



INTERCONTINENTAL.
DAVID TEL AVIV



LOBBY BAR MENU



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

I SPEAK ENGLISH

אני מדבר/ת עברית



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

Select your favorite section

LUNCH MENU

DINNER MENU

BEVERAGES

SPIRITS

WINE MENU

COCKTAILS MENU



LATE BREAKFAST MENU

MUESLI AND FRUIT

Large bowl of traditional Bircher Muesli, accompanied by sliced seasonal fruit and nuts

42 FRENCH FRIES 42

Shoestring fries served with ketchup and garlic aioli

EGG ROYAL

2 poached eggs on brioche toast, smoked salmon, Topped with Hollandaise

55 MARINATED NORWEGIAN SALMON 48

2 Butter croissant, cream cheese, beetroot, Spicy mustard dill aioli

EGG FLORENTINE

2 poached eggs on brioche toast, creamed spinach, Topped with Hollandaise

55 SPICY TOMATO & PEPPER FOAM SOUP (V) 48

Elaborated with coconut cream, baby herbs, garlic bread

CONTINENTAL BREAKFAST

Butter croissant, Danish pastries, breakfast rolls
Butter honey, jam, sliced seasonal fruit, fresh juice
Hot beverage of your choice

85 WILD MUSHROOM BISQUE 52

Creamy mushroom bisque, topped with truffle foam
Sautéed mushroom, garlic bread

ISRAELI BREAKFAST

Shakshuka, Pita bread, Humus and tahini with marinated olives, Zfatit cheese, cream cheese, tuna salad, Israeli vegetable salad, Sliced seasonal fruit, fresh juice & a hot beverage of your choice

135 HUMUS & FALAFEL (V) 65

Creamy humus, homemade tahini, hot chick peas
Skhug, Extra virgin Olive oil, served with warm pita bread

MARKET GOODS

SEA FISH CEVICHE

Mediterranean sea fish seviche on leben cheese, fresh herbs, lemon, tomato, hyssop, and olive oil. served with sesame grissini

70 BURRATA & CHERRY TOMATO MEDLEY 78

Creamy Burrata served on Cherry tomato medley, red onion, radish and herbs. Seasoned with extra virgin olive oil and a squeeze of lemon juice

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, parmesan, anchovies and garlic croutons, topped with Caesar dressing and cherry tomatoes

78 BEETROOT AND CHEESE 85

Slow cooked beets, leafy greens, oranges and walnuts, Topped with blue cheese and Mandarin dressing,



• HOUSE FAVOURITES

VEGAN CURRY 85
Tofu and fresh vegetables in spicy coconut curry sauce
Cherry tomatoes and wild mushrooms, steamed rice, crisp twill

FISH AND CHIPS 90
Fillet of red Mullet (barbunia) in crisp dough
French fries and spicy garlic aioli

FISH CURRY 95
Sea fish and fresh vegetables in spicy coconut curry sauce, Cherry tomatoes and wild mushrooms, steamed rice, crisp twill

• FROM THE SEA

PAN SEARED SALMON FILLET 135
Served with sautéed vegetable noodles, Asian sauce

SEA BREAM FILLET 135
Baked Sea bream fillet, mushroom risotto, Sautéed mushroom, herbs and pesto oil

• PASTA & GRAINS

WILD MUSHROOM RISOTTO** 85
Champignon, Portobello, Shimeji and trumpet mushroom, Grana Padano

RISOTTO VEGAN ** 85
Risotto with eggplant and cherry tomatoes, fresh herbs, pistachio pesto

PASTA PENNE "FUNGHI" ** 90
Served with cream sauce, topped with truffle scented mushrooms, Grana Padano

SPAGHETTI "NAPOLITANA" ** 90
Served with a tangy tomato sauce seasoned with herbs the Italian way, Grana Padano

PASTA PENNE "MEDITERRANE" ** 95
Artichoke, tomatoes, fresh vegetables, olive oil and garlic,
Olives and light tomato sauce, Grana Padano

**Can also be served gluten free

STONE OVEN

CLASSIC PIZZA MARGHERITA 85
Tomato sauce, basil leaves, olive oil, mozzarella

SMOKIE PIZZA 90
Crema fresh, mozzarella, smoked salmon, arugula, capers, onion

FUNGI 90
Tomato sauce, wild mushroom mélange, Mozzarella, truffle scented cream cheese, Arugula

PIZZA 'BURRATA' 95
Fresh tomato sauce, olive oil, herbs, cherry tomatoes topped with Burrata, sprinkled with pine seeds and balsamic vinegar reduction, arugula



BREAD BASKET

FRENA AND SOURDOUGH BAGUETTE 30

Served with olive oil, garlic confit, grated tomatoes, balsamic vinegar and truffle sea salt

