NENI
Hamburg

MEZZE

Eine Reihe von Aromen, die sich gegenseitig ergänzen und die Frische der levantinischen Zutaten widerspiegeln.
An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

NENI'S HUMMUS TELLER @ 10
Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
NENI's Hummus Plate. Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

NENI'S HUMMUS TRIO @ 19,50
Pitabrot
Pita Bread

BABAGANOUSH @ 9,50
Smoky Auberginen Püree, Chili Öl, Sauerteig Brösel, Petersilie, Pitabrot
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

ROASTED BROCCOLI 10,50
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Knoblauch Chips
Kimchi Beurre Blanc, Bottarga, Garlic Chips

NENI STYLE TACOS 14,50
Slow Cooked Lamm, Koriander, Amba
Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ @ 10,50
Labneh, Kapern Dressing,
Gerösteте Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart. Labneh,
Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL @ 9,50
Limetten-Ingwer-Soja-Tahina
Lime Ginger Soy Tahina

YAFO CHARRED CHICKEN SKEWER 14,50
Joghurt, Koriander, Petersilie, Minze,
Gebrannte Zwiebel
Yoghurt, Coriander, Parsley, Mint, Roasted Onion

GEGRILLTE WILDFANG GARNELEN 14,50
Beluga Linsen, Ingwer, Rote Chili, Balsamico, Koriander, Griechischer Joghurt
Grilled Wild Prawns. Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

BURRATA @ 14,50
Erbsen, Minze, Petersilie, Tomatenkerne
Peas, Mint, Parsley, Tomato Seeds

MAROKKANISCHE ZIGARREN 10,50
Knuspriger Filoteig, Rindhackfleisch,
Marokkanische Gewürze, Pinienkerne,
Her Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef, Moroccan Spices, Pine Nuts, Her Bracha Tahina

MEZZE TRIO @ 24
Babaganoush, Gegrilltes Artischockenherz, Haya's Famous Popcorn Falafel, Pitabrot
Babaganoush, Grilled Artichoke Heart, Haya's Famous Popcorn Falafel, Pita Bread

MAINS

Unsere Hauptgerichte bestehen aus ausnahmslos hochwertigen Zutaten aus dem Besten was Land und Meer zu bieten haben. Die einfachen, frischen Gerichte servieren wir im Balagan Style - alle Teller werden über den Tisch verteilt und geteilt. So schmeckt NENI am besten.
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!

JERUSALEM TELLER 23,50
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Paprika, Zwiebel, Amba, Her Bracha Tahina, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Her Bracha Tahina, Pita Bread

MAKE IT VEGAN! Hummus Tofu Chicken

SABICH @ 21,50
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Her Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pita Brot
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Her Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread
+ mit Haya's Famous Popcorn Falafel +4,50
+ with Haya's Famous Popcorn Falafel + 4,50

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 20
Knuspriger Hühnerfleisch, Koriander, Asiatisches Saladressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

MAKE IT VEGAN! Her Chicken Tofu

FREEKEH RISOTTO @ 22
Marinierte Champignons, Parmesan
Marinated Champignons, Parmesan

HAMSHUKA 20,50
NENI Hummus Klassik, Rind- und Lammhackfleisch, Hawaij, Her Bracha Tahina, Tomatensalsa, Gerösteте Pinienkerne, Pitabrot
NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef, Hawaij, Her Bracha Tahina, Tomato Salsa, Toasted Pine Nuts, Pita Bread

WAGYU KEBAB 30
Handgemachtes Wagyu Rindkebab, Smoky Auberginen Tomatensauce, Her Bracha Tahina, Chili, Frische Kräuter, Sumac Zwiebeln
Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Smoky Aubergine Tomato Sauce, Her Bracha Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

FLAT IRON STEAK 34
Chimichurri, Süßkartoffel, Feldsalat, Schmand
Chimichurri, Roasted Sweet Potato, Lamb's Lettuce, Sour Cream

LOUP DE MER 31
Salicorn, Zitrone, Kapern, Petersilie, Koriander
Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

TELAVIVIAN SCHNITZEL 21,50
Mariniertes Hähnchen, Panko, Kapern, Aioli, Chimichurri, Parmesan
Marinated Chicken, Panko, Capers, Aioli, Chimichurri, Parmesan

