Surprise your taste buds.

MEZZE

Assiette de houmous

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

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

Houmous Trio, Houmous à la mangue et au curry, Houmous de betterave, Houmous classique, Pain pita 14,00 *

All three hummus, pita bread

Les Fameux falafels de popcorn d'Haya

Citron vert, gingembre, sauce tahina 9,00 *

Haya's famous Popcorn Falafel. Lime, Ginger Say Tahina

Babaganoush

Huile brûlée, crumble au lavash, persil, huile d'olive 9,00 *

Harissa Oil, Sourdough Crumble, Parsley, Olive Oil

Chou fleur rôti

Hot bracha tahina, sauce chimichurri et grenades 8,50 *

Charcoal Grilled Cauliflower, Hot Bracha Tahina, Pomegranate Chimichurri, Sea Salt

Patate douce cuite au four

Crème fraîche, épinards, roquettes, vinaigrette au sésame, huile de graine de citrouille 9,00 *

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

Betterave rôtie au four

Labneh, baies de saison, sarrasin grillé, rafort et cerfeuil 10,50 *

Oven Roasted Beetroot, Labneh, Seasonal Berries, Toasted Buckwheat, Horseradish, Chervil

Crevette sauvages grillées

Houmous classique NENI, beurre noisette, huile d'harissa, persil et pain pita 15,00

Grilled NENI Prawns, NENI Classic Hummus, Brown Butter, Harrissa Oil, Parsley and Pita Bread

Soupe Harira marocaine

Citron vert, pois chiches, épices marocaines, lentilles et pain au levain 15,00 *

Moroccan Harira Soup, Pickled Lemon, Chickpeas, Moroccan Spices, Lentil, Sourdough Bread

NENI Kebab

Hot bracha tahina, piment vert, pignons de pin, beurre noisette, citron bio 9,00

Hot Bracha Tahina, Green Chilli, Pine Nuts, Brown Butter, Organic Lemon

Mezze Trio

Les fameux falafels de pop corn d'Haya, Babaganoush, Chou-fleur rôti, Pain pita 24,00 *

Haya's famous Popcorn Falafel, Babaganoush, Roasted Cauliflower, Pita Bread

BALAGAN

55,00 / Person

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 section of our desserts.

All our dishes are shared and the menu is ordered for the entire table.

HELLO, NAUGHTY NOMAD.

MAIN

Noix d'entrecôte

Pelures de pommes de terre croustillantes, Aïoli jalapeno, Sel de mer 30,00

Entrecote Steak. Crispy Potato Skins, Jalapeño Aioli, Sea Salt

Brochette de boeuf

Freekeh, carottes, céleri, oignons, herbes fraîches, hot bracha tahina, harissa, zhug 25,00

Beef Sirloin Skewer, Freekeh, Carrots, Celery, Onions, Fresh Herbs, Hot Bracha Tahina, Harissa, Zhug

Filet de Saumon Grillé

Betterave fregola, rafort frais, balsamique, aneth 28,00

Grilled Salmon Fillet, Beetroot Fregola, Fresh Horseradish, Balsamic, Dill

NENI Poulet Shawarma

Poulet mariné une nuit, oignon rouge rôti, purée, crème à l'ail, salade d'herbes 23,00

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

Salade de poulet frit à la Coréenne

Chou croustillant, carotte, vinaigrette asiatique, grenade marinée, coriandre, arachides, aïoli à la mangue 21,00

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

Pleurotes Shawarma

Glaçage mise harissa, hot bracha tahina, amba, salade d'herbes, pain lafta grillé 22,00 *

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

Assiette de Jérusalem

Houmous classique NENI, poulet épicé Jérusalem, amba, piment vert brulé, poudre de tahina et pain pita 24,00

Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Burnt Green Chili, Tahina Powder, Pita Bread

— servi avec foies de volailles poêlés + 4,00

with pan-fried chicken livers

Sabich

Spécialité street-food de Tel Aviv. Houmous classique NENI, aubergine frite, hot bracha tahina, salsa de tomage, oeuf mollet bio, amba 19,00 *

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

Curry de Tofu épicé à l'indienne façon NENI

Lait de coco, pruneaux, épices madras, cannelle, riz basmati, graines de courge, amandes, coriandre 19,00 *

NENI's Indian Spiced Tofu Curry. Coconut Milk, Prunes, Madras Spices, Cinnamon, Basmati Rice, Pumpkin Seed, Almonds, Coriander

Salade tiède de saison

Chou rouge au beurre noisette, fenouil grillé, légumes racines rôtis, poireau, chèvre frais, noisettes 19,50 *

