

# SOUL KITCHEN

## PLANT BASED

- Hummus Teller.** <sup>VN</sup> ..... **8,50**  
Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit Pitabrot  
*Hummus Plate Classic, beetroot with horseradish or curry-mango served with pita bread*
- Hummus Trio.** <sup>VN</sup> ..... **15,00**  
mit Pitabrot  
*All three hummus served with pita bread*
- Nuriel's Favourite Falafel.** <sup>VN</sup> ..... **7,00**  
Har Bracha Tahina, Zhug  
*Nuriel's Favourite Falafel. Har Bracha tahina, zhug*
- Orientalische Rote Linsensuppe.** <sup>VN</sup> ..... **6,50**  
Kokosmilch, Rote Chili, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Limette, Koriander  
*Oriental Red Lentil Soup. Coconut milk, red chilli, garlic, ginger, tomato, lime, coriander*
- Babaganoush.** <sup>VN</sup> ..... **8,00**  
Libanesische Spezialität. Püree aus Auberginen vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa, Sauerteigbröseln und Petersilie  
*Lebanese speciality. Puree of smoked aubergine with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley*
- Sabich.** <sup>V</sup> ..... **16,00**  
Streetfoodspezialität aus Tel Aviv. Gebackene Aubergine, Hummus, wachswiches Bio-Ei, Tomatensalsa und Har Bracha Tahina mit Amba  
*Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, organic soft-boiled egg, tomato salsa, amba and Har Bracha tahina*
- + Falafel ..... **4,50**
- Spicy Karamellierte Auberginen.** <sup>VN</sup> ..... **15,00**  
Ingwer, Rote Chili, gerösteter Sesam, Japanischem Reis, Koriander  
*Spicy Caramelised Aubergine. Ginger, red chilli, toasted sesame, japanese rice, coriander*
- Haya's gefüllter Weinblätterkuchen.** <sup>V</sup> ..... **13,50**  
Reis, Frische Kräuter, Griechischer Joghurt, Granatapfelmolasse, Grüne & Rote Chili, Olivenöl  
*Haya's Filled Vine Leaf Cake. Rice, fresh herbs, Greek Yoghurt, pomegranate molasses, green & red chilli, olive oil*
- Süßkartoffel aus dem Ofen.** <sup>V</sup> ..... **8,50**  
mit Salat, Kürbiskernen, Schmand und Sesamdressing  
*Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing*

## MEZZE TRIO

19,50

Rote Bete Hummus mit Meerrettich, Babaganoush und Nuriel's Favourite Falafel  
*Beetroot Hummus, Babaganoush and Nuriel's favourite Falafel*

## FROM THE SEA

- Gegrillte Wildfang-Garnelen.** ..... 9,00  
mit Beluga Linsen, Chili, Koriander und Griechischem Joghurt  
*Grilled wild caught prawns with beluga lentils, chilli, coriander and Greek Yoghurt*
- Tunesischer Thunfisch Salat.** ..... 15,00  
Salatherzen, Babykartoffeln, Kalamata Oliven, Harissa, Amba, Bio-Ei, Frische Kräuter  
*Tunisian Tuna Salad. Baby gem lettuce, baby potatoes, kalamata olives, mayonnaise, harissa, amba, organic egg, fresh herbs*
- Ponzu Sashimi Lachs.** ..... 23,00  
Braune Butter, Schnittlauch, Japanischer Reis, Sesam  
*Ponzu Sashimi Salmon. Burnt butter, chives, japanese rice, sesame*

## BALAGAN

58,00 / Person

Balagan bedeutet „Sympathisches Chaos“ und ist für diejenigen, die das volle Angebot der NENI-Küche erleben möchten.

Unser Küchen Chef bietet die ultimative Vielfalt an NENI Geschmacksrichtungen und Texturen. Darüber hinaus enthält dieses Menü unser Rib Eye Steak und das Ponzu-Lachsfilet, welche beide auf Bestellung frisch zubereitet werden.

