

BREAKFAST

Served From 7:00 – 12:00

All Four Breakfasts are Served with a Bread Basket,
Hot Beverage & Squeezed Orange Juice

BENEDICT ROYAL

Toasted Brioche Topped with Two Poached Eggs,
Smoked Salmon & Hollandaise Sauce

\$22.00

OMLETTE SOUFFLÉ

Served with Chopped Israeli Salad, Cream Cheese & Mixed Olives

\$22.00

RED SHAKSHUKA

Rich Spicy Tomato Sauce Served with “Frena” Bread,
Homemade Pickles, Mixed Olives & Green Salad

\$22.00

BALKAN SHAKSHUKA

Rich Spicy Tomato Sauce, Eggplant & Feta Cheese Served
with “Frena” Bread, Homemade Pickles, Mixed Olives & Green Salad

\$22.00

MUSLI

Natural Yogurt, Granola, Halva, Raisins, Tahini,
Honey Dates “Silan” & Mixed Nuts

\$12.00

BOULANGERIE

Homemade Croissant: Butter / Chocolate / Almond. Served with Hot Drink

\$8.00

HEALTHY MORNING SHAKES

PURPLE POWER Beetroot, Apple, Carrot, Ginger | \$8.00

GREEN POWER Apple, Lemon, Cucumber, Celery | \$8.00

Add 1000 mg. Vitamin C | \$2.00

Vegan 

All rates are subject to V.A.T. where applicable. Hotel guests holding a foreign passport, stamped by the Israeli Border Control with a tourist visa and visitation permit type B/2; B/3; B/4, are exempt from V.A.T. Holders of any other permits are required by law to pay V.A.T.

APPETIZERS

HOMEMADE FUCCAGIA BREAD

Served with White Tahini & Goat Labaneh with Tomato Zest
\$6.00

CAULIFLOWER & LEAK LATKES

Lemon Yogurt, Garlic Aioli & Peppers Salsa (2/4 units)
\$7.00/ \$12.00

HOMEMADE MESABAHA HUMMUS

With Chickpeas, Tahini, Green Salsa, Sautee Wild Mushrooms
Served with Falafel & Toasted Pita Bread
\$11.00

BALAGAN

Goat Labaneh, Soft Boiled Egg, Avocado, Cherry Tomato, Scallion,
Natural Yogurt, Tassos Olives, Zaatar & Sumak
\$13.00

SALMON GRAVLAX

Cucumber & Seaweed Salad, Scallion, Horseradish Yogurt
\$13.50

CHEESE SOUFFLÉ

Blue Cheese, Cheddar & Parmesan on a Beetroot & Pesto Celery Cream
\$14.00

ONION SOUP

Served with Browned Gouda Cheese Crouton
\$11.50

MINISTRONE SOUP

Served with Pesto & Parmesan
\$11.50

SOUP OF THE DAY

Kindly Ask Your Waiter
\$11.50

OUR FRESH SALADS

ISRAELI SALAD

Finely Chopped Vegetables, Tomatoes, Cucumbers, Peppers, Red Onion, Radish, Parsley & Mint. Served with White Tahini

\$15.50

CAESAR SALAD

Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Anchovy & Caesar Dressing, Served with Garlic Confit Crouton

\$16.00

ADD

Smoked/Cooked Salmon - \$8.00 | Avocado - \$4.50

Soft Boiled Egg - \$3.00

RUSTIC ITALIAN SALAD

Burrata Cheese, Semi Dried Tomatoes, a Selection of Cherry Tomatoes, Rustic Bread Crumbs, Balsamic Dressing & Basil Leaves

\$18.00

MODERN NICOISE SALAD

With Red Tuna Tataki / Tuna Salad

Purple Potato, Cherry Tomatoes, Pickled Red Onion, Green Beans, Soft Boiled Egg, Kalamata Olives, Italian Capers, Chipotle Aioli, Mustard & Honey Dates Dressing

