



daraya

modern silk road cuisine

אירועים פרטיים

בחדר הפרטי של מסעדת דריה

dar̄a

בקומת הברכה של מלון הילטון תל אביב,
אל מול הנוף של הים התיכון,
מביאה מסעדת דריה את הסיפור הקולינרי של
דרך המשי בפרשנות מודרנית.
התפריט מבוסס על חיבור בין המזרח הרחוק
לבין הים התיכון תוך שימוש בחומרי גלם מקומיים
ואיכותיים, שיטות בישול שונות וטעמים משני העולמות
אשר מתחברים יחד על הצלחת.

החדר פרטי

מתאים לאירועים משפחתיים ואירועים עסקיים, החדר
הפרטי מתאים לקבוצות של
עד 30 סועדים בשולחן אחד גדול,
עד 40 סועדים בשולחנות נפרדים.
בחדר הפרטי מסך ומקרן המתחבר למחשב
וכן מערכת שמע נפרדת.



dar̄a

תפריטים

בכל האירועים התפריט סגור מראש

התפריטים כוללים פתיחים,
מנות ראשונות, מנות עיקריות וקינוחים.

**** כל המנות מוגשות למרכז השולחן ****

שתייה

בנוסף ישנן חבילות שתייה

הכוללות שתיה קלה, בירה בבקבוק, שתייה חמה
יינות לבנים ואדומים.

**** כל השתייה ללא הגבלה ****

תפריט 370 ₪ לסועד

פתיחים

לחם ברברי שומשום ומלח ים
סלסה עגבניות וסחוג ירוק
טחינה שחורה חציל שחור, רכז רימונים אוזבקי
חמוצים מ"טורפאן" כרוב, גזר, קולורבי, סלרי, שום ולמון גראס

צלחות קטנות

סשימי דג ים פונזו ים תיכוני, צ'ילי מותסס, בצל ירוק וכוסברה
סלט חסות ויניגרט נקטרינות, עשבי תיבול, שקדים קלויים, צנונית ובצל סגול
לברק קריספי בקמח אורז, תרד, שעועית ירוקה, שום צ'ילי, רוטב חמוץ מתוק

צלחות גדולות

פילה בר ים חומוס קונפי, חציל מטוגן, ויניגרט שרי צהוב, לימון כבוש, שום
קבב טלה עטוף בפיתה סאג' ויניגרט חציל קלוי, חלב שקדים, סבזי, שמן צ'ילי
חזה ברווז בגריל במלח שיטאקי וסצ'ואן, פטריות יער, מיסו לבן ותמרהינדי

קינוחים

טארט שוקולד לוז קרמבל אגוזי לוז והל, גלידת שוקולד וקפה שחור, שמן זית
פְּלוּדָה מרק חלב שקדים ומי זהר, אטריות אורז, סורבה רוזטה ונוגטין פיסטוק
עוואמה סופגניות בצק שמרים, קרמבל ורדים פיסטוק, גלידת אורז, ודבש מתובל

תפריט 430 ₪ לסועד

פתיחים

לחם ברברי שומשום ומלח ים
סלסה עגבניות וסחוג ירוק
טחינה שחורה חציל שחור, רכז רימונים אוזבקי
חמוצים מ"טורפאן" כרוב, גזר, קולורבי, סלרי, שום ולמון גראס

צלחות קטנות

סשימי דג ים פונזו ים תיכוני, צ'ילי מותסס, בצל ירוק וכוסברה
סלט חסות ויניגרט נקטרינות, עשבי תיבול, שקדים קלויים, צנונית ובצל סגול
סלט ירוקים על הגריל דואה מצרית, איולי עשבים וליים
לברק קריספי בקמח אורז, תרד, שעועית ירוקה, שום צ'ילי, רוטב חמוץ מתוק

