

share
/SHe(ə)r/

Noun

A part or portion
of a larger amount
that is divided
among a number
of people,
or to which
a number of people
contribute.

NENI
Berlin.

In love with Balagan.

Best of NENI.

Einmal quer durch Mezze, Hauptgänge
und Desserts serviert im Balagan Style.
A Balagan style ramble through mezze,
main course and dessert.

pro Person/ per person

38€

NENI's besondere Küche schmeckt am besten als Balagan. Klingt seltsam? Ist aber köstlich! Und auch ganz einfach: Unzählige Teller mit den leckersten Kreationen aus der Küche kommen bunt gemischt auf Euren Tisch. Am meisten Spaß macht das natürlich mindestens zu zweit. Und je größer die Gruppe am Tisch, desto größer das Spektakel. Ungefähr so würden wir Balagan auch übersetzen: **sympathisches Chaos.**

In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colourful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are, the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: **sympathetic chaos.**

▼ vegetarisch/vegetarian

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

Mezze

Mezze Trio

Wählen Sie Ihre Zusammenstellung aus unseren Mezze-Gerichten
Choose your own compilation from our mezze dishes
Port./Serving **18€**

Humus ▼

Klassisch, Rote Bete mit Meerrettich oder Curry-Mango mit NENI's Pitabrot
Classic, beetroot with horseradish or curry mango served with NENI's pita bread
Port./Serving **6€**

Süßkartoffel aus dem Ofen ▼

mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette
Oven baked sweet potato
with roasted almonds, homemade crème fraîche and rocket-spinach salad with citrus vinaigrette
Port./Serving **7€**

Babaganoush ▼

Libanesische Spezialität. Auberginenpüree vom Grill mit NENI's Pitabrot
Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with NENI's pita bread
Port./Serving **6,50€**

Nuriel's favourite Falafel ▼

mit Har Bracha Tahina und Zhug
Nuriel's favourite falafel
served with Har Bracha tahina and zhug
Port./Serving **6€**

Sakuska ▼

Rumänische Spezialität. Aufstrich aus Paprika, Tomaten und Auberginen aus dem Holzofen
Romanian speciality. Spread of oven roasted bell peppers, tomatoes and eggplants
Port./Serving **7€**

Gerösteter Blumenkohl ▼

mit Har Bracha Tahina und geriebenen Tomaten
Roasted cauliflower
served with Har Bracha tahina and grated tomatoes
Port./Serving **7€**

What would the chickpeas say?

Big. Blue. Beautiful.

Fisch

Glasierter Lachs

mit Dattelsirup-Mirin-Sake und japanischem Reis
Glazed fillet of salmon
with date syrup-mirin-sake and Japanese rice
Port./Serving **23 €**

Im Ganzen gegrillte Dorade

mit Wurzelgemüse-Creme und mariniertem,
geröstetem Fenchel
Whole grilled gilthead bream
with mashed root vegetables and marinated
roasted fennel Port./Serving **24€**

Miesmuscheln

mit Sumak-Butter, Weißwein, Knoblauch
und geröstetem Brot
Mussels
with sumak butter, white wine, garlic and
roasted bread
Port./Serving **18€**

Specials.

Karamellierte Auberginen

mit Ingwer und Chili auf japanischem Reis
Caramelised eggplants
with ginger and chilli, served with Japanese rice
Port./Serving **12,50€**

Sabich

Streetfoodspezialität aus Tel Aviv.
Gebackene Aubergine, Humus, Tomatensalsa,
Har Bracha Tahina mit Amba und wachswweichem
Bio-Ei im Laffabrot
Street food speciality from Tel Aviv.
Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha
tahina with amba and soft boiled organic egg
served in a laffa bread
Port./Serving **12€**

Sides.

