NENI München

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 9,50
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 24
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 16
Slow Cooked Lamm, Koriander, Amba
Slow Cooked Lamb, Coriander, Amba

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 13,50
Labneh, Kapern Dressing,
Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Heart. Labneh,
Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

HAYA'S FAMOUS POPCORN FALAFEL 9,50
Limetten-Ingwer-Sajo-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 15,50
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
Knusprigier Filoteig, Rinderhackfleisch,
Marokkanische Gewürze, Pinienkerne,
Har Bracha Tahina
Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef,
Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO 29
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!

MAKE IT VEGAN! OR VEGETARIAN!

JERUSALEM TELLER 26
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Paprika, Zwiebel, Amba, Har Bracha Tahina, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Paprika, Onion, Amba, Har Bracha Tahina, Pita Bread

SABICH 21,50
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Wachsweiches Ei, Amba, Pita Brot
NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Boiled Egg, Amba, Pita Bread
+ mit Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50
+ with Haya's Famous Popcorn Falafel + 5,50

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 21
Knackiger Kohlsalat, Karotte,
Asiatisches Salatdressing,
Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander,
Erdnüsse, Mango Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing,
Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts,
Mango Aioli

FREEKEH RISOTTO 20,50
Marinierte Champignons, Parmesan
Marinated Champignons, Parmesan

HAMSHUKA 23
NENI Hummus Klassik, Rind- und
Lammhackfleisch, Hawaij, Har Bracha Tahina,
Tomatensalsa, Geröstete Pinienkerne, Pitabrot
NENI Classic Hummus, Minced Lamb and Beef,
Hawaij, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa,
Toasted Pine Nuts, Pita Bread

WAGYU KEBAB 31
Handgemachtes Wagyu Rindkebab, Smoky
Aubergine Tomatensauce, Har Bracha Tahina,
Chili, Frische Kräuter, Sumac Zwiebeln
Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef Kebab,
Smoky Aubergine Tomato Sauce, Har Bracha
Tahina, Chilli, Fresh Herbs, Sumac Onions

FLAT IRON STEAK 39
Chimichurri, Süßkartoffel, Feldsalat, Schmand
Chimichurri, Roasted Sweet Potato,
Lamb's Lettuce, Sour Cream

LOUP DE MER 32
Salicorn, Zitrone, Kapern, Petersilie, Koriander
Salicorn, Lemon, Capers, Parsley, Coriander

TELAVIVIAN SCHNITZEL 26
Mariniertes Hähnchen, Panko, Kapern,
Aioli, Chimichurri, Parmesan
Marinated Chicken, Panko, Capers,
Aioli, Chimichurri, Parmesan

EXTRAS

PITABROT / SAUERTEIGBROT 1,50
Pita Bread / Sourdough Bread

SMASHED POTATOES 7,50
Harissa Mayonnaise, Schnittlauch
Harissa Mayonnaise, Chives

GREEN BEANS 8,50
Petersilie, Koriander, Knoblauch,
Parmesan, Zitrone
Parsley, Coriander, Garlic, Parmesan,
Lemon

ISRAELI SALAD 6,50
Frisée 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. 58 / ab 2 Personen
p.p. 58 / from 2 persons

DESSERT

KNAFEH - EINE SPEZIALITÄT AUS DER ALTSTADT JERUSALEMS (V) 11
Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orangenblütensirup, Hausgemachtes Griechisches Joghurt-Eis, Pistazien
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SESAM – EIN NENI KLASSIKER (V+) 9,50
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachetes Muscovado Eis, Har Bracha Halva, Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse
Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE (V) 9,50
Saure Sahne, Limette
Sour Cream, Lime

HAYA LOVES TO SHARE 29
Etagere mit allen drei Desserts
Etagere with all three desserts

(V) Vegetarisch/Vegetarian (V+) Vegan

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

APÈRITIVS

COMPANION APERITIVO

SICILIAN SPRITZ 11
Companion Sicilian Orange, Sodawasser & Prosecco

AMALFI SPRITZ 11
Companion Amalfi Lemon, Sodawasser & Prosecco

AMALFI TONIC 11
Companion Amalfi Lemon, Tonic Water

Cuba Libre Bacardi Rum, fritz-kola, Limette	10,50
Wild Berry Spritz Martini Bianco, Thomas Henry Wild Berry	10,50
Hugo Prosecco	10
Gin Tonic Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	12
Port Tonic Graham's White Port, Tonic Water	10,50
Limonarak Arak mit Zitrone & frischer Minze	11
Negroni Bombay Sapphire, Martini Fiero, Bitter	12,50
Vodka Bull 42 Vodka, Red Bull	12,50

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

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Wild Berry Dreams Thomas Henry Wild Berry, Beeren, Limette, Soda Wasser	8,50
Virgin Hugo Holundersirup, Apfelsaft, Limette und frische Minze	8,50
Designated Driver Orange Companion Sicilian Orange Alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Sodawasser	10
Designated Driver Lemon Companion Sicilian Lemon Alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Sodawasser	10

NON ALCOHOLIC

Aqua Monaco still und perlend	0,33l 0,75l	4 8
Balis Basilikum-Ingwer-Limonade	0,25l	5,50
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2l	4,50
fritz-kola fritz-kola fritz-kola superzero	0,2l	4,50
fritz-limo fritz-limo orange fritz-limo zitrone	0,2l	4,50
mischmasch fritz-kola mit orange	0,2l	4,50
fritz-spritz bio-rhabarberschorle bio-apfelschorle	0,2l	4,50
Säfte Apfel, Orange, Rhabarber, Maracujanektar, Johannisbeernektar	0,2l 0,4l	3,50 5,50
Saftschorle	0,2l 0,4l	3 5
Red Bull/Sugarfree/White Edition	0,25l	6

