NENI
Köln

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.

HUMMUS TELLER 9,50
Curry Mango Hummus, Rote Bete Hummus oder Hummus Klassik, Pitabrot
Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

HUMMUS TRIO 18
Pitabrot
Hummus Trio, Pita Bread

NURIEL'S FAVOURITE FALAFEL 8
Har Bracha Tahina, Zhug

BABAGANOUSH 9,50
Smoky Auberginenpüree, Chili Öl, Sauerteigbratbrösel, Petersilie, Pita Brot
Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Pita Bread

PULPOSALAT 16
Babykartoffeln, Spinat, Dill, Zwiebeln, Harissa Aioli
Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach, Dill, Onions, Harissa Aioli

ROASTBEEF 14
Kalamata Aioli, Zhug, Tomatenkerne
Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds

GEGRILLTES ARTISCHOCKENHERZ 11
Labneh, Kapern Dressing, Geröstete Pinienkerne
Grilled Artichoke Hearts. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

TEL AVIV SALAT 12
Anatolischer Käse, Frittierte Kapern, Tomate, Gurke, Za'atar, Kräuter Öl
Tel Aviv Salad. Anatolian Cheese, Fried Capers, Tomato, Cucumber, Za'atar, Herb Oil

WOLFSBARSCH CEVICHE 14
Pico de Gallo, Koriander Öl, Süßkartoffel Crunch, Za'atar
Seabass Ceviche. Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar

MEZZE TRIO 22
Babaganoush, Nuriel's Favourite Falafel, Gegrilltes Artischockenherz, Pitabrot
Babaganoush, Nuriel's Favourite Falafel, Grilled Artichoke Hearts, 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 24
NENI Hummus Klassik, Hühnerfleisch mit Jerusalem Gewürzen, Har Bracha Tahina, Amba, Gebranntes Gemüse, Pitabrot
Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Har Bracha Tahina, Amba, Burnt Vegetables, Pita Bread

VEGANER JERUSALEM TELLER 24
NENI Hummus Klassik, 'Planted Chicken' mit Jerusalem Gewürzen, Har Bracha Tahina, Amba, Gebranntes Gemüse, Pitabrot
Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Har Bracha Tahina, Amba, Burnt Vegetables, Pita Bread

SABICH 20
Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.
NENI Hummus Klassik, Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatensalsa, Zhug, Weiches Ei, Amba, Pitabrot
Street food speciality from Tel Aviv. Fried NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Zhug, Soft Egg, Amba, Pita Bread
+ mit Falafel 5
+ with Falafel

MEDITERRANES FISCHFILET 29
Wolfsbarsch, Tomatensauce, Kapern, Kalamata Oliven, Weißwein, Tatbhila, Geröstetes Sauerteigbrot
Mediterranean Fish Fillet. Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Roasted Sourdough Bread

KOREAN FRIED CHICKEN SALAD 19
Knackiger Kohlsalat, Karotte, Asiatisches Saladdressing, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango-Aioli
Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

KING OYSTER PILZ SHAWARMA 21,50
Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteig Pinsa
King Oyster Mushroom Shawarma.
Har Bracha Tahina, Amba, Fresh Herbs, Sourdough Pinsa

AUBERGINE VOM HOLZKOHLEGRILL 14
Kimchi, Ei, Har Bracha Tahina, Sauerteig Brösel
Aubergine from the Charcoal Grill. Kimchi, Egg, Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble

NENI WAGYU KEBAB 29
Handgemachtes Wagyu Rind- und Lammkebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Zwiebeln, Sauerteig Pinsa
NENI Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

RIB EYE STEAK 38
Miso Harissa Glasur, Knusprige Kartoffelschalen, Harissa Aioli, Meersalz
Miso Harissa Glaze, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt

NENI HÄHNCHEN SHAWARMA 22
Mariniertes Hähnchen, Geröstete Rote Zwiebeln, Zerdrückte Kartoffel, Knoblauchcrème, Frische Kräuter
NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Fresh Herbs

