



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 300 ₪ לסועד

פתיחים

לחם ברברי, "נון טוקי", סלסה עגבניות, טחינה שחורה
פול קונפי במרמלדה של לימון פרסי ושמן זית
חמוצים מ"טורפאן"
שיני שום מוחמצות בגולפאר ותמרהינדי
זיתים סורים אריסה אדומה, תפוז
שקדים לחים במלח

צלחות קטנות

רביולי דף אורז טרטור דג ים, ויניגרט קארי, מלפפון ותפוח ירוק
סלט ירוקים על הגריל קרקר פיצוחים, איולי ירוק וליים
לברק קריספי שעועית שחורה, ויניגרט עגבניות מעושנות, קשיו מקורמל

צלחות גדולות

פילה דורד בפפריקה מעושנת תפוז"א, תרד, ויניגרט שרי, שמן זית, שום
קבב טלה עטוף בפיתה סאג' ויניגרט חציל, חלב שקדים, שמן צ'ילי
חזה ברווז בגריל במלח שיטאקי וסצ'ואן, פטריות יער, מיסו לבן ותמרהינדי

קינוחים

שוקולד חלבה מוס שוקולד חלבה, סורבה שוקולד קפה שחור והל
פְּלוֹדָה מרק חלב שקדים ומי זהר, אטריות אורז, סורבה רוזטה ונוגטין פיסטוק
דובדבנים גלידת תות, ספומה וניל, קרמבל היביסקוס שוקולד לבן

תפריט 360 ₪ לסועד

פתיחים

לחם ברברי שומשום וזעתר, "נון טוקי", סלסה עגבניות, טחינה שחורה
פול קונפי במרמלדה של לימון פרסי ושמן זית
חמוצים מ"טורפאן"
שיני שום מוחמצות בגולפאר ותמרהינדי
זיתים סורים אריסה אדומה, תפוז
שקדים לחים במלח

צלחות קטנות

צ'יג קופטה טאבולה מאיסטנבול, קימצי ים תיכוני, סלסה הבאנרו
רביולי דף אורז טרטור דג ים, ויניגרט קארי, מלפפון ותפוח ירוק
סלט ירוקים על הגריל קרקר פיצוחים, איולי ירוק וליים
לברק קריספי שעועית שחורה, ויניגרט עגבניות מעושנות, קשיו מקורמל

צלחות גדולות

פילה דורד בפפריקה מעושנת תפוז"א, תרד, ויניגרט שרי, שמן זית, שום
קבב טלה עטוף בפיתה סאג' ויניגרט חציל, חלב שקדים, שמן צ'ילי
חזה ברווז בגריל במלח שיטאקי וסצ'ואן, פטריות יער, מיסו לבן ותמרהינדי
שיפוד פילה בקר סלסה וורדה, שעועית לימה, ארטישוק ירושלמי, דמי גלאס

קינוחים

שוקולד חלבה מוס שוקולד חלבה, סורבה שוקולד קפה שחור והל
פְּלוֹדָה מרק חלב שקדים ומי זהר, אטריות אורז, סורבה רוזטה ונוגטין פיסטוק
דובדבנים גלידת תות, ספומה וניל, קרמבל היביסקוס שוקולד לבן

dar̄ya

חבילת שתייה קלה 45 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

חבילת שתייה 70 ש"ח לסועד

מים מינרלים וסאן פלגרינו
שתייה קלה
בירה בקבוק

יין לבן

קנטינו ג'וליאנו ורמנטינו | 2020 | טוסקנה | איטליה

יין אדום

פאוסטינו VI | 2019 | | 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 95 ש"ח לסועד

מים מינרלים וסאן פלגרינו
שתייה קלה
בירה בקבוק

יין לבן

פורנייה סוביניון בלאן | 2020 | עמק הלואר | צרפת

יין אדום

מטר קומולוס | 2020 | רמת הגולן | ישראל

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.
המחיר כולל 4 שעות חנייה בחניון מלון הילטון
*** 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