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0,4l 5 / 1l 9,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

WATER FLATRATE

mit oder ohne Kohlensäure 4 pro Person

BEER

Augustiner Bräu München Edelstoff, vom Fass	0,5l	5,50
Weißbier	0,5l	6
Dunkel	0,5l	5,50
Alkoholfrei Hell	0,5l	5,50
Saison-Spezial-Bier	0,33l 0,5l	5,50 6
Please ask our staff for details		
Radler	0,5l	5
Neumarkter Lammsbräu Bio-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,50

SPARKLING

Crémant de Loire Excellence Bouvet Ladubay, Loire	0,1l	8
Crémant de Loire Rosé Bouvet Ladubay, Loire	0,1l 0,75l	9 59
Trübklein Sekt alkoholfrei Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	0,1l 0,75l	7,50 39
Laurent-Perrier La Cuvée	0,1l 0,75l	15 109
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75l	169
Grand Siècle par Laurent-Perrier	0,75l	345

WINE
WHITE

	0.2l	0.75l
2023 Roseblood d'Estoublon Blanc DPO Coteaux d'Aix-en-Provence, FRA	12	40
2023 Blanc de Blancs Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	11,50	43
2022 Sauvignon Blanc „Mount Hermon Yarden" Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	14	53
2023 Grauburgunder „Sonett" Weingut Dr. Heger, Baden, DEU	11	41
2023 Grüner Veltliner NENI x Mrzowski, Weinviertel, AUT	11	41
2023 Saar Riesling Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen an der Mosel, DEU	11,50	42
2023 Lugana DOC Ca' Vegar Cantina Castelnuovo del Garda, ITA	11,50	42
2023 Chardonnay Corte Molino, Venetien, ITA	9	31
2023 Riesling „Drache" Weingut von Winning, Pfalz, DEU	11	39
2022 Chardonnay Yarden Golan Heights Winery, Galiläa, ISR		66
2022 Weisser Burgunder Weingut von Winning, Pfalz, DEU		37
2023 Scheurebe „Scheu aber geil!" Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz, DEU		38
2023 Sauvignon Blanc „Jakobi" Weingut Gross, Südsteiermark, AUT		48
2023 Pinot Grigio „Riff" Alois Lageder, Südtirol, ITA		34
2022 Pouilly Fumé „Les Moulins à Vent" Caves de Pouilly-sur-Loire, Loire, FRA		51
2023 Chablis „La Chanfleure" Maison Louis Latour, Bourgogne, FRA		75

ROSÉ

2023 Roseblood d'Estoublon Rosé Reichsrat von Buhl, Pfalz, DEU	12	40
2023 Lubéron Rosé Famille Perrin, Provence, FRA	9,50	34
2023 NENI x Mrzowski Rosé NENI x Mrzowski, Weinviertel, AUT	11	38
2023 Miraval Rosé Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, FRA		69

RED

2020 Réserve du Couvent Château Ksara, Bekaa Valley, LBN	11	43
2021 Syrah „Gamla" Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	15	56
2022 Merlot Borgo Molino, Venetien, ITA	9	31
2022 Primitivo Contrade Li Veli, Puglia, ITA	11	35
2020 Malbec „Cahors Heritage" Château du Cédre, Cahors, FRA	10,50	39
2021 Bordeaux Superieur Château Sainte-Marie, Bordeaux, FRA	9,50	35
2021 Tempranillo Cálice Tinto Domino de Eguren, ESP	10	35
2021 Kalkmergel Spätburgunder Weingut Andres, Pfalz, DEU		42
2022 Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo, Abruzzen, ITA		34
2018 Saint-Emilion Grand Cru Château Gaillard, Bordeaux, FRA		89
2020 Chianti Riserva DOCG Terre de' Priori, Toscana, ITA		36
2020 Rioja Crianza Tempranillo Sierra Cantabria, Rioja, ESP		52
2021 Pinotage Diemersdal Wine Estate, Durbanville, ZAF		56

TEA

Kännchen/ Pot		5,50

High Darling Bio-Darjeeling
English Breakfast Bio-Schwarztee
Lazy Daze Bio-Earl Grey
Heidis Delight Bio-Bergkräuter
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

COFFEE + CHOCOLATE

Espresso	3
Espresso Doppio	4
Café Crème	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Flat White	5
Chocolate	4,50

PORTWEIN

Grahams White Port	5cl	7,50
Grahams LBV Port	5cl	8,50

GRAPPA

Grappa Elisi Berta, Piemonte	2cl	7,50
Grappa di Moscato „Valdavi“ Berta, Piemonte	2cl	8

LIKÖRE + SPIRITUOSEN

Bayerischer Kräuterlikör Liebl	3cl	6,50
Zwetschgenbrand	3cl	6,50
Braulio Amaro Alpino di Bormio	3cl	6,50
Amaretto DiMombaruzzo Berta, Piemonte	3cl	6,50
Holzfass Enzian Lantenhammer	3cl	6,50
Arak Fakra	3cl	7
Woodford Reserve	4cl	10,50
Linie Aquavit	3cl	6,50

OBST-BRÄNDE

Lantenhammer, Schliersee	2cl	7,50

Williamsbirne,
Waldhimbeere,
Haselnuss,
Marille,
Holzfass Obstbrand