

# 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 

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.

# 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 

---

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.

# 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, T<sup>2</sup>, 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

---

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.

## 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 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

## משקאות קלים

- סודה, סודה נענע-ליים | 20.00 ש"ח
- תפוזים, לימנדה, 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 / מוגד | 22.00 ש"ח
- ביטר למון, טוניק, גינג'ר אייל שוופס | 20.00 ש"ח
- ביטר למון, טוניק, גינג'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

## 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 מונזים

- 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/גינג'ר/מלכפון/תפוז - לפי בקשה)

## יינות קינוח / פורט

גוורצטרמינר, בנימינה רזרב, בציר מאוחר

₪ 57.00

הייטס ווין, ירדן, רמת הגולן

₪ 61.00

K24, גת שומרון

₪ 75.00

פורט, T<sup>2</sup>, ירדן, רמת הגולן

₪ 48.00

פורט, רובי, נטופה

₪ 39.00

ואלי, מאונטיין ויסטה, טורא

₪ 44.00

## דני'סטיף

לואי רוויר VS

₪ 110.00

לואי רוויר VSOP

₪ 149.00

לואי רוויר XO

₪ 412.00

דופוי XO

₪ 268.00

קורווייר 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 הדורים

₪ 42.00

## מבחר נלידות (בן & נ'ריז)

3 טעמים לבחירה:

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

₪ 46.00

תוספת כדור גלידה - 18.00 ₪

## מבחר נלידות סוונה

3 טעמים לבחירה

₪ 40.00

## פירות העונה פרוסים

₪ 68.00

## אבטיח / מלון בעונה

₪ 64.00

תוספת גבינת כטה | 15.00 ₪

## מבחר עונות אישיות תוצרת בית

₪ 44.00

## סלמון יפני

בציפוי שומשום שחור ולכן, בק צ'וי מאודה, איטריות שעועית  
וירקות שורש ברוטב טריאקי

₪ 110.00

## פילה זנ לבוק

במשרה של מנגו וזרעי עגבנייה, גרטן תפוזי וקרם גזר לימוני

₪ 114.00

## פילה מוסר ים

על ריזוטו סלק אדום, רוטב בויאבז ופוגדו גבינות

₪ 127.00

## תוספות

### סלט ירוק

₪ 26.00

### אורז

₪ 26.00

### צ'יפס

קטן / גדול | ₪ 35.00 / ₪ 44.00

## מחית תפוח אדמה

₪ 35.00

## יזקות מאודים

₪ 35.00

טבעוני

# מנות עיקריות

## פיצה לאונג'י

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 ואכונת גינה  
₪ 79.00

## טורטליני גבינות

קרם פלפלים, שמן ירוק ופונדו גבינות  
₪ 83.00

## סטייק חציל

חציל צרוב במחבת לוחט, 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 ואילי שום,  
מוגש עם צ'יפס  
₪ 107.00

## פיש אנד צ'יפס

פילה דג קוד לבן בציפוי בצק בירה, קרם אכונה, רוטב טרטרו וצ'יפס  
₪ 105.00

# סלטים טריים

## סלט ישראלי

עגבניות, מלפפונים, פלפלים, 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 תפוחי 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

פוקצ'יה בליווי טחינה לבנה ולאבנה עזים עם גרידת עגבניות

₪ 26.00

## לביבות נוונית ונוישה

יוגורט לימוני, איולי 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

## נווולקס סלמון

מונח 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 וצל

מוגש עם קרוטון מושחם כגבינת 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 חלכה, צימוקים, טחינה, סילאן, כיצוחים

₪ 53.00

## בולונזר'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