Surprise your taste buds.

MEZZE

Mezze Trio
Trois mezze différents au choix 23,00
Choose 3 different mezze dishes

Assiette de houmous
Betterave et raifort, curry de mangue ou classique avec un pain pita 9,50
Beetroot with horseradish, curry mango or classic served with pita bread

Trio de houmous
servi avec un pain pita 13,00
All three hummus served with pita bread

Les falafels préférés de Nuriel
servis avec une sauce tahini Har Bracha et du Zhug 7,00
Nuriel's Favourite Falafel served with Har Bracha tahina and zhug

Patate douce cuite au four
avec graines de courge et crème fraîche,servie avec une salade et une vinaigrette au sésame 9,00
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Babaganoush Spécialité libanaise.
Caviar d'aubergines fumées servi avec du za'atar, du Dukkah, du persil et un pain pita 9,00
Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread

Cigares marocains
Spécialité de boeuf aux épices marocaines et aux pignons de pin dans une pâte filo croustillante, servie avec une sauce tahini Har Bracha et de la harissa 8,00
Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Bracha tahina and harissa

Crevettes sauvages en grillade
Accompagnées de carottes marinées, d'une salade de fenouil et d'une crème à l'aneth et au persil 9,00
Grilled wild-caught prawns with carrot marinade, fennel salad, dill and parsley cream

SALAD

Salade de poulet frit à la Coréenne
Choux chinois, carotte, concombre, sucrine, hauts de cuisses de poulet frits sauce aigre-douce caramélisée, grains de grenade, cacahuètes et vinaigrette asiatique 18,50
Korean Fried Chicken Salad. Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

BEST OF NENI.

45,00 / Person

Un voyage façon Balagan, à la découverte de mezze, plats succulents et autres desserts. Bien sûr... la fête est plus folle à partir de 2 personnes.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts. Per table, for two people and more.

MAIN

Hamshuka
Houmous servi avec un émincé d'agneau et de boeuf épicé au piment avec un pain pita 19,90
NENI's very own version of humus, minced beef and lamb with pita bread

Chawarma au poulet
servi avec des oignons rouges, une purée de pommes de terre, de la crème d'ail et une salade persil-menthe 21,00
Chicken shawarma with roasted red onion, mashed potato, garlic cream and parsley mint salad

Noix d'entrecôte d'Argentine
glacé au miso et à la harissa ; accompagnée de frites de peau de pommes de terre, d'une sauce aïoli épicée et de coriandre 36,00
Rib eye steak with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriander

Assiette de Jérusalem Poulet grillé
aux épices orientales servi avec des oignons, poivrons, herbes aromatiques fraîches accompagné de houmous et de sauce tahini Har Bracha et un pain pita 21,50
Grilled strips of chicken breast, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and pita bread

Sabich Spécialité street-food de Tel Aviv.
Aubergine frite, houmous, salade de tomates, tahini Har Bracha à la mangue et oeuf mollet bio 16,50
Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, hummus, soft-boiled organic egg, tomato salsa and Har Bracha tahina with amba
— servi avec des falafels +5,50
with falafel

Filet de saumon grillé
laqué au gingembre et soja, servi avec des haricots verts, sésame et coriandre 24,00
Grilled salmon fillet with soy and ginger marinade, sautéed green beans, sesame and coriander
— *riz japonais* +4,50
Japanese rice

EXTRA

Frites de patates douces
accompagnées de aïoli 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 2,50
Spicy coriander chilli pesto

Aïoli à la mangue 2,50
Mango aioli

DESSERT

Knafeh
Une spécialité de la vieille ville de Jérusalem. Kadayif grillé fourré à la mozzarella et à la ricotta, pistaches hachées et glace au yaourt maison 10,00
A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade yoghurt ice cream and pistacios.