FRENCH FRIES 42

Shoestring fries served with ketchup and garlic aioli

SPICY TOMATO & PEPPER FOAM SOUP (V) 48

Elaborated with coconut cream, baby herbs, garlic bread

WILD MUSHROOM BISQUE 52

Creamy mushroom bisque, topped with truffle foam
Sautéed mushroom, garlic bread

JERUSALEM PLATTER 98

Creamy humus, homemade tahini, hot chick peas, Labane, baba ganoush, grape leaves, potato cigars falafel and finely chopped Israeli salad, served with warm pita bread

• **MARKET GOODS**

BURRATA & CHERRY TOMATO MEDLEY 78

Creamy Burrata served on cherry tomato medley, red onion, radishes and herbs. Seasoned with extra virgin olive oil and a squeeze of lemon juice

CAESAR SALAD 78

Romaine lettuce, parmesan, anchovies and garlic croutons

Topped with Caesar dressing and cherry tomatoes

SEA FISH CEVICHE 70

Mediterranean sea fish seviche on leben cheese, fresh herbs, lemon, tomato, hyssop, and olive oil. served with sesame grissini

• **STONE OVEN PIZZA**

CLASSIC PIZZA MARGHERITA 85

Tomato sauce, basil leaves, olive oil, mozzarella

SMOKIE PIZZA 90

Creme fresh, mozzarella, smoked salmon, arugula, capers, onion

FUNGI 90

Tomato sauce, wild mushroom mélange, Mozzarella, truffle scented cream cheese, Arugula

PIZZA 'BURRATA' 95

Fresh tomato sauce, olive oil, herbs, cherry tomatoes topped with Burrata, sprinkled with pine seeds and balsamic vinegar reduction, arugula



• HOUSE FAVOURITES

VEGAN CURRY 85
Tofu and fresh vegetables in spicy coconut curry sauce
Cherry tomatoes and wild mushrooms, steamed rice, crisp twill

SEA FISH "ARAISE" 90
Chopped Sea fish with lots of herbs and Oriental spices, baked in pita bread, served with spicy Tahini dip and French fries

FISH AND CHIPS 90
Fillet of red Mullet (barbunia) in crisp dough
French fries and spicy garlic aioli

FISH CURRY 95
Sea fish and fresh vegetables in spicy coconut curry sauce, Cherry tomatoes and wild mushrooms, steamed rice, crisp twill

• FROM THE SEA

PAN SEARED SALMON FILLET 135
Served with sautéed vegetable noodles, Asian sauce

SEA BREAM FILLET 135
Baked Sea bream fillet, mushroom risotto,
Sautéed mushroom, herbs and pesto oil

SEA BASS FILLET (BAR YAM) 145
Pan seared with herbs, served with Mediterranean vegetable mélange, topped with cherry tomato confit

• PASTA & GRAINS

WILD MUSHROOM RISOTTO 85
Champignon, Portobello, Shimeji and trumpet mushroom, Grana Padano

RISOTTO VEGAN ** 85
Risotto with eggplant and cherry tomatoes, fresh herbs, pistachio pesto

ARTICHOKE RAVIOLI 90
Served with creamy sauce "rose" herbs and toasted pine nuts, Grana Padano

PASTA PENNE "FUNGHI" ** 90
Served with cream sauce, topped with truffle scented mushrooms, Grana Padano

SPAGHETTI "NAPOLITANA" ** 90
Served with a tangy tomato sauce seasoned with herbs the Italian way, Grana Padano

PASTA PENNE "MEDITERRANE" ** 95
Artichoke, tomatoes, fresh vegetables, olive oil and garlic,
Olives and light tomato sauce, Grana Padano

**Can also be served gluten free



COLD BEVERAGES

Mineral Water
Evian
San Pellegrino
Perrier

18/24
25/42
18/36
20/28

JUICES

Orange, Grapefruit, Lemonade, Apple,
Tomato, Mango, Peach

23

ENERGY DRINK

Red bull

28

SOFT DRINKS

Coca Cola, Diet Coke, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite, Apple Cider, Ginger Ale,
Tonic Water, Ginger Beer, Lemon Tonic

24

ZERO-PROOF BEER/ NESHER MALT

23

HOT BEVERAGES

Americano, Espresso, Macchiato,
Cortado, Filter, Turkish

21

Cappucino, Latte, Iced latte

24

Tea & Herbal Infusions

Traditional English Tea, Earl Grey,
Green Mint Tea, Wild Berries Infusion,
Green Tea, Lemongrass & Lemon Verbena,
Jasmine Green Tea

