Surprise your taste buds.

MEZZE

Assiette de houmous

Betterave et raifort, curry de mangue ou classique avec un pain pita 9,50 *

Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

Hummus Trio. Houmous à la mangue et au curry, Houmous de betterave, Houmous classique, Pain pita 16,00 *

All three hummus, pita bread

Les Fameux falafels de popcorn d'Haya

Citron vert, gingembre Soja Tahina 9,00 *

Haya's Famous Popcorn Falafel. Lime, Ginger Soy Tahina

Babaganoush

Huile Harissa, Grenade au levain, Persil, Huile d'olive 9,00 *

Harissa Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Olive Oil

Chou-fleur rôti

Hot Bracha Tahina, Tomates, Zhug 8,00 *

Roasted Cauliflower. Hot Bracha Tahina, Tomatoes, Zhug

Patate douce cuite au four

Crème fraîche, Epinards, Roquette, Vinaigrette au sésame, Huile de graine de citrouille 9,00 *

Oven baked Sweet Potato, Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Pumpkin Seed Oil

Taboulé de freekeh levantine

Yaourt grec, Sirop de datte, Noix, Sumac, Herbes fraîches 5,50 *

Levantine Freekeh Tabouleh. Greek Yoghurt, Date Syrup, Walnuts, Sumac, Fresh Herbs

Mezze Trio

Houmous au curry à la mangue,
Babaganoush, Chou-fleur rôti, Pain pita 16,00 *
Curry Mango Hummus, Babaganoush, Roasted Cauliflower, Pita Bread

BEST OF NENI.

45,00 / Person

Votre dîner commence par une sélection colorée de mezzes, suivis d'assiettes que nous considérons comme typiques de NENI et de notre culture de Tel Aviv. Tous nos plat sont à partager et le menu est commandé pour toute la table.

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.

BALAGAN

55,00 / Person

Balagan signifie "joyeux bazar". C'est le variété ultime des goûts et des textures NENI et en plus, ce menu comprend notre note d'entrecôte et le filet de dorade grillé tous deux fraîchement préparé à la commande. Un menu manger avec nous, Balagan

Balagan means 'Beautiful Chaos'. It has the ultimate variety of NENI tastes and textures and in addition, this menu includes our Rib Eye Steak and the grilled Seabream Fillet both freshly prepared to order. Come eat with us, Balagan style.

HELLO, NAUGHTY NOMAD.

Aubergine caramélisée épicée

Gingembre, Piment rouge, Sésame grillé, Riz japonais, Coriandre 17,00 *

Spicy Caramelised Aubergine. Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame, Japanese Rice, Coriander

Noix d'entrecôte

Glaçage miso harissa, Pecos de pommes de terre croustillantes, Aioli jalapeno, Sel de mer 38,00

Entrecote steak. Miso Harissa Glaze, Crispy Potato Skins, Jalapeño Aioli, Sea Salt

Maghreb Kebab

Kebab de bœuf et d'agneau fait main, Freekeh, Aubergine, Tomates cerises, Piment vert, Herbes fraîches, Yaourt grec 35,00

Handmade Beef and Lamb Kebab, Freekeh, Aubergine, Cherry Tomatoes, Green Chilli, Fresh Herbs, Greek Yoghurt

Filet de dorade grillée

Pak choi, Petits pois, Courgettes, Citron, Basilic thaïlandais 36,00

Grilled Seabream Fillet. Pak Choi, Sweet Summer Peas, Courgettes, Thai Basil

— *riz japonais* + 5,00

Japanese Rice

NENI Poulet Shawarma

Poulet mariné une nuit, Oignon rouge rôti, Purée, Crème à l'ail, Salade d'herbes 22,00

NENI Chicken Shawarma. Overnight Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad

MAIN

Salade de poulet frit à la Coréenne

Chou croustillant, Carotte, Vinaigrette asiatique, Grenade marinée, Coriandre, Arachides, Aioli à la mangue 19,50

Korean Fried Chicken Salad. Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

Gambas grillées

Lentilles Beluga, Gingembre, Piment rouge, Balsamique, Coriandre, Yaourt grec 27,00