EXTRAS

PITABROT @ 1,50
Pita Bread

SMASHED POTATOES @ 6,50
Harissa Mayonnaise, Schnittlauch
Harissa Mayonnaise, Chives

GREEN BEANS @ 7,50
Petersilie, Koriander, Knoblauch, Parmesan, Zitrone
Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan, Lemon

ISRAELI SALAD @ 6,50
Frische Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Zwiebel, Zitrone
Frisée Salad, Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Lemon

LEVANTINISCHE KROKETTEN @ 7,50
Parmesan, Kräuter, Panko, Chili, Griechischer Joghurt
Levantine Croquettes. Parmesan, Herbs, Panko, Chilli, Greek Yoghurt

BALAGAN MENU

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos". Dieses Menü ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI Küche erleben möchten. Unser Menü beginnt mit einer Chefs Choice unserer Mezze, gefolgt von Hauptspeisen, die typisch für NENI und die Kultur in Tel Aviv sind. Für den süßen Abschluss gibt es eine Auswahl unserer Desserts. Alle Gerichte sind zum Teilen und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.
–
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 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.

p.P. 56 / ab 2 Personen
p.p. 56 / from 2 persons

DESSERT

KNAFEH (V) **11**
Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien
Speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SESAM³ – EIN NENI KLASSIKER (V+) **9**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
A NENI Classic. Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE (V) **9**
Saure Sahne, Limette
Sour Cream, Lime

HAYA LOVES TO SHARE 27
Etagère mit allen drei Desserts
Etagere with all three desserts

(V) Vegetarisch/Vegetarian (V+) Vegan

Preise in EUR, inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Prices in EUR incl. VAT. Our staff will gladly provide information about additives and allergens

APÉRITIF

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 11,50
Companion Sicilian Orange, Prosecco, Soda

AMALFI SPRITZ 11,50
Companion Amalfi Lemon, Prosecco, Soda

Gin Tonic Bombay Sapphire, Tonic Water	10,50	
Vermouth Tonic Martini Fiero, Tonic Water	10,50	
Paloma Patron Reposado, Pink Grapefruit, Limette	12,50	

Green Tel Aviv 11,50
DRILLING Koriander-Zitronenverbene-Geist, Tonic Water

NON ALCOHOLIC

Waterkant ebbe und sturmflut	0,75l 0,33l	7,50 3,50
Säfte Johannisbeer, Kirsch, Cranberry, Maracuja	0,4l	5,50
Saftschorlen	0,4l	5
fritz-kola fritz-kola fritz-kola superzero	0,2l	4
mischmasch fritz-kola mit orange	0,2l	4
fritz-limo fritz-limo orange fritz-limo zitrone	0,2l	4
fritz-spritz bio-apfelschorle bio-rhabarberschorle	0,2l	4
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger, Pink Grapefruit	0,2l	4
Red Bull	0,25l	5
Red Bull Sugarfree	0,25l	5
Red Bull White Edition	0,25l	5

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0,4l 5 / 1l 9,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

SODAWASSER

4 pro Person

tischweise, still oder mit Kohlensäure
per table, carbonated or non-carbonated

BEER

Brooklyn Lager vom Fass American Amber Lager Brooklyn Brewery, New York	0,25l	4
Hefe Weißbier Bayreuther Brauhaus	0,5l	6
Astra Alsterwasser Astra Brauerei, Hamburg	0,33l	3,50
Lammsbräu alkoholfrei Bio-Bier, Neumarkter Lammsbräu	0,33l	4,50
Maisels Weißbier alkoholfrei Gebrüder Maisel, Bayreuth	0,5l	5,50

SPARKLING

Crémant de Loire Chenin Blanc Edition Célestine Bouvet Ladubay, Loire	0,1l 0,75l	9 58
Champagne La Cuvée Brut Laurent-Perrier, Champagne	0,1l 0,75l	14 93
Champagne Cuvée Rosé Brut Laurent-Perrier, Champagne	0,75l	160
Champagne Grand Siècle Laurent-Perrier, Champagne	0,75l	295
‚Gamla' brut Golan Heights Winery, Galilāa	0,75l	59
P1U P1U PetNat Rosé Fio, Mosel	0,75l	59
Quitte Methode Rurale Stefan Vetter, Franken	0,75l	45
Hoppa Sparkling alkoholfrei Weinschwestern, Württemberg	0,75l	45

