

Slow
slow
slow
said the
tastebuds.

NENI
Mallorca.

BEST OF NENI.

YOU ARE
WHAT
YOU SHARE.

A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts.

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 colorful 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: charming chaos.

Si lo que buscas es realmente disfrutar de la esencia de NENI, elige Balagan.

¿Lo conoces? Una opción deliciosa y muy simple; innumerables platos deliciosos, llenos de la creatividad y color servidos en la misma mesa para compartir con amigos, familia, etc. Balagan, conceptualmente significa 'combinación irresistible de caos'.

39.00 / Person

v Vegetarian/Vegetariano

MEZZE

NENI's homemade hummus Har Bracha Tahina, Parsley, Pita Bread 7,00 v
Hummus clásico NENI Har Bracha Tahina, Perejil, Pan de Pita

NENI's homemade hummus selection 11,50 v
Beetroot & Horseradish, Mango & Curry, Chickpea & Har Bracha Tahina
Selección de hummus caseros NENI Remolacha & Rábano picante, Mango & Curry, Garbanzo & Har Bracha Tahina

Nuriel's Favorite popcorn Falafel Tangy Lime, Ginger & Sesame 6,00 v
El favorito popcorn falafel de nuriel Lima picante, Gengibre & Sésamo

Feta cigars crispy Filo, Feta Cheese & Spinach served with Tzatziki 7,50 v
Cigarros de feta Pasta filo crujiente, Queso Feta & Espinacas con Tzatziki

Moroccan cigars crispy Filo, moroccan spiced Beef & Pine Nuts served with Har Bracha Tahina & Harissa 7,50
Cigarros marroquí Pasta filo crujiente, Carne de Ternera Marroquí & Piñones con Har Bracha Tahina y Harissa

Sakuska roasted Tomato, Eggplant & Red Pepper served with Rocket, Feta & Walnuts 8,50 v
Tomates asados, Berenjena & Pimiento rojo con Rúcula, Feta y Nueces

Polenta kibbeh Manchego, Spinach & Tomato Seeds 6,00 v
Manchego, Espinaca & Semillas de Tomate

Marinated anchovies 6,00
Lemon, Olive Oil, Red Pepper Aioli, Dills
Anchoas marinadas Limón, Aceite de Oliva, Alioli de Pimientos rojos, Eneldo

Ilan's ceviche Tomato seeds, Pomegranate, Chilli, Lemon & Olive Oil 8,00
Semillas de Tomate, Granada, Chile, Limón & Aceite de oliva

FISH PESCADO

Local catch of the day

grilled Seasonal Vegetables served with a Dill & Mustard Marinade 22,50

Pescado de la temporada Verduras de temporada a la parrilla servidas con Eneldo y un Adobo de Mostaza

White wine steamed mussels

Garlic, Harissa & Parsley served with Sourdough Bread 15,00

Mejillones al vino blanco Ajo, Harissa y Perejil servido con Pan de Masa Madre

Also available as a mezza portion 8.50

Tambien disponible como entrante

Gambas Tomato Seeds, Spinach & Garlic served with Sourdough Bread 18,00

Semillas de Tomate, Espinaca & Ajo servido con Pan de Masa Madre

MEAT CARNE

Jerusalem plate Jerusalem spiced Chicken, NENI classic Hummus,

roasted Red Peppers & Har Bracha Tahina served with Pita Bread 19,50

Pollo al estilo Israeli, Hummus clásico NENI, Pimientos rojos asados &

Har Bracha Tahina servido con Pan de Pita

Angus steak Hasselback Potatoes, Sour Cream, Red Har Bracha Tahina & Chives 25,50

Patatas estilo Hasselback, Crema agria, Har Bracha Tahina roja con Cebollino


Marinated lamb steak

Mallorca Oranges, Sage, char-grilled Broccoli & Citrus Vinaigrette 19,00

Naranjas Mallorquinas, Salvia, Brócoli a la parrilla de carbón con una Vinagreta de Cítricos

FROM THE FOCACCIA OVEN

DEL HORNO DE FOCACCIA

Sabich fried Eggplant, Har Bracha Tahina, Tomato, organic Egg, Amba 13,50 
Berenjena frita, Har Bracha Tahina, Tomate, Huevo orgánico, Amba
Add Nuriel's favourite Popcorn Falafel for 3,50
Con el favorito popcorn falafel de nuriel

Lahmajun fresh Kebab, Rocket, Chilli, Tzatziki 15,50
Kebab fresco, Rúcula, Chile, Yogurt con Menta

Sobrasada
Mallorquin cured sausage, Mahón cheese, Honey, Thyme 14,50
Embutido crudo curado con Queso de Mahón, Miel, Tomillo


SALAD ENSALADAS

Tomato bread salad Goat Cheese, roasted Red Pepper, mixed Herbs 12,00 
Ensalada de pan y tomate Queso de Cabra, Pimiento rojo asado, Mix de Hierbas