26

Hot Chocolate, Chocolate milk

26

SMOOTHIES

27

Please choose a base for your shake:

Water, Milk, Almond Milk, Soy Milk, Orange Juice

Take a break

Lychee, Pineapple, Vanilla, Coconut Milk, Medjoul
Date, Chia Seed

Feels like a tropical vacation

Mango, Pineapple, Passion Fruit, Medjoul Date, Golden
Berry, Chia Seeds

A fairytale in the forest

Strawberry, Blueberry, Cherry, Medjoul Date, Acai,
Chia Seeds

Let's Go Out

Mango, Baby Carrots, Melon, Medjoul Date, Flaxseeds,
Chia Seeds

BEER

BEER BY THE BOTTLE

Maccabi 26
Goldstar Unfiltered 28

IMPORTED

Tuborg 28
Carlsberg 28
Corona 34

DRAFT BEER

Carlsberg 0.3/0.5 28/32
Goldstar 28/32
Heineken Extra Cold 30/34



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

VODKA

Smirnoff	48
Ketel one	60
Grey Goose	68
Beluga Noble	72

GIN

Gordons	44
Tanqueray	52

RUM

Cachaca	44
Bacardi White	46

TEQUILA

Espolon Silver	56
Espolon Reposado	68
Don Julio Anjeho	96
Don Julio 1942	410

LIQUEUR

Coffee Liqueur 'Stock'	36
Limoncello	40
Frangelico	42
Southern Comfort	42
Cherry Heering	42
Cointreau	46
Autumn Cream	46
Amaretto Disaronno	46
Drambuie	48

APERITIFS

Aperol	38
Campari	42

VERMOUTH

Martini dry	40
Martini Bianco	40
Martini Rosso	40

WHISKY

Glenfiddich	70
Cardhu	72
Lagavulin	98
Maccalan	116

AMERICAN WHISKEY

Jim Beam Rye	42
Wild Turkey	48
Jack Daniel's	48

IRISH WHISKEY

John Jameson	38
--------------	----

COGNAC

Louis Royer VS	68
Louis Royer VSOP	78
Courvoisier XO	162

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	56
Chivas Regal	62
Johnnie Walker Gold Label	78
Johnnie Walker Blue Label	174

MEDITERRANEAN APERITIFS

Arak Kawar	38
Ouzo	42
Pastis Recard	46

DIGESTIFS

Jagermeister	42
--------------	----

COCKTAILS BY SPICEHAUS

Classic Martini	44
Pick either Gin or Vodka base, Dry Vermouth and Lemon/Olive to garnish	

Aperol Spritz	52
---------------	----

Aperol, Sparkling wine, soda and orange

Mojito	52
--------	----

Rum, Mint, Lime, sugar and soda

Woodstock Daisy	63
-----------------	----

Tequila Anejo, Passion Fruit, Campari and Lemongrass

Gin roses and lychees	63
-----------------------	----

Bombay Sapphire, lychee rose extracts and tonic

Pineapple Margarita	63
---------------------	----

Tequila Anijo, Pineapple Lime and Orange Liqueur

Gin Raspberry Mule	63
--------------------	----

Bombay Sapphire, Berry Mandarin Liqueur and Ginger

Negroni	72
---------	----

Spicy Gin, Red Vermouth and Campari.

Old Fashion	72
-------------	----

American Whiskey, Scotch Whiskey, Jamaican Rum and Cognac. Seasoned with Angostura and Coffee Liqueur.



INTERCONTINENTAL®

DAVID TEL AVIV

VODKA

Smirnoff	48
Ketel one	60
Grey Goose	68
Beluga Noble	72

GIN

Gordons	44
Tanqueray	52

RUM

Cachaca	44
Bacardi White	46

TEQUILA

Espolon Silver	56
Espolon Reposado	68
Don Julio Anjeho	96
Don Julio 1942	410

LIQUEUR

Local Coffee Liquer 'Stock'	36
Limoncello	40
Frangelico	42
Southern Comfort	42
Cherry Heering	42
Cointreau	46
Autumn Cream	46
Amaretto Disaronno	46
Drambuie	48

APERITIFS

Aperol	38
Campari	42

VERMOUTH

Martini dry	40
Martini Bianco	40
Martini Rosso	40

WHISKY

Glenfiddich	70
Cardhu	72
Lagavulin	98
Maccalan	116

AMERICAN WHISKEY

Jim Beam Rye	42
Wild Turkey	48
Jack Daniel's	48

IRISH WHISKEY

John Jameson	38
--------------	----

COGNAC

Louis Royer VS	68
Louis Royer VSOP	78
Courvoisier XO	162

BLENDED

Johnnie Walker Black Label	56
Chivas Regal	62
Johnnie Walker Gold Label	78
Johnnie Walker Blue Label	174

MEDITERRANEAN APERITIFS

Arak Kawar	38
Ouzo	42
Pastis Recard	46

DIGESTIFS

Jagermeister	42
--------------	----

Wine List 2023



JESSY BODEC

Being a sommelier is more of a hobby than a job for Jessy Bodec, one of Israel's most well-known and acclaimed sommeliers. This career path allows Jessy to share his passions and deep rooted love for wine with people all around the world.