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
+ Getränkebegleitung 25
p.p. 56 / from 2 persons
+ Wine pairing 25

SIDES

KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN 5,50
Harissa Aioli, Meersalz
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

GEGRILLTES GEMÜSE 4,50
Olivenöl, Meersalz
Grilled Vegetables. Olive Oil, Sea Salt

ISRAELISCHER SALAT 4,50
Tomaten, Gurken, Radieschen
Israeli Salad. Tomatoes, Cucumbers, Radish

PITABROT 1,50
Pita Bread

DESSERT

KNAFEH (V) **9,50**
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+) **8,50**
Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes 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**
The Very Best New York Cheesecake

ILAN'S FAVOURITE DESSERT (V) **8,50**
Ricotta Crème, Saisonale Früchte, Süßwein, Polenta Crumbles, Haselnuss
Creamy Ricotta, Seasonal Fruits, Sweet Wine, Polenta Crumbles, Hazelnuts

HAYA LOVES TO SHARE 22,50
Etagère mit drei Desserts nach Wahl
Etagere with three desserts by your selection

(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

APERITIVS

COMPANION APERITIVO

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

AMALFI Tonic 11,50
Companion Amalfi Lemon,
Tonic Water

SICILIAN TONIC FOR DRIVERS 11,50
– alkoholfrei –
Companion Sicilian Orange
Designated Driver, Tonic Water

Lillet Wild Berry	9,50
Gin Tonic Bombay Gin, Tonic Water	12
Ambre Tonic Noilly Prat Ambre, Tonic Water	9,50
Limonarak Arak mit Zitrone & frischer Minze	11,50
Monkey Spritz – **NENI meets Monkey Bar** Companion Sicilian Orange, Himbeerlikör, St. Germain, Sodawasser & Secco	11,50
„Don't call it Negroni" Bombay Gin, Martini Rubino, Campari	12

Green Tel Aviv 12
DRILLING Koriander-Zitronen-
verbene-Geist, Tonic Water

NON ALCOHOLIC

Vöslauer Mineralwasser still und prickelnd	0,33l 0,75l	3,50 7,50
Water flatrate tischweise, still oder mit Kohlensäure per table, still and sparkling	p.P.	4
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2l	4
Säfte Apfel, Cranberry, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber	0,2l 0,4l	3,50 5
Softschorlen	0,2l 0,4l	3 4,50
Red Bull/Sugarfree	0,25l	5
fritz-kola fritz-kola fritz-kola ohne zucker	0,2l	4
mischmasch fritz-kola mit orange	0,2l	4
fritz-limo orangenlimonade zitronenlimonade	0,2l	4
fritz-spritz bio-apfelschorle bio-rhabarberschorle	0,2l	4
Field N° 7 verschiedene Eistee Sorten	0,33	4,50

HOMEMADE LEMONADES & ICE TEAS

0,4l 4,50 / 1l 8,50

NENI's Iced Tea

NENI Limonana
Frische Minze und Zitronensaft

BEER

Brauwelt Köln Mühlen Kölsch vom Fass Sünner Wiess	0,3l 0,33l	4 4,50
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier Hefe-Weissbier, alkoholfrei	0,33l	4,50
Neumarkter Lammsbräu Bio-Schankbier, alkoholfrei	0,33l	4,50
Bayreuther Brauerei Bayreuther Hell	0,33l	4,50

SPARKLING

ich bin so frei ... Traubensecco alkoholfrei Weingut am Nil, Pfalz, DEU	0,1l 0,75l	6,50 34
Let's spend the night together **secco**, 23hours the Circle & Weingut am Nil, Pfalz, DEU	0,1l 0,75l	6,50 34
Crémant de Limoux **Reserve Brut & Rosé** Luc Pirlet, Languedoc, FRA	0,1l 0,75l	7,50 49
Champagne Laurent Perrier **La Cuvée**, Brut, FRA	0,1l 0,75l	16 93
Champagne Laurent Perrier **Rosé**, FRA	0,75l	160