\$22.00/ \$17.00

Vegan 

MAIN COURSE

LOUNGE PIZZA

Stone Oven Baked Pizza, Cherry Tomato Sauce,
Grated Mozzarella & Parmesan Cheese

\$18.50

ADDITIONAL TOPPINGS OF YOUR CHOICE:

Anchovy - \$2.00

Green / Black Olives / Mushrooms / Tomatoes / Onion - \$1.50

Tuna - \$3.50

SPAGHETTI NAPOLITANA

Rich Italian Tomato Sauce

\$16.50

GNOCCHI SALSA ROSA

Rose Sauce & Green Peas

\$18.00

CHEESE TORTELLINI

Peppers Paste, Herbs Oil & Cheese Fondue

\$19.00

EGGPLANT STEAK

Seared Eggplant on a Hot Skillet, Black Lentils & Root Vegetables Ragout,
Bok Choy & Asian Tahini Sauce

\$15.00

HILTON CLUB SANDWICH

Rye Bread, Cream Cheese, Smoked Salmon, Fried Egg, Avocado,
Cucumber, Onion. Served with Garlic Aioli & French Fries

\$24.50

FISH & CHIPS

Sea Bream Fillet in a Beer Butter, Pea Puree
Served with Tartar Sauce & French Fries

\$24.00

JAPANESE SALMON

Salmon Fillet Coated with Black & White Sesame Seeds, Bok Choi,
Root Vegetables & Cellophane Noodles in Teriyaki Sauce

\$25.00

SEABASS FILLET

Tomato Seeds & Mango Marinade,
Potato Gratin & Lime-Carrot Cream

\$26.00

MEAGRE FISH FILLET

Served with Creamy Beetroot Risotto,
Bouillabaisse Sauce & Cheese Fondue

\$29.00

SIDE DISHES

GREEN SALAD

\$6.00

BASMATI RICE

\$6.00

FRENCH FRIES

Small / Large | \$8.00 / \$10.00

MASHED POTATOES

\$8.00

STEAMED VEGETABLES

\$8.00

Vegan 

DESSERTS

HOT TURKISH BAKLAVA

Filled with Pistachios
Served with Vanilla Ice Cream

\$11.00

KNAFEH

Filled with Canaan Cheese and Citrus Syrup

\$9.50

CHOCOLATE SOUFFLÉ

Served with Vanilla Ice-Cream, Crumble & Hot Chocolate Sauce

\$11.00

BEN & JERRY'S ICE CREAM

Selection of Three Scoops

\$10.50

Extra Scoop - \$4.00

Flavors: Vanilla / Chocolate / Cookies & Cream / Strawberry
Dulce de Leche / Coffee

SORBET

Selection of Three Scoops

\$9.00

SEASONAL FRUIT PLATE

\$15.50

WATERMELON / MELON SEASONAL

\$14.50

Additional Feta Cheese | \$3.50

HOMEMADE INDIVIDUAL CAKES

Made at Hilton's Bakery

\$10.00

DESSERT WINE / PORT

Gewurztraminer, Binyamina, Reserve, Late Harvest
\$13.00

Heights Wine, Yarden, Golan Heights
\$14.00

K24, Gat Shomron
\$17.00

Port, T², Golan Heights
\$11.00

Port, Ruby, Netofa
\$9.00

Valley, Mountain Vista, Tura
\$10.00

DIGESTIF

Louis Royer VS
\$25.00

Louis Royer VSOP
\$34.00

Louis Royer XO
\$94.00

Dupuy XO
\$61.00

Courvoisier XO
\$48.50

Grappa Poli
\$19.00

Becherovka
\$12.00

Roots, Milk & Honey
\$18.00

HOT BEVERAGES

All hot beverages can be served
as Decaffeinated

- Espresso | \$4.00
- Double Espresso | \$4.50
- Instant/Filter/Turkish coffee
| \$4.00
- Americano | \$4.50
- Macchiato | \$4.00
- Double Macchiato | \$4.50
- Cortado | \$4.00
- Latte Macchiato | \$4.50
- Cappuccino | \$4.50
- Hot chocolate | \$4.50
- Tea Selection | \$5.00