This is not surprising, as Jesse's life has revolved around wine since his early days in France. After learning the basics of wine and mastering the profession's skills, he was chosen as a sommelier. After his return to Israel, he was employed as a senior wine curator in several prestigious restaurants in Israel, and even won first prize in a prestigious sommelier competition. At the same time, Jesse opened the company Wine Space, which provides professional consulting services.

After several months of collaboration, Jesse Bodek created a wine menu especially for InterContinental David Tel Aviv guests

Wine List

SPARKLING WINE

Cava Iberica Seco NV (Penedes, Spain)	35/135
Gamla Hashmura Brut NV Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	215
Yarden Brut Rosé 2016 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	395
Champagne Brut Pommery (Champagne, France)	850

WHITE WINE

Sauvignon Blanc Golan 2021 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	175
Gewurztraminer Gamla 2021 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	44/210
Chardonnay Galil 2020 Recanati winery (Coastal region, Israel)	46/215
Sauvignon Blanc Yarden Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	52/225
Chardonnay Odem Organic Vineyard 2020 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	280
Ultramineral Colombard & Chardonnay Cave Bialik by Jessy Bodec (Judean Hills, Israel)	315
Special Reserve 2019 Recanati winery (Coastal region, Israel)	425

ROSÉ WINE

Rosé Golan 2021 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	175
--	-----

RED WINE

Merlot Golan 2021 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	175
Petite Syrah 2021 Recanati winery (Coastal region, Israel)	200
Cabernet Sauvignon Galil 2021 Recanati winery	46/215
Shiraz Estate 2020 Dalton winery (Upper Galil, Israel)	52/235
Sangiovese Gamla 2020 Golan Heights winery (Golan Heights)	54/240
Pinot Noir Yarden 2019 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	295
Cabernet Sauvignon Boréal 2021 Cave Bialik by Jessy Bodec (Judean Hills, Israel)	315
Malbec Yarden 2019 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	330
Special Reserve 2019 Recanati winery (Coastal region, Israel)	595
Syrah Yarden Brown Single Vineyard 2019 Golan Heights winery (Golan Heights, Israel)	695



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

COCKTAILS

COCKTAILS BY SPICEHAUS

קוקטיילים של ספייסהאוס

CLASSIC MARTINI	44	קלאסיק מרטיני ג'ין או וודקה, ורמוט יבש עם לימון/זית לקישוט
Pick either Gin or Vodka base, Dry Vermouth and Lemon/Olive to garnish		
APEROL SPRITZ	52	אפרול שפריץ אפרול, יין מבעבע, סודה ותפוז
Aperol, Sparkling wine, soda and orange		
MOJITO	52	מוחיטו רום, נענע, ליים, סוכר וסודה
Rum, Mint, Lime, sugar and soda		
WOODSTOCK DAISY	63	וודסטוק דיז טקילת אנייחו, פסיפלורה, קמפרי למון גראס
Tequila Anejo, Passion Fruit, Campari and Lemongrass		
GIN ROSES AND LYCHEES	63	ג'ין ורדים וליצ'י בומביי ספייר, תמציות ליצ'י, ורדים וטוניק
Bombay Sapphire, lychee rose extracts and tonic		
PINEAPPLE MARGARITA	63	מרגריטת אננס טקילת אנייחו, אננס, ליים וליקר תפוזים
Tequila Aniyo, Pineapple Lime and Orange Liqueur		
GIN RASPBERRY MULE	63	ג'ין רסברי מיול בומביי ספייר, פירות יער, ליקר מנדרין וגזוז ג'ינג'ר
Bombay Sapphire, Berry Mandarin Liqueur and Ginger		
NEGRONI	72	נגרוני ג'ין מתובל, ורמוט אדום וקמפרי
Spicy Gin, Red Vermouth and Campari.		
OLD FASHION	72	אולד פאשן ויסקי אמריקאי, ויסקי סקוטי, רוֹם ג'מייקני וקוניאק. מתובל באנגוסטורה וליקר קפה.
American Whiskey, Scotch Whiskey, Jamaican Rum and Cognac. Seasoned with Angostura and Coffee Liqueur.		