*Balagan means 'Beautiful Chaos' and for those who want to go all out and experience the full range of what the NENI kitchen can offer, our Head Chef recommends this menu for the table. It has the ultimate variety of NENI tastes and textures and in addition, this menu includes our Rib Eye Steak and the ponzu salmon both freshly prepared to order.*

## FROM THE LAND

- Im Salzbett gegerichte Rote Bete.** <sup>v</sup> ..... 8,00  
Salat aus Rote Bete, Crème Fraîche, Meerrettich, Sardellen, Chorizo, in Öl confierter Knoblauch, frische Kräuter  
*Salt Baked Beetroot Salad. Crème fraîche, Chorizo, horseradish, anchovy, confit garlic oil, fresh herbs*
- NENI – Style Kebab.** ..... 18,00  
Rinder-Lammköfte mit Frikkeh, Tomaten, Aubergine, Griechischem Joghurt und Kräutersalat  
*Beef-lamp kebab with freekeh, tomato, aubergine, greek yoghurt and herb salad*
- Korean Fried Chicken Salad.** ..... 17,00  
Korean Fried Chicken Salad Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit asiatischem Salat, Granatapfelkernen, Erdnüssen und Karotten-Sake-Vinaigrette  
*Fried chicken with asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette*
- Elior's Pulled Beef Burger.** ..... 20,00  
Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Brioche und Süßkartoffel Pommes mit Mango Aioli  
*Elior's Pulled Beef Burger. Cheddar, pickled chillis, BBQ sauce, brioche and sweet potato fries with mango aioli*
- Jerusalem Teller.** ..... 21,00  
Gegrilltes Hühnerfleisch mit orientalischen Gewürzen, Amba, Paprika, Hummus, Har Bracha Tahina, Pitabrot  
*Jerusalem Plate. Jerusalem spiced chicken, amba, red pepper, hummus, Har Bracha tahina, pita bread*
- Rib Eye Steak.** ..... 32,00  
mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen und spicy Aioli  
*Rib Eye Steak with harissa miso glaze, crispy potato skins, and spicy aioli*
- Nuriel's Yeminite Slow Cooked Beef.** ..... 25,50  
Rind, Tomate, Hawaij, Grüner Chili, Koriander, Frisch Gebackenes Sauerteigbrot  
*Nuriel's Yeminite Slow Cooked Beef. Beef, tomato, hawaij, green chilli, coriander, freshly baked sourdough bread*



# BEST OF NENI

41,00 / Person

Dieses Abendessen beginnt mit verschiedenen vegetarischen Gerichten im Mezze-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für NENI und unsere Kultur in Tel Aviv sind. All unsere Gerichte werden geteilt und das Menü wird für den gesamten Tisch bestellt.

*Your dinner starts with a colourful selection of plant based 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.*

## SOMETHING SWEET

**NENI's New York Cheesecake. <sup>V</sup> ..... 7,00**

**Knafeh. <sup>V</sup> ..... 8,50**

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems. Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangen-blütensirup, hausgemachtem Labaneh-Eis und Pistazien

*A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios*

**Sesam<sup>3. VN</sup> ..... 8,00**

Halva, gerösteter Sesam, rohe Har Bracha Tahini und Muscovado-Eis

*Halva, roasted sesame, raw Har Bracha tahina and muscovado ice cream*

**Muscovado Schokoladen Kuchen. .... 7,50**

Belgische Dunkle Schokolade, Muskovado Zucker, Kakao, Mascarpone Creme, Pistazien

*Muscovado Chocolate Cake. Belgian dark chocolate, muscovado sugar, cocoa, mascarpone cream, pistachios*