Grilled Wild Prawns. Beluga Lentils, Ginger, Red Chilli, Balsamic, Coriander, Greek Yoghurt

Pleurotes Shawarma

Glaçage Miso Harissa, Hot Bracha Tahina, Amba, Salade d'herbes, Pain Laffa grillé 21,00 *

King Oyster Mushroom Shawarma. Miso Harissa Glaze, Hot Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Grilled Laffa Bread

Assiette de Jérusalem

Houmous classique NENI, Poulet épicé Jérusalem, Amba, poivron rouge, Hot Bracha Tahina, Pain pita 34,00

NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Red Pepper, Hot Bracha Tahina, Pita Bread

Sabich

Spécialité street-food de Tel Aviv. Houmous classique NENI, Aubergine frite, Hot Bracha Tahina, Salsa de tomate, Œuf mollet bio, Amba 17,50 *

Street food speciality from Tel Aviv. NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Hot Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Organic Egg, Amba

— servi avec des falafels +5,00

with falafel

Hamshuka

Houmous classique NENI, émincé d'agneau et de bœuf, Tahini Hot Bracha, Pain pita 23,00

NENI Classic Hummus, Minced Lamb & Beef, Hot Bracha Tahina, Pita Bread

Burger de bœuf effiloché d'Elior

Cheddar, Piments marinés, Sauce BBQ, Frites de patates douces, Aioli à la mangue 28,00

Elior's Pulled Beef Burger, Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli

EXTRA

Frites de patates douces

accompagnées de aioli à la mangue 7,50 *

Sweet Potato Fries with Mango Aioli

Riz japonais 4,50 *

Japanese Rice

Zhug

Pesto de piments épicé à la coriandre 5,50 *

Spicy Coriander Chilli Pesto

Aïoli à la mangue 4,50 *

Mango Aioli

DESSERT

Cheesecake basque caramélisé

Fromage à la crème, Zeste de citron, Sucre en poudre 9,00 *

Caramelized Basque Cheesecake. Cream Cheese, Lemon Zest, Powder Sugar

Knafeh

Une spécialité de la vieille ville de Jérusalem. Kadayif cuit au four, Mozzarella, Ricotta, Sirop de fleur d'oranger, Crème glacée au yourt grec maison, Pistaches 19,00 *

A speciality from the Old City of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

Crème au citron vert

Agrumes d'été, Pâte feuilletée, Cassis, Sumac 9,00 *

Lime Cream. Summer Citrus, Puff Pastry, Blackcurrant sauce, Sumac

Sesam³

Un classique NENI. Sesame blanc grillé, Crème glacée au sucre muscovado maison, Hot Bracha Halva, Tahini cru, Sirop de date, Noix de pecan caramélisées 9,00 *

A NENI Classic. Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream, Hot Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

Haya loves to share

Plateau de trois desserts au choix 15,00
Étagere with 3 desserts of your choice

DRINKS

APÉRITIFS

Taittinger Brut Réserve 0.1l 16,00
Kir 8,00
Kir Royal 14,50
Sicilian Spritz 10,00
Hugo 10,00
Lillet Vive 10,00
Gin Tonic 12,00
Porto Tonic 10,00
Ricard 6,00

NON ALCOOLISÉES

Badoit rouge 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00
Evian 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00
Thomas Henry 0.2l 5,00
Tonic Water, Ginger Ale,
Spicy Ginger
Jus & nectars de fruits,
Marcel Bio 0.2l 6,00
Pomme, tomate,
abricot, poire
Jus de fruits pressés 0.2l 6,00
Orange, pamplemousse
fritz-kola 0.33l 6,00
fritz-kola
fritz-kola sugar-free
fritz-limo 0.33l 6,00
orangeade
lemonade
fritz-spritz 0.33l 6,00
raisin
rhubarbe bio pétillant
Red Bull sugar free 0,25l 7,00

NENI's iced tea
0.4l 6,00 / 1l 13,00
NENI's Limonana
0.4l 6,00 / 1l 13,00

BIÈRE

Demory Paris
Astroblonde 0.33l 7,00
Intrépide IPA 0.33l 8,50
L.B.F. - La Brasserie
Fondamentale
IPA 0.33l 8,00
Pale Ale Blonde 0.33l 7,50
Blanche 0.33l 7,50