צלחות גדולות

פילה בר ים חומוס קונפי, חציל מטוגן, ויניגרט שרי צהוב, לימון כבוש, שום
קבב טלה עטוף בפיתה סאג' ויניגרט חציל קלוי, חלב שקדים, סבזי, שמן צ'ילי
חזה ברווז בגריל במלח שיטאקי וסצ'ואן, פטריות יער, מיסו לבן ותמרהינדי
שיפוד פילה בקר סלסה ורדה, בצל ספרד, ציר עוף חום, גראטן תפו"א

קינוחים

טארט שוקולד לוז קרמבל אגוזי לוז והל, גלידת שוקולד וקפה שחור, שמן זית
פְּלוּדָה מרק חלב שקדים ומי זהר, אטריות אורז, סורבה רוזטה ונוגטין פיסטוק
עוואמה סופגניות בצק שמרים, קרמבל ורדים פיסטוק, גלידת אורז, ודבש מתובל

חבילת שתייה 120 ש"ל לסועד

מים מינרלים וסאן פלגרינו
שתייה קלה
בירה בקבוק

יין לבן
עברי שרדונה | ישראל

יין אדום
פאוסטינו VI | ריוחה | ספרד

Darya Tea Pot
תה דרג'לינג - Darjeling Tea
תה ירוק אורגני, נענע מיובשת, למון גראס

כל השתייה ללא הגבלה

תוספות
אלכוהול או כל שתייה אחרת שלא נמצאת בחבילה
תחוייב על פי מחיר תפריט המסעדה ועל פי הצריכה

חבילת שתייה קלה 50 ש"ל לסועד

מים מינרלים וסאן פלגרינו
שתייה קלה

Darya Tea Pot
תה דרג'לינג - Darjeling Tea
תה ירוק אורגני, נענע מיובשת, למון גראס

כל השתייה ללא הגבלה

תוספות
אלכוהול או כל שתייה אחרת שלא נמצאת בחבילה
תחוייב על פי מחיר תפריט המסעדה ועל פי הצריכה

darūa

תנאים כלליים

החדר הפרטי יכול להכיל עד 30 סועדים בשולחן אחד או עד 40 סועדים בשולחנות נפרדים.

לחדר תאורה ושמע מופרדים מהמסעדה
אין אפשרות להכניס מוזיקה חיצונית
יש מסך ומקרן מובנים בחדר עם חיבור למחשב.

מחירי התפריטים כוללים מע"מ כחוק.
חניה בחניון מלון הילטון – 20 ₪ ל 4 שעות
החנייה על בסיס מקום פנוי
המחירים אינם כוללים 15% שירות

מינימום הזמנה בחדר פרטי :
ימים א'-ד' - 6,000 ₪ כולל מע"מ + שירות
יום חמישי - 8,500 ₪ כולל מע"מ + שירות

****איחור בתחילת האירוע עשוי לגרום
לעיכוב בהוצאת המנות לאירוע****

יש להודיע עד 24 שעות לפני על מספר סועדים סופי.
התשלום בסיום הארוחה באשראי/מזומן בלבד
ייתכנו שינויים במחירים/המנות עד לקיום האירוע.

****המסעדה לא מתחייבת לשמירת שולחן עבורכם אלא רק לאחר
קבלת טופס הזמנת אירוע מלא וחתום****

****ייתכנו שינויים בהרכב המנות
בהתאם לזמינות חומרי הגלם בשוק****





daraya

modern silk road cuisine

יצירת קשר

בכדי להזמין את האירוע שלכם
צרו איתנו קשר,
מנהל האירועים שלנו יחזור אליכם בכדי לדון
בכל הפרטים שחשובים לכם ולנו

כיתבו לנו Email או צרו קשר בטלפון

daryatlv.restaurant@gmail.com

03-5202127

מסעדת דריה - Darya restaurant
הילטון תל אביב - Hilton Tel Aviv
רחוב הירקון 205, תל-אביב - Hayarkon 205 st , Tel - Aviv
טלפון: 972-3-5202127 Telephone:
www.daryatlv.com