Japanischer Reis

Japanese rice **5€**

Süßkartoffel-Pommes

mit Sweet-Chili-Chutney
Sweet potato fries & dip with sweet chilli chutney **5 €**

Mango-Aioli **1,50€**

Zhug

Scharfes Koriander-Chili-Pesto
Spicy coriander chilli pesto **1,50 €**

Fleisch

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef mit hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Chilis, Cheddar, frischen Kräutern und Süßkartoffel-Pommes
Slow cooked pulled beef in maple syrup with homemade BBQ-sauce, pickled chilli peppers, cheddar cheese and fresh herbs, served with sweet potato fries
Port./Serving **18€**

Hamshuka

Unsere eigene Version von Humus, Lamm- und Rinderhackfleisch, Spicy Chili und NENI's Pitabrot
Our very own version of humus, minced beef and lamb and spicy Chilli, served with NENI's pita bread
Port./Serving **14€** Klein/Small **9€**

Jerusalem Teller

Gegrilltes Hühnerfleisch mit orientalischen Gewürzen, frischen Kräutern, Humus, Zwiebeln, Har Bracha Tahina, Paprika und grüner Peperoni
Jerusalem platter
Grilled chicken with oriental spices, fresh herbs, humus, onions, Har Bracha tahina, bell pepper and green peperoni
Port./Serving **18€**

NENI-Style Kebab

Hausgemachte Rinder-Lammköfte mit Koriander, Har Bracha Tahina und gegrilltem Gemüse
Homemade beef-lamb kebab
with coriander, Har Bracha tahina and grilled vegetables
Port./Serving **14€** Klein/Small **9€**

Rib Eye Steak vom Grill

mit Harissa-Miso-Marinade und knusprigen Kartoffelschalen mit Aioli und Salbei
Grilled rib eye steak
with harissa miso marinade and crispy potato skins with aioli and sage
250g **26€**

Hühnerstreifen in der Mandelkruste

mit Süßkartoffel-Pommes und Sweet-Chili-Chutney
Chicken breast strips in crispy almond coating
with sweet potato fries and sweet chilli chutney
Port./Serving **16€** Klein/Small **11€**

Geschmorte Entenkeule

mit Tamarinde, Zitronengras und sanft gegarten Auberginen
Roasted duck leg
with tamarind, lemon grass and slow cooked eggplants
Port./Serving **22€**

Nice to meat you.

Itsy bitsy inbetweeny.

Suppe

Mungobohnen- Currysuppe v

mit schwarzem Sesam und Tomatenkernen
Curried soup of mung beans
with black sesame and tomato seeds
Port./Serving **7€**

Salate

NENI's Caesar Salad

mit frischem Parmesan & gerösteten Croûtons
with freshly grated parmesan cheese &
roasted croûtons
Port./Serving **13€** Klein/Small **9€**

mit/with
gegrillten Garnelen/grilled prawns **+7€**
gebratener Hähnchenbrust/pan-fried chicken breast **+6€**
gegrilltem Halloumi Käse/grilled Halloumi cheese **+4€**

Frikkeh Salat v

mit Datteln, Walnüssen und
griechischem Joghurt
Frikeh salad
with dates, walnuts and Greek yoghurt
Port./Serving **12,50€**

Knackiger Gemüsesalat mit Roastbeef

mit Pak Choi, Sesam-Limetten Dressing
Crispy vegetable salad
with roast beef, pak choi, sesame lime dressing
Port./Serving **14€**

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen mit
Granatapfelkernen, Sojasauce, Erdnüssen,
Karotten-Sake-Vinaigrette und asiatischem Salat
Fried chicken with pomegranate seeds, soy sauce,
peanuts, carrot-sake vinaigrette and asian salad
Port./Serving **15€**

NENI's Mungo- bohnen-Salat

mit Garnelen, Avocado und Belugalinsen
in Granatapfelvinaigrette
NENI's mung beans salad
with prawns, avocado and beluga lentils with
pomegranate vinaigrette
Port./Serving **16€**

Sweet temptation.