## HAYA LOVES TO SHARE

**Etagere mit drei Desserts 20,00**

*Etagere with all three desserts*

**STAY A  
LITTLE  
LONGER**

## WINE

### SPARKLING

#### GERMANY

Riesling Sekt Brut

0,1l 8,00 / 0,75l 52,00

Sektmanufaktur Schloss Vaux,  
Rheingau

Rose Brut

0,1l 9,00 / 0,75l 59,00

Sektmanufaktur Schloss Vaux,  
Rheingau

#### FRANCE

Champagne

0,1l 14,00 / 0,75l 85,00

La Cuvée, Brut, Laurent-Perrier

Champagne Cuvée Rose

0,75l 138,00

Laurent Perrier

### WHITE

### BY THE GLASS

#### GERMANY

JUNG Riesling

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

Weingut Jakob Jung, Rheingau

Grauburgunder

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

Dr. Köhler, Rheinhessen

#### ISRAEL

Yasmin White

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

Recanati Winery, Galiläa

#### AUSTRIA

Grüner Veltliner

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

NENI x Mrozowski/Weinviertel

### WHITE

### BOTTLES

#### GERMANY

Chardonnay & Weißburgunder

0,75l 30,00

Weingut Rings, Pfalz

Sauvignon Blanc II

0,75l 35,00

Weingut von Winning, Pfalz

„Just Riesling!“

0,75l 35,00

Gut Hermannsberg, Nahe

Riesling Kabinett

0,75l 39,00

Gut Hermannsberg, Nahe

Weißburgunder & Chardonnay

0,75l 42,00

Weingut Dreissigacker,  
Rheinhessen

Erbacher Hohenrain

Riesling Alte Reben

0,75l 55,00

Weingut Jakob Jung, Rheingau

#### AUSTRIA

Grüner Veltliner

0,75l 60,00

Weingut Bründelmayer,  
Kamptaler Terrassen

Pinot Bianco 0,75l 42,00

Weingut Egger-Ramer, Südtirol

#### FRANCE

Chablis

0,75l 55,00

Domaine Alain Geoffroy,  
Bourgogne

Sancerre Blanc Classique

0,75l 55,00

Hubert Brochard, Loire

## ROSÉ

#### AUSTRIA

Rosé

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

NENI x Mrozowski,  
Weinviertel

Rosa Rosé Saignée

0,75l 42,00

Weingut Umatham,  
Burgenland

### RED

### BY THE GLASS

#### ISRAEL

Yasmin Red

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

Recanati Winery, Galiläa

#### ITALY

‘Il leo’ Chianti Superiore

0,125l 6,50 / 0,75l 38,00

Weingut Ruffino, Toscana

#### SPAIN

Raiza Reserva

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

Vinedos de Aldeanueva, Rioja

#### SOUTH AFRICA

Cabernet Sauvignon Shiraz

0,125l 6,00 / 0,75l 35,00

Delheim Wine Estate,  
Coastal Regio

### RED

### BOTTLES

#### GERMANY

Spätburgunder

0,75l 45,00

Weingut Jean Stodden, Ahr

Das kleine Kreuz

0,75l 82,00

Weingut Rings, Pfalz

#### AUSTRIA

Heideboden Zweigelt/  
Blaufränkisch

0,75l 50,00

Weingut Stiegelmar,  
Burgenland

a’Kira T.FX.T. Blaufränkisch

0,75l 60,00

Weingut Tement, Südsteiermark

#### ITALY

Refosco dal Peduncolo Rosso

Colli Orientali del Friuli

0,75l 47,00

Volpe Pasini, Friaul

„Fossolupaio’ Rosso

di Montepulciano

0,75l 55,00

Tenuta Vallocaia, Toscana

#### FRANCE

„Les Terrasses e’Eridian“

Côtes du Rhône rouge

0,75l 35,00

Maison Les Alexandrins,  
Rhonetal

#### SPAIN

Tempranillo ‚Ercavio‘

0,75l 35,00

Bodegas Más que Vinos,  
Castilla y León

Rioja Reserva

0,75l 55,00

Barón De Ley, Rioja

# DRINKS

## APÉRITIF

**Companion**  
**Amalfi Lemon 9,50**  
Thomas Henry Tonic