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

תבחר/י קטגוריה הרלוונטית

ת פ ר י ט צ ה ר י י ם

ת פ ר י ט ע ר ב

מ ש ק א ו ת

א ל כ ה ו ל

ת פ ר י ט ה י י ן

ק ו ק ט י י ל י ם



תפריט לובי

ארוחת בוקר מאוחרת

42	צ'יפס צ'יפס דק בליווי קטשופ ואיולי שום	42	מוזלי עם פירות קערה גדולה של מוזלי "בירכר" מסורתי בליווי פירות העונה ואגוזים.
48	סלמון נורבגי במרינדה מוגש עם שני קרואסוני חמאה, גבינת שמנת, סלק ואיולי חריף של חרדל ושמיר.	55	ביצי רויאל 2 ביצים עלומות מוגשות מעל טוסט בריוש עם סלמון מעושן והולנדייז.
48	מרק חריף של קציפת עגבניות ופלפלים (טבעוני) משודרג עם קרם קוקוס, בייבי עשבי תיבול ולחם שום.	55	ביצי פלורנטיין 2 ביצים עלומות מוגשות מעל טוסט בריוש עם תרד מוקרם והולנדייז.
52	ביסק פטריות יער ביסק פטריות קטיפתי מעוטר בקציפת כמהין, פטריות מוקפצות ולחם שום.	85	ארוחת בוקר קונטיננטלית קרואסון חמאה, מאפה דניש, לחמניות לארוחת בוקר, חמאה, דבש, ריבה, מבחר פירות העונה, מיץ טרי ומשקה חם לבחירה.
65	חומוס ופלאפל (טבעוני) חומוס קטיפתי מוגש עם טחינה ביתית, גרגרי חומוס חמים, סחוג, שמן זית כתית מעולה ופיתה חמה.	135	ארוחת בוקר ישראלית שקשוקה מוגשת עם פיתה, חומוס וטחינה עם זיתים במרינדה, גבינה צפתית, גבינת שמנת, סלט טונה, סלט ירקות ישראלי, מבחר פירות העונה, מיץ טרי ומשקה חם לבחירה.

היישר מן השוק

78	בוראטה תערובת עגבניות שרי בוראטה קטיפתית מוגשת על מצע תערובת עגבניות שרי עם בצל סגול, צנוניות ועשבי תיבול, מתובלת בשמן זית כתית מעולה ומיץ לימון סחוט.	75	סביצה דגים סביצה דג לבן על מצע לאבנה, סומק, זעתר, עשבי תיבול גרידת לימון. מוגש עם גריסיני שומשום לאבנה, סומק, זעתר, עשבי תיבול גרידת לימון. מוגש עם גריסיני שומשום
85	סלק וגבינה סלקים בבישול איטי, עלים ירוקים, תפוזים ואגוזי מלך, מוגשים עם גבינה כחולה ורוטב מנדריין.	85	סלט קיסר חסת רומיין, פרמזן, אנשובי וקררטוני שום בתוספת רוטב קיסר ועגבניות שרי.



תפריט לובי

• פסטות ודגנים

85 **ריזוטו פטריות בר ****
פטריות שמפיניון, פורטובלו, שימג'י וחצוצרה בתוספת גרנה פדנו.

85 **ריזוטו טבעוני ****
90 חצילים, עגבניות שרי, עשבי תיבול ופסטו פיסטוק

90 **פסטה פנה פונגי ****
מוגשת עם רוטב שמנת, פטריות בניחוח כמהין וגרנה פדנו.

90 **ספגטי נפוליטנה ****
מוגש בליווי רוטב עגבניות איטלקי פיקנטי מסורתי עם עשבי תיבול וגרנה פדנו.

95 **פסטה פנה ים תיכונית ****
135 ארטישוק, עגבניות, ירקות טריים, שמן זית, שום, זיתים ורוטב עגבניות קליל, מוגשת עם גרנה פדנו.

85 **קארי טבעוני**
טופו וירקות טריים ברוטב קארי קוקוס חריף, מוגש עם עגבניות שרי, פטריות בר, אורז מאודה וטוויל פריך.

90 **פיש אנד צ'יפס**
פילה ברבוניה בבצק פריך, מוגש עם צ'יפס ואיולי שום חריף.

95 **קארי דגים**
דג ים וירקות טריים ברוטב קארי קוקוס חריף, מוגש עם עגבניות שרי, פטריות בר, אורז מאודה וטוויל פריך.

• היישר מהים

135 **פילה סלמון צרוב במחבת**
בליווי נודלס מוקפצות עם ירקות ורוטב אסייתי.

135 **פילה דניס**
פילה דניס אפוי מוגש עם ריזוטו פטריות, פטריות מוקפצות, עשבי תיבול ושמן פסטו.

