



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

<b>MUESLI AND FRUIT</b>	42	<b>FRENCH FRIES</b>	42
Large bowl of traditional Bircher Muesli, accompanied by sliced seasonal fruit and nuts		Shoestring fries served with ketchup and garlic aioli Hot cheddar cheese dip	
<b>EGG ROYAL</b>	55	<b>MARINATED NORWEGIAN SALMON</b>	48
2 poached eggs on brioche toast, smoked salmon, Topped with Hollandaise		2 Butter croissant, cream cheese, beetroot, Spicy mustard dill aioli	
<b>EGG FLORENTINE</b>	55	<b>SPICY TOMATO &amp; PEPPER FOAM SOUP (V)</b>	48
2 poached eggs on brioche toast, creamed spinach, Topped with Hollandaise		Elaborated with coconut cream, baby herbs, garlic bread	
<b>CONTINENTAL BREAKFAST</b>	85	<b>WILD MUSHROOM BISQUE</b>	52
Butter croissant, Danish pastries, breakfast rolls Butter honey, jam, sliced seasonal fruit, fresh juice Hot beverage of your choice		Creamy mushroom bisque, topped with truffle foam Sautéed mushroom, garlic bread	
<b>ISRAELI BREAKFAST</b>	135	<b>HUMUS &amp; FALAFEL (V)</b>	65
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		Creamy humus, homemade tahini, hot chick peas Skhug, Extra virgin Olive oil, served with warm pita bread	

MARKET GOODS

<b>SEA FISH CEVICHE</b>	70	<b>BURRATA &amp; CHERRY TOMATO MEDLEY</b>	78
Finely chopped sea fish, red onion, hot chili peppers, Mixed with Asian spices, toasted sesame garlic crostini		Creamy Burrata served on Cherry tomato medley, red onion, radish and herbs. Seasoned with extra virgin olive oil and a squeeze of lemon juice	
<b>CAESAR SALAD</b>	78	<b>BEETROOT AND CHEESE</b>	85
Romaine lettuce, parmesan, anchovies and garlic croutons, topped with Caesar dressing and cherry tomatoes		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  
Mushroom, artichoke, tomatoes, fresh vegetables, olive oil and garlic, Herbs and light tomato sauce

**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 WITH A "TWIST"** 85  
Tomato sauce, basil leaves, olive oil, mozzarella, Soft Mozzarella with pesto

**BAUHAUS 'BIANCA'** 90  
Cream cheese, Mozzarella, Parmesan  
Artichoke, Zucchini, broccoli, garlic confit,

**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 hot cheddar cheese dip

**SPICY TOMATO & PEPPER FOAM SOUP 48 (V)**

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**

Finely chopped sea fish, red onion, hot chili peppers, Mixed with Asian spices, toasted sesame garlic crostini

• **STONE OVEN PIZZA**

**CLASSIC PIZZA MARGHERITA WITH A "TWIST" 85**

Tomato sauce, basil leaves, olive oil, mozzarella, Soft Mozzarella with pesto

**BAUHAUS 'BIANCA' 90**

Cream cheese, Mozzarella, Parmesan Artichoke, Zucchini, broccoli, garlic confit,

**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  
 Mushroom, artichoke, tomatoes, fresh vegetables, olive oil and garlic, Herbs and light tomato sauce

**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

23

## 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





### 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



COCKTAILS BY SPICEHAUS

קוקטיילים של ספייסהאוס

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



# 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**

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

**היישר מן השוק**

- |   |  |
|---|--|
| <p>78 <b>בוראטה תערובת עגבניות שרי</b><br/>בוראטה קטיפתית מוגשת על מצע תערובת עגבניות שרי עם בצל סגול, צנוניות ועשבי תיבול, מתובלת בשמן זית כתית מעולה ומיץ לימון סחוט.</p> | <p>75 <b>סביצ'ה דג ים</b><br/>דג ים קצוץ דק עם בצל סגול, פלפל צ'ילי חריף, תערובת תבלינים אסיייתיים וקרוסטיני שום ושומשום קלוי.</p> |
| <p>85 <b>סלק וגבינה</b><br/>סלקים בבישול איטי, עלים ירוקים, תפוזים ואגוזי מלך, מוגשים עם גבינה כחולה ורוטב מנדרין.</p>  | <p>85 <b>סלט קיסר</b><br/>חסת רומיין, פרמזן, אנשובי וקרטוני שום בתוספת רוטב קיסר ועגבניות שרי.</p>                                 |



**תפריט לובי**

• פסטות ודגנים

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

**85 ריזוטו טבעוני \*\***  
 פטריות, ארטישוק, עגבניות, ירקות טריים, שמן זית, שום, עשבי תיבול ורוטב עגבניות קליל.

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

• מנות הבית

**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 עם טוויסט**  
 רוטב עגבניות, עלי בזיליקום, שמן זית, מוצרלה, מוצרלה רכה ופסטו.