WINE

WHITE

	0.1L	0.75L
2023 Yarden Mount Hermon White Golan Heights Winery, Galilāa	9	52
2023 Grauburgunder Stefan Meyer, Pfalz	6	33
2023 Riesling Schieferstein Knebelbrüder, Mosel	8	45
2022 Blanc de Noirs Weingut Kaufmann, Rheingau	7	39
2022 Chardonnay Aurore Chateau du Coing, Loire	8	45
2023 Roseblood White Château d'Estoublon, Provence	9	52
2021 Grüner Veltliner NENI Mrazowski, Weinviertel	6,50	39
2023 Tutto Bene J.J. Berizzi, Pfalz		36
2023 Bayrischer Bodensee Blanc Seehaldenhof, Bodensee		42
2017 Riesling Uhlen Blaufüsser Lay GG Heymann-Löwenstein, Mosel		139
2022 Weißburgunder Weingut Zireeisen, Baden		49
2023 Furmint vom Kalk Weninger, Burgenland		59
2023 Grüner Veltliner am Berg Weingut Ott, Wagram		49
2023 Petite Chablis Vibrant La Chablisienne, Burgund		69
2023 Aligote Remi Jobard, Burgenland		99
2023 'La Manina' Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder Manicor, Alto Adige		69

ROSÉ

2023 Pinot Grigio Rosé Sanziana, Cramele Recas	7	39
2023 Roseblood Rosé Château d'Estoublon, Provence	9	52

RED

2022 Yarden Mount Hermon Cabernet Sauvignon Golan Heights Winery, Galilāa	11	65
2023 Spätburgunder Löss Weingut Stefan Meyer, Pfalz	7	39
2023 ‚Calix' Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder Weingut Estelmann, Pfalz	7	39
2022 ‚Marcel' Malbec Château du Cèdre, Südwestfrankreich	6	33
2022 Nero d'Avola Feudo Arancio, Sicilia	6	33
2023 'Puszta Libre' St. Laurent & Zweigelt Weingut Claus Preisinger, Burgenland		39
2018 Château Thieuley Rouge Le Thieuley, Bordeaux		55
2020 Mambo Sun Matassa, Languedoc-Roussillon		69
2022 ‚Habla de la Tierra' Bodegas Hablo, Extremadura		36
2011 Rioja Reserva Lopez de Heredia Vina Tondonia, Rioja		139
2023 ‚Juno' Sangiovese Tenuta Trerose, Toscana		45
2022 Barbera d'Alba ‚Tre Vigne' Vietti, Piemonte		65
2023 Dolcetto D'Alba Sandrone, Piemont		52
2022 ‚Suite Petite' Chronic Cellars, Paso Robles		75
2023 ‚The Chocolate Block' Boekenhoutskloof Winery, Franschoek		109
2022 ‚Gamla' Merlot Golan Heights Winery, Galilāa		69
2017 Château Musar Red Bekaa Valley		139
2015 Château Le Puy ´Émilien´ Château Le Puy, Bordeaux		99

COFFEE

Espresso	3
Doppelter Espresso	4,50
Café Crème	4
Cappuccino	4
Milchkaffee	4,50
Flat White	4,50

CHOCOLATE

Mr. Gonzo's Amazing Chocolate!	4,50

TEA Kännchen 5

SAMOVA TEA

High Darling, Bio-Darjeeling

English Breakfast, Bio-Schwarztee

Low Rider, Bio-Grüntee

Team Spirit, Bio-Kräuter-Grüntee

Master Mint, Bio-Pfefferminze

Maybe Baby, Bio-Früchtetee

Extra Hour, Bio-Kräuter-Schwarztee

Orange Safari, Bio-Rooibos-Tee

PORTWEIN 5cl

Graham's White Port	6

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Il Moscato	5

LIKÖRE + SPIRITUOSEN 3cl

clockers, Hamburg 7
HERB Kräuterlikör
‚Fränzchen' Franzbrötchenlikör

Helbing 4
Hamburger Kümmel

Linie 5,50
Aquavit

Arak Al Laytani 7,50

42 Below 7
Aquavit

BRÄNDE + GEISTE 3cl

DRILLING Destille, Hamburg 10,50
Pistazie, Haselnuss, Rote Beete,
Koriander-Zitronenverbene,
Aprikose, Himbeere, Basilikum