COLD BEVERAGES

- Soda, Mint-Lime Soda | \$4.50
- Orange, Lemonade, Grapefruit,
Grape or Tomato Juice | \$4.50
- Coca-Cola, Diet Coca-Cola,
Coca-Cola Zero | \$5.00
- Fanta, Sprite, Sprite Zero | \$5.00
- Malty Beer | \$5.50
- Ice Tea | \$4.50
- Apple Cider / Sparkling | \$5.00
- Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Schweppes | \$4.50
- Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale
Fever Tree | \$5.50
- Fresh Squeezed Juice | \$6.00
- Orange, Carrot or Apple
- XL Energy Drink | \$6.00
- Red Bull | \$7.00
- Ice Coffee | \$5.00
- Milk shake - Vanilla, Chocolate,
Coffee or Strawberry | \$7.00

MINERAL WATER

- Local Mineral Water 0.5 ltr | \$4.00
- San Benedetto 1ltr | \$8.00
- Acqua Panna 0.25 ltr | \$4.00
- 0.75 ltr | \$7.00
- Evian 0.33 ltr | \$7.50
- 0.75 ltr | \$10.50

SPARKLING MINERAL WATER

- San Pellegrino 0.25 ltr | \$4.00
- 0.75 ltr | \$7.50
- Perrier 0.33 ltr | \$4.00
- 0.75 ltr | \$7.50

(Served with slices of lemon/ginger/
cucumber/orange - Upon Request)

משקאות קלים

- סודה, סודה נענע-ליים | 20.00 ש"ח
תפוזים, לימונדה, אשכוליות,
ענבים או עגבניות | 20.00 ש"ח
קוקה-קולה, דיאט קוקה-קולה,
קוקה-קולה זירו | 22.00 ש"ח
ספרייט, ספרייט זירו, פנטה | 22.00 ש"ח
בירה שחורה | 24.00 ש"ח
תה קר | 19.00 ש"ח
סיידר תפוחים / מוגז | 22.00 ש"ח
ביטר למון, טוניק, ג'ינג'ר אייל
שוופס | 20.00 ש"ח
ביטר למון, טוניק, ג'ינג'ר אייל
Fever Tree | 25.00 ש"ח
מיץ סחוט טרי:
תפוזים, גזר, תפוח | 26.00 ש"ח
משקה אנרגיה XL | 26.00 ש"ח
רד בול | 31.00 ש"ח
קפה קר (אייס קפה) | 22.00 ש"ח
מילק שייק וניל, שוקולד,
קפה או תות | 31.00 ש"ח

משקאות חמים

- את כל משקאות הקפה ניתן להזמין
גם כנטול קפאין
אספרסו | 18.00 ש"ח
אספרסו כפול | 20.00 ש"ח
קפה נמס/פילטר/טורקי | 18.00 ש"ח
אמריקנו | 20.00 ש"ח
מקיאטו | 18.00 ש"ח
מקיאטו כפול | 20.00 ש"ח
קורטדו | 18.00 ש"ח
לאטה מקיאטו | 20.00 ש"ח
קפוצ'ינו | 20.00 ש"ח
שוקו חם | 20.00 ש"ח
תה במבחר טעמים | 22.00 ש"ח

מים מינרליים

- נביעות 0.5 לי | 18.00 ש"ח
סאן בנדטו 1 לי | 35.00 ש"ח
אקווה פנה 0.25 לי | 17.00 ש"ח
0.75 לי | 32.00 ש"ח
אוויאן 0.33 לי | 33.00 ש"ח
0.75 לי | 46.00 ש"ח

