

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 30סועדים בשולחן אחד גדול ,
עד 40סועדים בשולחנות נפרדים .
בחדר הפרטי מסך ומקרן המתחבר למחשב
וכן מערכת שמע נפרדת.





darūa

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 **

darya

תפריט 390₪ 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
פָּלוּדֶה מרק חלב שקדים ומי זהר ,אטריות אורז ,סורבה רוזטה ונוגטין פיסטוק
עוואמה סופגניות בצק שמרים ,קרמבל ורדים פיסטוק ,גלידת אורז ,ודבש מתובל

תפריט 450₪ 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
פָּלוּדֶה מרק חלב שקדים ומי זהר ,אטריות אורז ,סורבה רוזטה ונוגטין פיסטוק
עוואמה סופגניות בצק שמרים ,קרמבל ורדים פיסטוק ,גלידת אורז ,ודבש מתובל

darya

חבילת שתייה קלה 60 ₪ 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 130 ₪ לסועד

מים מינרלים וסאן פלגרינו
שתייה קלה
בירה בקבוק

יין לבן
עברי שרדונה| 2022 | ישראל

יין אדום
פאולו לאו פרימיטיבו | איטליה

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 160 ₪ לסועד

מים מינרלים וסאן פלגרינו
שתייה קלה
בירה בקבוק

יין לבן
לאון וטאן שנין בלאן | עמק הלואר | צרפת

יין אדום
עגור קסם | 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
***

darya

תנאים כלליים

החדר הפרטי יכול להכיל עד 30סועדים בשולחן אחד
או עד 40סועדים 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 4שעות
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 24שעות 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**



darūa
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 Emailאו צרו קשר בטלפון

daryatlv.restaurant@gmail.com

03-5202127

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