**90 באוהאוס ביאנקה**  
 גבינת שמנת, מוצרלה, פרמזן, ארטישוק, זוקיני, ברוקולי, קונפי שום וארוגולה.





	<b>סלסלת לחמים</b>	
	<b>פרנה ובגט מחמצת</b>	
	<b>ציפס</b>	
	<b>ביסק פטריות יער</b>	
	<b>פלטה ירושלמית</b>	
	<b>בוראטה ותערובת עגבניות שרי</b>	
	<b>סלט קיסר</b>	
<b>סביציה דג ים</b>		<b>30</b>
<b>70</b>		
<b>דג ים קצוץ דק עם בצל סגול, פלפל צ'ילי חריף, תערובת תבלינים אסייתיים וקרוסטיני שום ושומשום קלוי.</b>		
<b>42</b>		
<b>פיצות מתנור אבן</b>		
<b>85</b>		
<b>פיצה מרגריטה קלאסית עם טוויסט רוטב עגבניות, עלי בזיליקום, שמן זית, מוצרלה, מוצרלה רכה ופסטו.</b>		
<b>90</b>		
<b>באוהאוס ביאנקה</b>		
<b>גבינת שמנת, מוצרלה, פרמזן, ארטישוק, זוקיני, ברוקולי, קונפי שום וארוגולה.</b>		
<b>90</b>		
<b>פונגי</b>		
<b>רוטב עגבניות, מלאנז' פטריות בר, מוצרלה, גבינת שמנת בניחוח כמהין וארוגולה.</b>		
<b>95</b>		
<b>פיצה בוראטה</b>		
<b>רוטב עגבניות טרי, שמן זית, עשבי תיבול ועגבניות שרי מוגשים עם בוראטה בעיטור צנוברים, רכז חומץ בלסמי וארוגולה.</b>		
	<b>48</b>	
	<b>מרק חריף של קציפת עגבניות ופלפלים (טבעוני) משודרג עם קרם קוקוס, עשבי תיבול ולחם שום.</b>	
	<b>52</b>	
	<b>ביסק פטריות יער</b>	
	<b>ביסק פטריות קטיפתי מעוטר בקציפת כמהין, פטריות מוקפצות ולחם שום.</b>	
	<b>98</b>	
	<b>פלטה ירושלמית</b>	
	<b>חמוס קטיפתי עם טחינה ביתית, גרגרי חמוס חמים, לאבנה, באבא גנוש, עלי גפן, סיגר תפוח אדמה ופלפל, סלט ישראלי קצוץ דק ופיתה חמה.</b>	
	<b>78</b>	
	<b>בוראטה ותערובת עגבניות שרי</b>	
	<b>בוראטה קטיפתית מוגשת על מצע תערובת עגבניות שרי עם בצל סגול, צנוניות ועשבי תיבול. מתובלת בשמן זית כתית מעולה ומיץ לימון סחוט.</b>	
	<b>78</b>	
	<b>סלט קיסר</b>	
	<b>חסת רומיין, פרמזן, אנשובי וקרוטוני שום בתוספת רוטב קיסר ועגבניות שרי.</b>	

• היישר מן השוק



• מנות הבית

• פסטות ודגנים

<p><b>ריזוטו פטריות בר **</b> 85</p> <p>85 פטריות שמפיניון, פורטובלו, חוצצרה ושימגי' בתוספת גרנה פדנו.</p>	<p><b>קארי טבעוני</b></p> <p>טופו וירקות טריים ברוטב קארי קוקוס חריף, מוגש עם עגבניות שרי, פטריות בר, אורז מאודה וטוויל פריך.</p>
<p><b>ריזוטו טבעוני **</b> 85</p> <p>85 פטריות, ארטישוק, עגבניות, ירקות טריים, שמן זית, שום, עשבי תיבול ורוטב עגבניות קליל.</p>	<p><b>עראיס דג ים</b> 90</p> <p>דג ים קצוץ מעורבב עם שפע עשבי תיבול ותבלינים מזרחיים, אפוי בפיתה ומגש עם מטבל טחינה חריף וצ'יפס.</p>
<p><b>רבילי ארטישוק</b> 90</p> <p>90 מוגש עם רוטב רוזה קטיפתי, עשבי תיבול, צנוברים קלויים וגרנה פדנו.</p>	<p><b>פיש אנד צ'יפס</b> 90</p> <p>90 פילה ברבוניה בבצק פריך, מוגש עם צ'יפס ואיולי שום חריף.</p>
<p><b>פסטה פנה פונגי **</b> 90</p> <p>90 מוגשת עם רוטב שמנת, פטריות בניחוח כמהין וגרנה פדנו.</p>	<p><b>קארי דגים</b> 85</p> <p>85 דג ים וירקות טריים ברוטב קארי קוקוס חריף, מוגש עם עגבניות שרי, פטריות בר, אורז מאודה וטוויל פריך.</p>
<p><b>ספגטי נפוליטנה **</b> 90</p> <p>90 מוגש בליווי רוטב עגבניות איטלקי פיקנטי מסורתי עם עשבי תיבול וגרנה פדנו.</p>	<p>• היישר מן הים</p> <p><b>פילה סלמון צרוב במחבת</b> 135</p> <p>135 בליווי נודלס מוקפצות עם ירקות ורוטב אסייתי.</p>
<p><b>פסטה פנה ים תיכונית **</b> 95</p> <p>95 ארטישוק, עגבניות, ירקות טריים, שמן זית, שום, זיתים ורוטב עגבניות קליל, מוגשת עם גרנה פדנו.</p>	<p><b>פילה דניס</b> 135</p> <p>135 פילה דניס אפוי מוגש עם ריזוטו פטריות, פטריות מוקפצות, עשבי תיבול ושמן פסטו.</p>
<p><b>** זמין גם ללא גלוטן</b></p>	<p><b>פילה לברק (בר ים)</b> 145</p> <p>145 פילה צרוב במחבת עם עשבי תיבול, מוגש בתוספת מלאנז' ירקות ים תיכוניים וקונפי עגבניות שרי מעל.</p>