WINE

WHITE	**0,2l**	**0,75l**
Mount Hermon White Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	45
Blanc Finesse Coteaux du Liban, Bekaa Valley, LIB	13	45
Grüner Veltliner **Sorry I'm busy drinking** NENI & Mrozowski, Weinviertel, AUT	11,50	39
Ancestral Riesling Weingut Karsten Peter, Pfalz, DEU	10,50	36
Riesling Kabinett feinherb Katharina Krieger, Pfalz, DEU	9,50	36
Grauburgunder **Come as you are** Weingut Franz Keller, Baden, DEU	10,50	36
Grauburgunder alkoholfrei Weingut St. Antony, Rheinhessen, DEU	9,50	33
Hieronymus und Alexander **Sauvignon Blanc** Roppenhof, Rheinhessen, DEU	10,50	36
Danke Peter Blanc de Noir Weingut Siener, Pfalz, DEU	9,50	33
Weissburgunder Weingut Klumpp, Baden, DEU		40
Pinot Blanc Schiefergestein Weingut Rinke, Mosel, DEU	9,50	33
Grauburgunder SW Weingut Martin Waßmer, Baden, DEU		56
Riesling Weingut Knebel, Mosel		45
Geheimrat J Riesling Weingut Wegeler, Rheingau, DEU		75
Lugana Luna Weingut Bennati, Veneto, ITA	10,50	36
3055 Chardonnay Jeon Lean, Catalonia, ESP		36

ROSÉ

Mount Hermon Rosé Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	45
Gris Blanc Gérard Bertrand, Languedoc, FRA	10,50	36
Danke Markus Rosé Weingut Hees, Nahe, DEU	9,50	33
Rosé Désir Coteaux du Liban, Bekaa Valley, LIB	13	45

RED

Mount Hermon Red Golan Heights Winery, Galiläa, ISR	13	45
Gamla Merlot Golan Heights Winery, Galiläa, ISR		57
Rouge Passion Coteaux du Liban, Bekaa Valley, LIB	13	45
Pinot Noir Château Cana, Mount Lebanon, LIB		57
Ancestral Spätburgunder Weingut Karsten Peter, Pfalz, DEU	10,50	36
Das kleine Kreuz Weingut Rings, Pfalz, DEU		72
Primitivo Teatro Latino, Puglia, ITA	10,50	36
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Speri Viticoltori, Veneto, ITA		60
Beaujolais le Bien Elevé Domaine Perol, Bourgogne, France, FRA	10,50	36
Bordeaux Supérieur **Vieilles Vignes** Château Sainte-Marie, Bordeaux, FRA	10,50	36
Kalk und Kiesel Claus Preisinger, Burgenland, AUT		54
Don Jacobo Rioja Crianza Bodegas Corral, Rioja, ESP	10	34
Celeste Reserva Miguel Torres, Ribera del Duero, ESP		104

Weine enthalten Sulfite/Wines contain sulfites
Unsere Mitarbeiter informieren gerne über Jahrgänge/
Our staff will gladly provide information about vintages

COFFEE

Espresso	2,50
Espresso Doppio	4
Café Crème	3,50
Cappuccino	3,50

TEA

Kännchen	4,50

High Darling, Bio-Darjeeling

English Breakfast, Bio-Schwarztee

Lazy Daze, Bio-Earl Grey

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

FRESH INFUSIONS

Kännchen	5

Ginger

Ginger-Orange

Mint

LIQUORS + SPIRITS + GRAPPA

Arak 3cl	8
Braulio 3cl Amaro Alpino di Bormio	4,50
Schwarzes Gold 3cl Kölner Kaffeelikör	4,50
Amaretto Disaronno 3cl Lombardei	6,50
Chorweiler Kümmel 3cl	4
Linie Aquavit 3cl	5,50
Gutsbrennerei Walcher, Südtirol 2cl	6

Noisette
Waldhimbeere
Williams
Grappa d’Oro