** זמין גם ללא גלוטן

• תנור אבן

90 **פונגי**
רוטב עגבניות, מלאנז' פטריות בר, מוצרלה, גבינת שמנת בניחוח כמהין וארוגולה.

95 **פיצה בוראטה**
רוטב עגבניות טרי, שמן זית, עשבי תיבול ועגבניות שרי מוגשים עם בוראטה בעיטור צנוברים, רכז חומץ בלסמי וארוגולה.

85 **פיצה מרגריטה קלאסית**
רוטב עגבניות, עלי בזיליקום, שמן זית, מוצרלה

90 **פיצה סמוקי**
קדם פרש, מוצרלה, סלמון מעושן, עלי רוקולה, בצל סגול וצלפים



70	סביצ'ה דג ים	סלסלת לחמים
	סביצ'ה דג לבן על מצע לאבנה, סומק, זעתר, עשבי תיבול גרידת לימון. מוגש עם גריסיני שומשום	פרנה ובגט מחמצת
		מוגשים בליווי שמן זית, קונפי שום, עגבניות מגורדות, חומץ בלסמי ומלח ים כמהין.
	• פיצות מתנור אבן	צ'יפס
85	פיצה מרגריטה קלאסית	צ'יפס דק בליווי קטשופ ואיולי שום
	רוטב עגבניות, עלי בזיליקום, שמן זית, מוצרלה	
90	פיצה סמוקי	מרק חריף של קציפת עגבניות ופלפלים (טבעוני)
	קרום פרש, מוצרלה, סלמון מעושן, עלי רוקולה, בצל סגול וצלפים	משודרג עם קרם קוקוס, עשבי תיבול ולחם שום.
90	פונגי	ביסק פטריות יער
	רוטב עגבניות, מלאנז' פטריות בר, מוצרלה, גבינת שמנת בניחוח כמהין וארוגולה.	ביסק פטריות קטיפתי מעוטר בקציפת כמהין, פטריות מוקפצות ולחם שום.
95	פיצה בוראטה	פלטה ירושלמית
	רוטב עגבניות טרי, שמן זית, עשבי תיבול ועגבניות שרי מוגשים עם בוראטה בעיטור צנוברים, רכז חומץ בלסמי וארוגולה.	חומס קטיפתי עם טחינה ביתית, גרגרי חומס חמים, לאבנה, באבא גנוש, עלי גפן, סיגר תפוח אדמה ופלפל, סלט ישראלי קצוץ דק ופיתה חמה.

• היישר מן השוק

78	בוראטה ותערובת עגבניות שרי
	בוראטה קטיפתית מוגשת על מצע תערובת עגבניות שרי עם בצל סגול, צנוניות ועשבי תיבול. מתובלת בשמן זית כתית מעולה ומיץ לימון סחוט.
78	סלט קיסר
	חסת רומיין, פרמז'ן, אנשובי וקרטוני שום בתוספת רוטב קיסר ועגבניות שרי.



• מנות הבית

קארי טבעוני

טופו וירקות טריים ברוטב קארי קוקוס חריף, מוגש עם עגבניות שרי, פטריות בר, אורז מאודה וטוויל פריך.

עראיס דג ים

דג ים קצוץ מעורבב עם שפע עשבי תיבול ותבלינים מזרחיים, אפוי בפיתה ומגש עם מטבל טחינה חריף וצ'יפס.

פיש אנד צ'יפס

90

פילה ברבוניה בבצק פריך, מוגש עם צ'יפס ואיולי שום חריף.

קארי דגים

85

דג ים וירקות טריים ברוטב קארי קוקוס חריף, מוגש עם עגבניות שרי, פטריות בר, אורז מאודה וטוויל פריך.

• היישר מן הים

פילה סלמון צרוב במחבת

בליווי נודלס מוקפצות עם ירקות ורוטב אסייתי.

פילה דניס

פילה דניס אפוי מוגש עם ריזוטו פטריות, פטריות מוקפצות, עשבי תיבול ושמן פסטו.

פילה לברק (בר ים)

פילה צרוב במחבת עם עשבי תיבול, מוגש בתוספת מלאנז' ירקות ים תיכוניים וקונפי עגבניות שרי מעל.

• פסטות ודגנים

ריזוטו פטריות בר **

85

פטריות שמפיניון, פורטובלו, חוצרה ושימגי בתוספת גרנה פדנו.

ריזוטו טבעוני **

85

חצילים, עגבניות שרי, עשבי תיבול ופסטו פיסטוק.

רביולי ארטישוק

90

מוגש עם רוטב רוזה קטיפתי, עשבי תיבול, צנוברים קלויים וגרנה פדנו.