מים מינרליים

מונגזים

- סן פלגרינו 0.25 לי | 18.00 ש"ח
0.75 לי | 33.00 ש"ח
פרייה 0.33 לי | 18.00 ש"ח
0.75 לי | 33.00 ש"ח

(מוגש עם פלח לימון/ג'ינג'ר/
מלכפון/תפוז - לפי בקשה)

יינות קינוח / פורט

גוורצטרמינר, בנימינה חרוב, בציר מאוחר
₪ 57.00

הייטס ווין, ירדן, רמת הגולן
₪ 61.00

K24, גת שומרון
₪ 75.00

פורט, T², ירדן, רמת הגולן
₪ 48.00

פורט, רובי, נטופה
₪ 39.00

ואלי, מאונטיין ויסטה, טורא
₪ 44.00

דניסטיף

לואי רוויר VS
₪ 110.00

לואי רוויר VSOP
₪ 149.00

לואי רוויר XO
₪ 412.00

דופוי XO
₪ 268.00

קורוזייר XO
₪ 213.00

גראפה פולי
₪ 83.00

בחרובקה
₪ 53.00

רוטס, מילק אנד האני
₪ 79.00

קינוחים

בקלאווה טורקית חמה

במילוי פיסטוק, מוגשת עם כדור גלידה וניל

₪ 48.00

ננאפה

במילוי גבינת כנען וסירופ הדרים

₪ 42.00

מבוחר נלידות (בן & ג'ויז)

3 טעמים לבחירה:

שוקולד, וניל, תות, קרם עוגיות, ריבת חלב, קפה

₪ 46.00

תוספת כדור גלידה - 18.00 ₪

מבוחר נלידות סוונה

3 טעמים לבחירה

₪ 40.00

פירות העונה פרוסים

₪ 68.00

אבטיח / מלון בעונה

₪ 64.00

תוספת גבינת כטה | 15.00 ₪

מבוחר עונות אישיות תוצות בית

₪ 44.00

סלמון יפני

בציפוי שומשום שחור ולבן, בק ציזי מאודה, איטריות שעועית
וירקות שורש ברוטב טריאקי

₪ 110.00

פילה דג לבוק

במשרה של מנגו וזרעי עגבנייה, גרטן תפוזי וקרם גזר לימוני

₪ 114.00

פילה מוסר ים

על ריזוטו סלק אדום, רוטב בויאבז ופונדו גבינות

₪ 127.00

תוספות

סלט ירוק

₪ 26.00

אורז

₪ 26.00

צ'יפס

קטן / גדול | ₪ 35.00 / ₪ 44.00

מחית תפוח אדמה

₪ 35.00

ירקות מאודים

₪ 35.00

טבעוני

מנות עיקריות

פיצה לאונני

פיצה אפוייה בתנור אבן, רוטב עגבניות שרי,
מוצרלה מגורדת ושכבי פרמזן
₪ 81.00

תוספות לבחירה:

זיתים ירוקים/ שחורים / עגבניות / פטריות / בצל - 7.00 ₪

אנשובי - 9.00 ₪

טונה - 15.00 ₪

ספנטי נפוליטנה

רוטב עגבניות איטלקי קלאסי
₪ 72.00

ניוקי תפוח אדמה

רוטב סלסה רוזה ואפונת גינה
₪ 79.00

טורטליני גבינות

קדם כלכלים, שמן ירוק ופונדו גבינות
₪ 83.00

סטייק חציל

חציל צרוב במחבת לוחטת, ראגו עדשים שחורות וירקות שורש,
באק צ'וי ורוטב טחינה אסיאתית
₪ 66.00

קלאב סנדוויץ

לחם שיפון, גבינת שמנת, סלמון מעושן, ביצת עין, אבוקדו, מלפפון, בצל ואיולי שום,
מוגש עם צ'יפס
₪ 107.00