WINE

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
0.1l 16,00 / 0.75l 90,00

Taittinger Brut Prestige Rosé
0.1l 18,00 / 0.75l 110,00

BLANC

NOS VERRES

LIBAN
Les Bretèches 2020
Château Kefraya 0.15l 8,50 / 0.75l 37,00

BOURGOGNE
Petit Chablis 2020
Domaine Brocard 0.15l 9,50 / 0.75l 44,00

Languedoc Viognier
baies dorées 2020
Brotte 0.15l 7,50 / 0.75l 29,00

NOS BOUTEILLES

LOIRE
Touraine sauvignon angle
droit bio 2020 0.75l 35,00

Chateau de Sancerre
Connetable 2018 0.75l 85.00

Pouilly-fumé Vieilles
Vignes 2020
Domaine Régis 0.75l 48,00

Vouvray Demi Sec 2016/2017
Domaine Huet 'Le Haut Lieu'
0.75l 52,00

RHÔNE
Châteuneuf du Pape 2017
Domaine Saint-Préfert 0.75l 95,00

Condrieu Les Chaillets 2019
Yves Cuilleron 0.75l 95,00

BOURGOGNE
Macon blanc végan 2020
Les vignerons 0.75l 35,00

Meursault 2017
Clos du Cromin 0.75l 140,00

BORDEAUX
Château Lafont Menaut 2019
Pessac Leognan AOP 0.75l 53,00

ROSÉ

NOS VERRES

PROVENCE
Maïme Côtes de Provence
AOP 2020 0.15l 9.00/0.75l 39.00

NOS BOUTEILLES

PROVENCE
Bandol AOP Le Galentin 2020
0.75l 48.00

Eden IGP Mediterrannée père
anselme 2020 0.75l 28,00

ROUGE

NOS VERRES

LIBAN
Coteaux Rouge 2018/2019
Château de Kefraya
0.15l 8,50 / 0.75l 38,00

LANGUEDOC
Moulin de Gassac Alabaran
Mas de Daumas 2020
0.15l 7,50 / 0.75l 30,00

BORDEAUX
Lalande de Pomerol 2019
Château Fougeailles
0.15l 9,50 / 0.75l 46,00

NOS BOUTEILLES

PROVENCE
Cote de Provence Bio 2019
Château Sainte Marguerite
0.75l 60,00

LOIRE
Les Pierres Plates 2020
Reuilly AOP 0.75l 35,00

BOURGOGNE
Château de Chamirey
Premier Cru 2016/2017,
Clos du roi 0.75l 120,00

Morgon Cote du Py
2018/2019
Domaine Piron 0.75l 52,00

Givry 1er cru
Clos de Choue 2019 0.75l 90,00

SUD-OUEST
Petites cailles 2015/2016
Cahors, Jean Luc Baldés 0.75l
86,00

Les millésimes sont susceptibles de changer
Please note that vintages are subject to availability

HOT + DIGESTIV

THÉ

High Darling
Darjeeling Bio
English Breakfast
Thé Noir Bio
Lazy Daze
Earl Grey Bio
Low Rider
Thé Vert Bio
Team Spirit
Thé Vert aux Herbes Bio
Master Mint
Thé Menthe Poivrée Bio
Maybe Baby
Thé aux Fruits Bio
Extra Hour
Thé Noir aux Herbes Bio
Orange Safari
Thé Rooibos Bio

SÉLECTION AU CHOIX 6,00

CAFÉ & CHOCOLAT

Espresso/Décaféiné 3,00
Double Espresso 5,00
Café Crème 4,50
Cappuccino 4,50
Chocolat Chaud 5,00
Lait Chaud 3,00

DIGESTIF

Maison Klipfel, Alsace 4cl 8,00
Eau de Vie Poire, Eau de Vie
Mirabelle, Eau de Vie Prune
Porto Rouge, Sandeman 6cl 8,00
Porto Blanc, Sandeman 6cl 8,00
Godet Calvados Michel 4cl 8,00
Bas Armagnac,
Cognac Henessy VS 4cl 12,00