



daraya

modern silk road cuisine

אירועים פרטיים

בחדר הפרטי של מסעדת דריה

# darūa

בקומת הבריכה 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.

# dar̄ya

## 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 שתייה קלה, בירה בבקבוק, שתייה חמה

יינות לבנים ואדומים.

**\*\* כל השתייה ללא הגבלה \*\***

תפריט 410 ₪ 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

שיני שום מוחמצות בגולפאר ותמרהינדי

זיתים סורים זרעי כוסברה, רוזמרין ופלפל סודני

## צלחות קטנות

**צ'יג קופטה** טאבולה מאיסטנבול, כימצי ים תיכוני, סלסה הבאנרו

**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** קרם תירס, כרישה צלויה, שקדים מטוגנים, ליים ושמן צ'ילי

**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** קרם ארטישוק ירושלמי ומיסו, פטריות יער, שום ודמי גלאס

## קינוחים

**שוקולד ומיסו** קראנץ' שומשום, קרמל מיסו, גלידת שומשום קלוי ושמן 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 350 ₪ 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

שיני שום מוחמצות בגולפאר ותמרהינדי

זיתים סורים זרעי כוסברה, רוזמרין ופלפל סודני

## 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** קרם תירס, כרישה צלויה, שקדים מטוגנים, ליים ושמן צ'ילי

**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

**שוקולד ומיסו** קראנץ' שומשום, קרמל מיסו, גלידת שומשום קלוי ושמן 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 110 ש"ח 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"ח 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 הפרטי :  
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](http://www.daryatlv.com)