**Companion**  
**Sicilian Orange 9,50**  
Sodawasser & Prosecco

**Belsazar Rosé Tonic 9,50**  
Belsazar Vermouth Rosé,  
Thomas Henry Tonic Water

**Hugo 12,00**

**Gin Tonic 13,50**  
Rutte Gin, Thomas Henry  
Tonic Water

**Green Tel Aviv 9,50**  
Koriander-Zitronenverbene-  
Geist, Thomas Henry  
Tonic Water

## NON - ALCOHOLIC

**Vöslauer**  
**0,25l 3,00 / 0,75l 7,00**  
still und prickelnd

**THOMAS HENRY**  
**Ginger Ale 0,2l 5,00**  
**Spicy Ginger 0,2l 5,00**  
**Tonic Water 0,2l 5,00**

**SÄFTE UND NEKTAR**  
**0,3l 4,50 / 0,5l 5,50**  
**Naturrüber Apfel**  
**Cranberry**  
**Maracuja**

**Saftschorlen**  
**0,3l 4,50 / 0,5l 5,50**

**Red Bull/Sugarfree/  
Red Edition**  
**0,25l 5,00**

**f r i t z - k o l a**  
**fritz-kola 0,2l 4,00**  
**zuckerfrei 0,2l 4,00**

**m i s c h m a s c h**  
**fritz-kola mit orange 4,00**

**f r i t z - l i m o**  
**zitronen 0,2l 4,00**  
**orange 0,2l 4,00**

**f r i t z - s p r i t z**  
**bio-apfelschorle**  
**0,2l 4,50**  
**bio-rhabarberschorle**  
**0,2l 4,50**

**NENI's iced tea**  
**Schwarztee, Grüntee**  
**und frische Minze**  
**0,3l 4,50 / 0,75l 9,50**

**NENI's Limonana**  
**0,3l 4,50 / 0,75l 9,50**  
**Frische Minze und**  
**Zitronensaft**

## DRAFT BEER

**Hacker-Pschorr**  
**0,3l 5,00 / 0,5l 6,00**  
Naturtrüb

## BOTTLED BEER

**Paulaner Zwickl 0,4l 5,00**

**Hacker-Pschorr 0,5l 6,00**  
Hefe Weißbier

**Heidenpeters Pale Ale**  
**0,33l 7,00**  
„aus der Markthalle 9“

**Paulaner Weißbier**  
**0,5l 5,00**  
alkoholfrei

**Paulaner Münchner Hell**  
**0,33l 4,00**  
Alkoholfrei

**Fürstenberg Pilsener**  
**0,33l 5,00**

**Fürstenberg Pilsener**  
**0,33l 4,00**  
alkoholfrei

**Sodawasser 4,00 pro Person**  
Tischweise, still oder  
mit Kohlensäure  
*per table, carbonated or  
non-carbonated*

# HOT + DIGESTIF

## TEA

**Kännchen 5,50**

**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

**Frischer Minztee**

**Frischer Ingwertee**

## COFFEE + CHOCOLATE

**Espresso 2,50**

**Doppelter Espresso 4,00**

**Café Crème 3,00**

**Cappuccino 3,50**

**Flat White 4,50**

**Latte Macchiato 4,50**

**Schokolade 4,00**

**Hafer/Soja + 0,50**

## PORTWINE + SHERRY

Emilio Lustau Fino ‚Jarana‘,  
Solera Reserva 15%  
5cl 5,00

Taylor`s Port  
Selected Ruby 20%  
5cl 5,00

Taylor`s Port Tawny  
10 yrs 20%  
5cl 10,00

## GRAPPA

Berta Roccanivo 45%  
4cl 16,00

Poli di Poli Merlot 40%  
4cl 11,00

## CALVADOS

Père Magloire VSOP 40%  
4cl 9,00

## FRUIT SPIRITS

SCHLOSS  
PROSCHWITZ,  
MEISSEN

Schlehengeist 42%  
4cl 10,00

Himbeergeist 42%  
4cl 10,00

Williamsbirnenbrand 40%  
4cl 11,00

Walnussgeist 42%  
4cl 13,00

## WHISKY

Compass Box, Spice Tree  
5cl 11,00

Ardbeg 10, Single Islay  
5cl 13,00

## BITTER & LIQUEUR

Ramazotti 30%  
4cl 6,00

Averna 29%  
4cl 6,00

Pijökel 55 42,5%  
4cl 7,50  
Berliner Kräuterlikor

Touma Arak  
4cl 7,50

# Life is Beautiful. Be Part of It.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

*Prices in Euro incl. VAT.*

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe.  
*Our staff will gladly provide information about additives and allergens.*