Fried chicken salad crispy Cabbage, Pomegranate, Coriander & Mango Aioli 15,50
Col China, Granada, Cilantro y Alioli de Mango

Neni's niçoise salad oven baked Potato, organic Egg, Tuna, Harissa, Jalapeño Aioli, Pickled Baby Cucumber 12,50
Neni ensalda nicoise Patata al horno, Huevo orgánico, Atún, Harissa, Alioli de Jalapeño, Pepinillo en escabeche

DESSERT POSTRE

Knafeh Baked Kadayif, Cheese, greek Yoghurt Ice Cream, toasted Pistachio 8,00 
Kadaif al horno, Queso, Helado de Yogurt Griego, Pistachos tostados

The very best New York Cheesecake 7,00 

Malabi Hibiscus style Panna cotta, Coconut, Peanut, seasonal Fruits 6,50
Hibisco estilo de Panna cotta, Coco, Cacahuete, Frutas de temporada

Mascarpone mousse
Almond Biscuit, Jerez, Cacao 7,50 
Mousse de mascarpone Galletas de almendra, Jeréz, Cacao

DRINKS

FRITZ-KOLA

- Fritz-Kola 0.2L 3.40
- Fritz-Kola No Sugar 0.2L 3.40
- Fritz-Limo Orangeade 0.2L 3.40
- Fritz-Limo Apple Cherry
- Elderberry Soda 0.2L 3.40
- Fritz-Spritz Organic Apple
Spritzer 0.2L 3.40
- Fritz-Spritz Organic Rhubarb
Spritzer 0.2L 3.40

FRANKLIN & SONS

- Ginger Ale 0.2L 3.40
- Ginger Beer 0.2L 3.40
- Tonic Water 0.2L 3.40
- NENI's Limonana or NENI's
Homemade Ice Tea 0,4L 4,50 / 1L 8,00
- Still or Sparkling Water per Person 3.00

HOT'S

COFFEES

- Espresso 2,50
- Double Espresso 3,00
- Cortado 3,00
- Café au lait 3,50
- Cappuccino 4,00
- Latte Macchiato 4,00

TEAS 3.50

Please ask our staff for our different flavours

DIGESTIFS

- Grappa
- Francoli 3 años 6,50
- Francoli 5 años 7,50
- Brandy
- Carlos 1 7,00
- Suau 15 7,50
- Suau 25 15,50
- Hierbas
- Caraboc 6,00
- Palo cortado
- Palo cortado 4,50

For more digestifs please ask for the bar menu

NENI – this is the company and kitchen concept by the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuosa Haya Molcho. Family and friends are an essential part of their life and shape the NENI concept along with the family's Israeli, Romanian and Spanish roots. NENI is all about sharing the dishes, passion and joie de vivre – balagan, for short, which means enjoyable chaos. The family motto: Life is beautiful. Be part of it.

NENI – Este concepto de compañía y cocina pertenece a la familia Molcho. Es también un acrónimo de los nombres Nuriel, Elior, Nadiv e Ilan, los cuatro hijos de la cocina virtuoso Haya Molcho. La familia y los amigos son parte esencial de sus vidas y forman el concepto NENI de la mano de familias con orígenes israelitas, romanos y españoles. NENI se trata de compartir todos los platos disfrutando de la vida con pasión. Balagan, significa básicamente, disfrutar del caos en la mesa. El lema de la familia: ¡La vida es hermosa! Sé parte de ella.

N

Nuriel Molcho



E

Elior Molcho



Haya Molcho



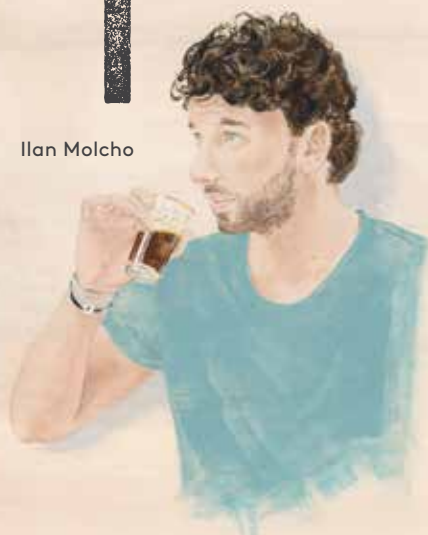
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



#nenifood
neni.at

Balagan = Irresistible caos

Babaganoush = Puré de berenjenas ahumadas y sésamo

Halva = Una especialidad oriental dulce

Hamshuka = Nuestra version del humus de NENI con carne picada de ternera y cordero, Chile y pan de pita

Humus = Puré de garbanzos

Laffa = Pan israelí parecido al pan pita

Pitabrot = Pan blando y delgado de harina de trigo

Har Bracha Tahina = Pasta de sésamo hecha tradicionalmente

Prices in Euro inc. VAT

Precio con IVA incluida

Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

Nuestro equipo os dará información sobre aditivos y alérgenos.