פסטה פנה פונגי **

90

מוגשת עם רוטב שמנת, פטריות בניחוח כמהין וגרנה פדנו.

ספגטי נפוליטנה **

90

מוגש בליווי רוטב עגבניות איטלקי פיקנטי מסורתי עם עשבי תיבול וגרנה פדנו.

פסטה פנה ים תיכונית **

95

ארטישוק, עגבניות, ירקות טריים, שמן זית, שום, זיתים ורוטב עגבניות קליל, מוגשת עם גרנה פדנו.

145

** זמין גם ללא גלוטן



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

27

SMOOTHIES

משקאות קרים

18/24	אנא בחר בסיס לשייק שלך:	מים מינרלים
25/42	מים, חלב, חלב שקדים, חלב סויה, מיץ תפוזים	אוויאן
18/36		סאן פלגרינו
20/28	קח הפסקה ליצי', אננס, וניל, חלב קוקוס, תמר מדג'ול, זרעי צ'יה	פרייה
23		מיצים תפוזים, אשכוליות, תפוחים, עגבניות, לימונדה, אפרסק, מנגו.
28	מרגיש כמו חופשה טרופית מנגו, אננס, פסיפלורה, תמר מדג'ול, דובדבן אהבה, זרעי צ'יה	משקאות אנרגיה רד בול
24	אגדה ביער תות, אוכמניות, דובדבן, תמר מדג'ול, אסאי, זרעי צ'יה	משקאות מוגזים קוקה קולה, דיאט קוקה קולה, קוקה קולה זירו, ספרייט, פאנטה, סידר תפוחים, מי טוניק, ג'ינג'ר ביר, לימון טוניק, ג'ינג'ר אייל
23	בוא נצא מנגו, ביבי גזר, מלון, תמר מדג'ול, זרעי פשתן, זרעי צ'יה	נשר מאלט/ בירה ללא אלכוהול

בירות

משקאות חמים

21	בקבוקים תוצרת הארץ	אספרסו, אמריקנו, קורדטו, מקיאטו, קפה פילטר, קפה טורקי
26	מכבי	
28	גולדסטאר לא מסונן	קפוצ'ינו, לאטה, אייס לאטה
24		
28	בירת מיובאות טוברג	תה וחליטות לבחירתכם: תה אנגלי מסורתי, ארל גריי, תה ירוק נענע, פירות יער, תה ירקו לימונית ולואיזה, תה ירוק יסמין
28	קרלסברג	
34	קורונה	
26		שוקו חם, שוקו קר

בירות מהחבית

28/32	קרלסברג 0.3/0.5
28/32	גולדסטאר
30/34	היינקן אקסטרה קולד



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

	וויסקי סינגל מאלט		וודקה
70	גלנפידיך 12 שנים	48	סמירנוף
72	קארדו 12 שנים	60	קטל וואן
98	לגבולין	68	גריי גוס
116	מקאלן 12 שנים	72	בלוגה נובל
	וויסקי אמריקאי		ג'ין
48	ג'ים בים ריי	44	גורדונס
42	וילד טורקי	52	טנקרי
48	ג'ק דניאלס		רום
	וויסקי אירי	44	קאסשה
38	John Jameson	46	בקרדי לבן
	קוניאק		טקילה
68	לואיס רויאו VS	56	אספולון סילבר
78	לואיס רויאו VSOP	68	אספולון רפוסדן
162	קורוויזה XO	96	דון חוליו אנייחן
	וויסקי בלנד	410	דון חוליו 1942
56	ג'וני ווקר בלאק לייבל		ליקרים
62	שיבאס ריגל	36	סטוק - ליקר קפה ישראלי
78	ג'וני ווקר גולד לייבל	40	לימונצ'לו
174	ג'וני ווקר בלו לייבל	42	פרנג'ליקו
	אפריטיף ים תיכוני	42	סאות'רן קומפורט
38	ערק קעוואך	42	שרי הרינג
42	אוזו	46	קואנטרו
46	פסטיס פרדו	46	אוטום קרים
	דג'סטיף	46	אמרטו דיסארנו
42	ייגרמייסטר	48	דרמבוי
		38	אפריטיף
		42	אפרול
			קמפרי
			ורמוט
		40	מרטיני יבש
		40	מרטיני ביאנקו
		40	מרטיני רוסי



תפריט יין 2023



ג'סי בודק

עבור ג'סי בודק להיות סומלייה מהווה תחביב יותר מאשר עבודה. ג'סי הוא אחד הסומלייה המוכרים והמוערכים בישראל. מסלול הקריירה של ג'סי אפשר לו לחלוק את תשוקתו ואהבתו ליין עם אנשים ברחבי העולם.