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	פרייה
	ליצי', אננס, וניל, חלב קוקוס, תמר מדג'ול, זרעי צ'יה	
23		מיצים
	מרגיש כמו חופשה טרופית	תפוזים, אשכוליות, תפוחים, עגבניות, לימונדה,
	מנגו, אננס, פסיפלורה, תמר מדג'ול, דובדבן אהבה,	אפרסק, מנגו.
	זרעי צ'יה	
28		משקאות אנרגיה
	אגדה ביער	רד בול
	תות, אוכמניות, דובדבן, תמר מדג'ול, אסאי, זרעי צ'יה	
24		משקאות מוגזים
	בוא נצא	קוקה קולה, דיאט קוקה קולה, קוקה קולה זירו, ספרייט,
	מנגו, בייבי גזר, מלון, תמר מדג'ול, זרעי פשתן, זרעי צ'יה	פאנטה, סיידר תפוחים, מי טוניק, ג'ינג'ר ביר, לימון טוניק,
		ג'ינג'ר אייל
23		נשר מאלט/ בירה ללא אלכוהול

## בירות

## משקאות חמים

21	בקבוקים תוצרת הארץ	אספרסו, אמריקנו, קורדטו, מקיאטו, קפה פילטר,
26	מכבי	קפה טורקי
28	גולדסטאר לא מסונן	
24		קפוצ'ינו, לאטה, אייס לאטה
	בירת מיובאות	
28	טובורג	תה וחליטות
28	קרלסברג	לבחירתכם: תה אנגלי מסורתי, ארל גריי, תה ירוק נענע,
34	קורונה	פירות יער, תה ירקו לימונית ולואיזה, תה ירוק יסמין
23		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

## וודקה

סמירנוף  
קטל וואן  
גריי גוס  
בלוגה נובל

## גין

גורדונס  
טנקרי

## רום

קאסשה  
בקרדי לבן

## טקילה

אספולון סילבר  
אספולון רפוסדן  
דון חוליו אנייחן  
דון חוליו 1942

## ליקרים

סטוק - ליקר קפה ישראלי  
לימונצ'לו  
פרנג'ליקו  
סאות'רן קומפורט  
שרי הרינג  
קואנטרו  
אוטום קרים  
אמרטו דיסארנו  
דרמבוי

## אפריטיף

אפרול  
קמפרי

## ורמוט

מרטיני יבש  
מרטיני ביאנקו  
מרטיני רוסו

## וויסקי סינגל מאלט

70	גלנפידיך 12 שנים	48
72	קארדו 12 שנים	60
98	לגבולין	68
116	מקאלן 12 שנים	72

## וויסקי אמריקאי

48	ג'ים בים ריי	44
42	וילד טורקי	52
48	ג'ק דניאלס	

## וויסקי אירי

38	וויסקי אירי	44
	John Jameson	46

## קוניאק

68	לואיס רויאו VS	56
78	לואיס רויאו VSOP	68
162	קורוויזה XO	96
		410

## וויסקי בלנד

56	ג'וני ווקר בלאק לייבל	
62	שיבאס ריגל	36
78	ג'וני ווקר גולד לייבל	40
174	ג'וני ווקר בלו לייבל	42

## אפריטיף ים תיכוני

38	ערק קעוואך	46
42	אוזו	46
46	פסטיס פרדו	48

## דג'סטיף

42	ייגרמייסטר	
		38
		42

40

40

40



## 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



## 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 אסטייט, 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



COCKTAILS BY SPICEHAUS

קוקטיילים של ספייסהאוס

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



INTERCONTINENTAL®  
DAVID TEL AVIV