er definitionen af ingredienser af høj kvalitet fra jord, hav og land, serveret med enkelthed, friskhed og renhed. Vi sætter alt midt på bordet, så I kan nyde måltidet.

JERUSALEM PLATE 225

NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

NENI klassisk hummus, Jerusalem-krydret kylling, paprika, løg, amba, har braha tahina, pitabrød

MAKE IT VEGAN!

with Jerusalem Spiced Mushrooms
med Jerusalem-krydrede svampe

SABICH - STREET FOOD SPECIALITY FROM TEL AVIV 215

NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread

NENI klassisk hummus, fritteret aubergine, har bracha tahini, tomatsalsa, zhug, blødkogt æg, amba og pitabrød

+ Popcorn falafel 50

+ Popcorn falafel 50

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 225

Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli
Sprødt kål, gulerødder, asiatisk salatdressing, syltet granatæble, koriander, peanuts, mangoaioli

FREEKEH RISOTTO 215

Marinated Champignons, Parmesan
Marinerede champignoner og parmesan

LOUP DE MER 295

Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander
Salturt, citron, kapers, persille, koriander

HAMSHUKA 265

NENI Classic, Minced Lamb and Beef, Hawaii, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread

NENI klassisk hummus, hakket lam og oksekød, hawaii, har braha tahina, tomatsalsa, ristede pinjekerner, pitabrød

TELAVIVAN SCHNITZEL 265

Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan

Marineret kylling, panko, kapers, aioli, chimichurri, parmesan

FLAT IRON STEAK 325

Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream

Chimichurri, ristet sød kartoffel, feldsalat, creme fraiche

NENI WAGYU KEBAB 295

Handmade Wagyu Beef Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

Håndlavet kebab af wagyu-okse, røget aubergine-tomatsauce, har braha tahina, chili, friske urter, sumacløg

SIDES Tilbehør

GREEN BEANS 75

Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan, Lemon
Persille, koriander, hvidløg, parmesan, citron

SMASHED POTATOES 75

Harissa Mayonnaise, Chives
Harissa mayonnaise, purløg

ISRAELI SALAD 75

Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon
Friséesalat, tomat, agurk, radise, rødløg, citron

LEVANTINE CROQUETTES 75

Parmesan, Herbs, Panko, Chilli, Greek Yoghurt

Levantiske kroetter, parmesan, urter, panko, chili, græsk yoghurt

EXTRA PITA BREAD 15

per piece

SOMETHING SWEET NOGET SØDT

NENI CHEESECAKE 95

The very best New York Cheesecake
Sour Cream, Lime

Den bedste New York cheesecake
Creme fraiche, lime

SESAM - A NENI CLASSIC 95

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

Ristet hvid sesam, hjemmelavet muscovadois, har braha halva, rå tahini, daddelsirup, karameliserede pekannødder

KNAFEH - A SPECIALITY FROM THE OLD CITY OF JERUSALEM 95

Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio

Bagt kadayif, mozzarella, ricotta, appelsinblomstsirup, hjemmelavet græsk yoghurtis, pistacienødder

HAYA LOVES TO SHARE 250

Plate with all three desserts
plade med alle tre desserter

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

Priser i danske kroner inkl. moms. Vores personale giver gerne oplysninger om tilsætningsstoffer og allergener

 Vegetarian / Vegetarisk  Vegan / Vegansk