זה לא מפתיע, שכן חייו של ג'סי סבבו סביב יין מאז ימיו הראשונים בצרפת. לאחר שלמד על יסודות היין ושלט במיומנויות המקצוע, נבחר לסומלייה. לאחר חזרתו לארץ הועסק כאוצר יין בכיר במספר מסעדות יוקרתיות בישראל, ואף זכה בפרס הראשון בתחרויות סומלייה יוקרתיות. במקביל להצלחתו ופריחתו, ג'סי פתח את חברת Wine Space המעניקה ייעוץ מקצועי לעסקים שונים.

לאחר מספר חודשים של שיתוף פעולה, ג'סי בודק יצר תפריט יין במיוחד עבור אורחי אינטרקונטיננטל דיוויד תל אביב



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

Wine List 2023

SPARKLING WINE

35/135	קאווה איבריקה סקו (פנדס, ספרד)
215	גמלא שמורה ברוט NV, יקבי רמת הגולן
395	ירדן ברוט רוזה, 2016, יקבי רמת הגולן
850	שמפנייה ברוט פומרי (שמפיין, צרפת)

WHITE WINE

175	סוביניון בלאן גולן, 2021, יקבי רמת הגולן
210	גורצטמינר גמלא, 2021, יקבי רמת הגולן
46/215	שרדונה גליל, 2020, יקבי רקנאטי
52/225	סוביניון בלאן ירדן, יקבי רמת הגולן
280	שרדונה אודם אורגני 2020, יקבי רמת הגולן
315	אולטרמינרל קולומבארד ושרדונה, יקב ביאליק
425	ספיישל ריזרב 2019, רקנאטי

ROSÉ WINE

175	רוזה גולן 2021, יקבי רמת הגולן
-----	--------------------------------

RED WINE

175	מרלו גולן, 2021, יקבי רמת הגולן
200	פטיט סירה 2021, יקב רקנאטי
46/215	קברנה סוביניון גליל, 2021, יקב רקנאטי
52/235	שירז אסטטיט, 2020, יקב דלתון
54/240	סנג'ובזה גמלא, 2020, יקב רמת הגולן
265	גרנאש שיראז מורבד, 2019, יקב קישור
295	פינו נואר, 2019, ירדן, יקבי רמת הגולן
315	קברנה סוביניון בוראל, 2021, יקב ביאליק
330	מלבק ירדן, 2019, יקבי רמת הגולן
595	ספיישל רזרב, 2019, רקנאטי
695	סירה ירדן, בראון, כרם יחיד, 2019, רמת הגולן
750	גלילו קברנה שירז, 2019, דלתון

*כל המחירים בש"ח כולל מע"מ



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV

COCKTAILS BY SPICEHAUS

קוקטיילים של ספייסהאוס

CLASSIC MARTINI

Pick either Gin or Vodka base, Dry Vermouth and Lemon/Olive to garnish

44

קלאסיק מרטיני

ג'ין או וודקה, ורמוט יבש עם לימון/זית לקישוט

APEROL SPRITZ

Aperol, Sparkling wine, soda and orange

52

אפרול שפריץ

אפרול, יין מבעבע, סודה ותפוז

MOJITO

Rum, Mint, Lime, sugar and soda

52

מוחיטו

רום, נענע, ליים, סוכר וסודה

WOODSTOCK DAISY

Tequila Anejo, Passion Fruit, Campari and Lemongrass

63

וודסטוק דיז

טקילת אנייחו, פסיפלורה, קמפרי למון גראס

GIN ROSES AND LYCHEES

Bombay Sapphire, lychee rose extracts and tonic

63

ג'ין ורדים וליצ'י

בומביי ספייר, תמציות ליצ'י, ורדים וטוניק

PINEAPPLE MARGARITA

Tequila Aniyo, Pineapple Lime and Orange Liqueur

63

מרגריטת אננס

טקילת אנייחו, אננס, ליים וליקר תפוזים

GIN RASPBERRY MULE

Bombay Sapphire, Berry Mandarin Liqueur and Ginger

63

ג'ין רסברי מיול

בומביי ספייר, פירות יער, ליקר מנדרין וגזוז ג'ינג'ר

NEGRONI

Spicy Gin, Red Vermouth and Campari.

72

נגרוני

ג'ין מתובל, ורמוט אדום וקמפרי

OLD FASHION

American Whiskey, Scotch Whiskey, Jamaican Rum and Cognac. Seasoned with Angostura and Coffee Liqueur.

72

אולד פאשן

ויסקי אמריקאי, ויסקי סקוטי, רוֹם ג'מייקני וקוניאק. מתובל באנגוסטורה וליקר קפה.



INTERCONTINENTAL®
DAVID TEL AVIV