Brown Butter Red Cabbage, Grilled Fennel, Roasted Root Vegetables, Poreau, Fresh Goats Cheese, Hazelnuts

Burger de boeuf effiloché d'Elior

Cheddar, piments marinés, sauce BBQ, frites de patates douces, aïoli à la mangue 26,00

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

EXTRA

Frites de patates douces

accompagnées de aïoli à la mangue 7,50 *

Sweet Potato Fries with Mango Aioli

Riz Basmati 4,50 *

Basmati Rice

Zhug

Pesto de piments épicé à la coriandre 2,50 *

Spicy Coriander Chilli Pesto

Aïoli à la mangue 2,50 *

Mango Aioli

DESSERT

NENI Cheesecake

Le meilleur cheesecake de New York 9,00 *

The very best New York Cheesecake

Knafeh

Une spécialité de la vieille ville de Jérusalem. Kadayif cuit au four, Mozzarella, Ricotta, Sirop de fleur d'oranger, Crème glacée au yaourt grec maison, Pistaches 10,00 *

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

Le Tiramisu d'Ilan

Cantuccini, mascarpone, vanille, vin de Madère, neige au chocolat 9,00 *

Ilan's Tiramisu, Cantuccini, Mascarpone, Vanilla, Madeira Wine, Chocolate Snow

Sesam³

Un classique NENI. Sésame blanc grillé, Crème glacée au sucre muscovado maison, Hot Bracha Halva, Tahini cru, Sirop de date, Noix de pécan caramélisées 10,00 *

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

Haya loves to share

Plateau de trois desserts au choix 33,00

Etagere with 3 desserts of your choice

DRINKS

APÉRITIFS

Taittinger Brut Réserve 0.1l 16,00
Kir 8,00
Kir Royal 14,50
Sicilian Spritz 11,00
Hugo 11,00
Lillet Vive 11,00
Gin Tonic 12,00
Porto Tonic 10,00
Ricard 7,00

NON ALCOOLISÉES

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

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 8,50
Intrépide IPA 0.33l 8,50
L.B.F. - La Brasserie
Fondamentale
IPA 0.33l 8,50
Pale Ale Blonde 0.33l 8,50
Blanche 0.33l 8,50

WINE

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve
0.1l 16,00 / 0.75l 95,00

Taittinger Brut Prestige Rosé
0.1l 18,00 / 0.75l 115,00

BLANC

NOS VERRES

LIBAN

Les Bretèches 2020
Château Kefraya 0.15l 9,00 / 0.75l 39,00

BOURGOGNE

Petit Chablis 2020
Domaine Brocard
0.15l 10,50 / 0.75l 48,00

Languedoc Viognier
baies dorées 2020/2021
Brotte 0.15l 8,00 / 0.75l 32,00

NOS BOUTEILLES

LOIRE

Touraine sauvignon angle
droit bio 2020/2021 0.75l 38,00

Chateau de Sancerre
Connetable 2018/2019 0.75l 85.00

Pouilly-fumé Vieilles
Vignes 2020/2021
Domaine Régis 0.75l 48,00

Vouvray Demi Sec 2016/2017
Domaine Huet 'Le Haut Lieu'
0.75l 54,00

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
2019/2020
Les vignerons 0.75l 36,00

Meursault 2017
Clos du Cromin 0.75l 109,00

BORDEAUX

Château Lafont Menaut 2019
Pessac Leognan AOP 0.75l 55,00

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 32,00

ROUGE

NOS VERRES

LIBAN

Coteaux Rouge 2018/2019
Château de Kefraya
0.15l 9,00 / 0.75l 42,00

LANGUEDOC

Moulin de Gassac Alabaran
Mas de Daumas 2020
0.15l 7,50 / 0.75l 34,00

BORDEAUX

Lalande de Pomerol 2019
Château Fougeailles
0.15l 10,00 / 0.75l 48,00

NOS BOUTEILLES

PROVENCE

Cote de Provence Bio 2019
Château Sainte Marguerite
0.75l 59,00

LOIRE

Les Pierres Plates 2020
Reuilly AOP 0.75l 38,00

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 54,00

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

DIGESTIF

Maison Klipfel, Alsace 4cl 9,00
Eau de Vie Poire, Eau de Vie
Mirabelle, Eau de Vie Prune
Porto Rouge, Sandeman 6cl 9,00
Porto Blanc, Sandeman 6cl 9,00
Godet Calvados Michel 4cl 9,00
Bas Armagnac,
Cognac Henessy VS 4cl 12,00