NENI's New York Cheesecake 8,50

APÉRITIFS

Taittinger Brut Réserve 0.1l 14,00
Kir 8,00
Kir Royal 14,50
Aperol Spritz 10,00
Lillet Vive 10,00
Hugo 10,00
Gin Tonic 12,00
Porto Tonic 10,00
Ricard 4,00

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve 0.1l 14,00 / 0.75l 85,00
Taittinger Brut Prestige Rosé 0.1l 16,00 / 0.75l 105,00
Billecart Salmon Brut 0.75l 95,00
‚R' de Ruinart Brut 0.75l 115,00
Ruinart Blanc de Blanc 0.75l 140,00

WINE

BLANC

NOS VERRES

LIBAN
Les Bretèches 2018
Château Kefraya 0.15l 8,00 / 0.75l 36,00

LOIRE
Touraine Sauvignon Blanc 2018/2019
Bonnigal Bodet 0.15l 7,50 / 0.75l 35,00

BOURGOGNE
Petit Chablis 2018/2019
Domaine De Oliveira Lecestre 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

ALSACE
Muscat 2018/2019
Domaine Bernhard & Reibel 0.15l 10,00 / 0.75l 45,00

MOSEL
Riesling Haus Klosterberg 2016/2017
Markus Molitor 0.15l 10,50 / 0.75l 48,00

NOS BOUTEILLES

LOIRE
Les Clos de Beauce 2016/2017
Domaine Bonnigal-Bodet 0.75l 44,00

Sancerre 2018
Domaine de Carrou 0.75l 47,00

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

RHÔNE
Châteuneuf du Pape 2018/2019
Domaine Saint-Préfert 0.75l 95,00

BOURGOGNE
Pouilly Fuissé 2017/2018
Château Fuissé ‚Tête de cru' 0.75l 60,00

Puligny Montrachet 2013/2014
Olivier Leflaive ‚Les Champs Gains' 0.75l 190,00

ROSÉ

PROVENCE
Bandol 2018/2019
Domaine Dupuy de Lôme 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

Côte de Provence 2013/2014
Domaine de Lauzade 0.75l 28,00

LIBAN
Myst 2017/2018
Château Kefraya 0.75l 50,00

ROUGE

NOS VERRES

LIBAN
Les Arcanes 2016/2017
Château Kefraya 0.15l 8,00 / 0.75l 36,00

LANGUEDOC
Voiles Latines 2018/2019
Domaine de la Jasse 0.15l 6,50 / 0.75l 28,00

Les Sorcières 2018/2019
Clos des Fées 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

BORDEAUX
Lalande de Pomerol 2016/2018
Château Haut Musset 0.15l 9,50 / 0.75l 44,00

ALSACE
Pinot Noir 2018
Domaine Bernhard & Reibel 0.15l 10,50 / 0.75l 48,00

NOS BOUTEILLES

RHÔNE
Crozes Hermitage 2018/2019
Domaine Yann Chave 0.75l 42,00

Vacqueyras 2015/2016
Sang des Cailloux 0.75l 65,00

Châteuneuf du Pape 2017/2018
Domaine Saint-Préfert 0.75l 85,00

BEAUJOLAIS
Morgan Côte du Py 2017/2018
Domaine Steeve Charvet 0.75l 32,00

BORDEAUX
Margaux 2013
Château Marquis de Terme 0.75l 150,00

BOURGOGNE
Pommard Premier Cru 2013/2014
Olivier Leflaive ‚Les Charmots' 0.75l 170,00

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

BIÈRE

Demory Paris
Astroblonde 0.33l 7,00
Altitude 0.33l 7,50
Intrépide IPA 0.33l 8,50

L.B.F. - La Brasserie Fondamentale
Blanche 0.33l 7,00
Pale Ale Blonde 0.33l 8,00

NON ALCOOLISÉES

Badoit rouge 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00
Badoit verte 0.75l 8,00
Evian 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00
NENI Water 5,00 par personne
Par table, plate ou gazeuse // *per table, still or sparkling*

Thomas Henry
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger 0.2l 5,00

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

Jus & nectars de fruits, Marcel Bio 0.2l 6,00
Pomme, raisin, 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-mate
fritz-limo
fritz-limo Orangeade
fritz-limo Lemonade
fritz-spritz
Pomme bio pétillant
Rhubarbe bio pétillant

Café, thé ou digestif ?
Notre équipe est heureuse de vous aider.
Coffee, tea or digestif? Our team is happy to help.

Prix T.T.C. en Euro
Prices in Euro inc. VAT

Les chèques ne sont pas acceptés
Cheques are not accepted

Notre équipe sera ravie de vous informer sur les allergènes et les additifs
Our staff will gladly provide information about additives and allergens

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Alcohol is dangerous for health