פיש אנד צ'יפס

פילה דג קוד לבן בציפוי בצק בירה, קרם אפונה, רוטב טרטור וצ'יפס
₪ 105.00

סלטים טריים

סלט ישראלי

עגבניות, מלפפונים, כלכלים, בצל אדום, צנון, פטרוזיליה ונענע
קצוצים דק בתוספת טחינה לבנה
₪ 68.00

סלט קיסר

חסה רומית, אנשובי, קרוטון מושחם בקונפי שום,
שבבי גבינת פרמזן ורוטב קיסר
₪ 70.00

תוספות לבחירה:

סלמון אפוי / מעושן 35.00 ₪
אבוקדו 20.00 ₪
ביצה רכה 12.00 ₪

סלט נפרי

גבינת בורסה, עגבניות תמר לחות, קרעי לחם כפרי,
מגוון עגבניות שרי צבעוניות וערומות, תרכיז בלסמי ובזיליקום
₪ 79.00

סלט ניסואז

קרעי תפוז סגול, (טונה צרובה או טונה בשמן), ביצה רכה, בצלי שלוט כבושים,
שעועית ירוקה, זיתי קלמטה, צלפים איטלקיים ורוטב ניסואז
₪ 97.00/75.00

מנות ראשונות

לחם הבית

פוקציה בליווי טחינה לבנה ולאבנה עזים עם גרידת עגבניות

₪ 26.00

לביבות נרונית ונוישה

יוגורט לימוני, אילי שום וסלסה פלפלים (4/2 יחידות)

₪ 32.00 / ₪ 53.00

חמוס מסבחה

חמוס תוצרת בית, גרגרי חמוס וטחינה, סלסה ירוקה, פטריות יער מוקפצות, מוגש עם כדורי פלאפל ופיתה

₪ 48.00

בלאנן

לאבנה עזים, ביצה רכה, אבוקדו, עגבניות שרי ליקופן, בצל ירוק, יוגורט טבעי, זיתי טאסוס, זעתר וסומאק

₪ 57.00

נרוולקס סלמון

מונה על סלט מלפפונים ואצות וואקמה, בצל ירוק ויוגורט חזרת

₪ 59.00

סופלה נבינות

גבינה כחולה, צ'דר ופרמזן על קרם סלק אדום ופסטו סלרי

₪ 61.00

מוק בצל

מוגש עם קרוטון מושחם בגבינת גאודה עזים

₪ 50.00

מוק מינסטרוונה

₪ 50.00

מוק היום

אנא שאל את המלצר

₪ 50.00

ארוחות בוקר

מוגשות בין השעות 7:00-12:00

ארבע ארוחות הבוקר מוגשות בליווי סלסלת לחמים,
שתיה חמה ומיץ תפוזים סחוט

בנדיקט וויאל

שתי ביצים עלומות, סלמון מעושן, רוטב הולנדייז,
מונח על לחם בריוש קלוי

₪ 97.00

סופלה חביתה

מוגש עם סלט ישראלי קצוץ, גבינת שמנת ומיקס זיתים

₪ 97.00

שקשוקה אדומה

רוטב עגבניות פיקנטי עשיר בליווי לחם פרנה, חמוצי הבית,
מיקס זיתים וסלט ירוק

₪ 97.00

שקשוקה בלקנית

רוטב עגבניות עשיר, חצילים וגבינה בולגרית בליווי לחם פרנה,
חמוצי הבית, מיקס זיתים וסלט ירוק

₪ 97.00

מוזלי

יוגורט טבעי, גרנולה, שערות חלבה, צימוקים, טחינה, סילאן, פיצוחים

₪ 53.00

בולונז'י

קוראסון: חמאה/שקדים/שוקולד, מוגש עם שתייה חמה לבחירה

₪ 35.00

שייקים טבעיים של בוקר

כח סגול | סלק | תפוח | גזר | גינג'ר | 36.00 ₪

כח ירוק | תפוח | לימון | מלפפון | סלרי | 36.00 ₪

מומלץ - תוספת 1000 מ"ג ויטמין C | 10.00 ₪

טבעוני