Desserts

NENI'S New York Cheesecake

Port./Serving 7€

Eis

Saisonale Eissorten von der
Eismanufaktur Berlin

Seasonal ice cream variety
from Eismanufaktur Berlin

2 Kugeln/2 scoops **4,50€**

4 Kugeln/4 scoops **8€**

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.
Überbackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-
Füllung, gehackten Pistazien und Joghurteis

A speciality from the old city of Jerusalem
gratinated Kadayif filled with mozzarella and
ricotta, served with yogurt ice cream and chopped
pistachios

Port./Serving **8€**

Sesam³

Halva, gerösteter Sesam, rohe Tahina und
Muscovado Eis

Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado
ice cream

Port./Serving **7€**

Apéritif

Riesling Sekt Brut
Schloss Vaux, Rheingau
0,1 l **6€** / 0,75 l **38€**

Crémant de Limoux
Grand Cuveé 1531
Aimery-Sieur d'Arques
0,1 l **7€** / 0,75 l **45€**

Crémant de Limoux
Róse Brut Cuveé 1531
Aimery-Sieur d'Arques
0,1 l **7€** / 0,75 l **45€**

Champagne Louis Roederer
Brut Réserve, Frankreich
0,1 l **12€** / 0,75 l **85€**

Aperol Spritz / Hugo
0,2 l **9,50€**

Gin Tonic
(4 cl Tanqueray, Thomas Henry
Tonic Water) **11€**

BELSAZAR Vermouth Rosé
(5cl Belsazar, Thomas Henry Tonic
Water)
9€

Campari Orange
(4 cl Campari, frisch gepresster
Orangensaft)
9€

Alkoholfrei Non alcoholic

Soft Drinks

Thomas Henry ¹ 0,2 l **3€**
Ginger Ale
Bitter Lemon
Tonic Water ^{1,4}

fritz ^{1,4} 0,2 l **3€**
fritz-kola
fritz-kola zuckerfrei
fritz-traubenschorle
fritz-äpfel-kirsch-holunder
fritz-mate
fritz-spritz bio-rhabarberschorle

Wasser/ Water

Vöslauer
Prickelnd 0,25 l **3€** / 0,75 l **17€**
Still 0,25 l **3€** / 0,75 l **17€**

Säfte/ Juices

Cranberry
0,3 l **3,50€**

Apfel naturtrüb
0,3 l **3,50€**

Maracuja
0,3 l **3,50€**

Schorle
Apfel, Cranberry, Maracuja
0,3 l **3,30€**
0,5 l **4,60€**

Frischer Orangensaft
0,2 l **5€**

Verschiedenes/ Various

NENI's iced tea
0,3 l **4€** / 0,75 l **9,50€**

NENI's Limonana
(Frische Minze, Zitronensaft, Soda)
0,3 l **4€** / 0,75 l **9,50€**

Acáó - "Von Natur aus wach"
0,25 l **4€**

Red Bull Energy Drink/
Red Bull Energy Drink Sugarfree ^{1,2,3}
0,25 l **4,50€**

Alkoholisches Alcoholic

Bier vom Fass/Draft Beer

Fürstenberg Pils
0,3 l **4€** / 0,5 l **5€**

Hacker-Pschorr Keller naturtrüb
0,3 l **4€** / 0,5 l **5€**

Flasche/Bottle

Hacker-Pschorr Weißbier dunkel
Hacker-Pschorr Weißbier hell
0,5 l **5€**

Paulaner Weißbier
(alkoholfrei/ non-alcoholic)
0,5 l **5€**

Fürstenberg
(alkoholfrei/ non-alcoholic)
0,33 l **4€**

Heiß/ Hot

Schokolade/Chocolate

Glas heiße Schokolade /
Glas of hot chocolate
3€

Nespresso Kaffee/Coffee

Espresso
single **3€**
doppelt / double **4€**

Tasse Kaffee / Cup of Coffee
4€

Cappuccino
4,50€

Latte macchiato
4,50€

Samova-Tee Kanne/Pot **5,50€**

High Darling
(Bio-Darjeeling aus Indien)

Lazy Daze
(Bio-Earl-Grey)

English Breakfast
(Bio-Schwarztee)

Team Spirit
(aromatisierter Grüner Tee)

Low Rider
(Bio Grüntee China)

Maybe Baby
(Bio Früchtemischung)

Orange Safari
(Bio-Roiboos/Vanille/Orange)

Extra Hour
(Bio Schwarztee, Ingwer,
Zitronengras, Guarana & Minze)

Speak French
(Bio-Verveine-Tee)

Heidi's Delight
(Bio-Bergkräuter)

Total Reset
(Griech. Bergkraut, Fenchel, Salbei)

Homemade Tea

6,00€
Minze oder Ingwer