

# POOL BAR MENU

## נשנושים

- פלאפל**  
5 כדורי פלאפל ליד טחינה לבנה ופיתה קלוייה
- חומוט הבית**  
בתיבול שמן זית ארומטי
- טחינה לבנה**
- פלטה ישראלית**  
פלאפל, קרם חציל פחם, חומוט, טחינה ירוקה, מטבוחה אדומה, סלט עדשים וסרוולד. מוגש עם בייגל ירושלמי
- כנפיים פריכות** 6 יח' / 12 יח'  
איולי ספייסי, רוטב סאטה ורוטב חמוץ מתוק

כל המחירים בשקלים כוללים מע"מ על פי החוק. אורחים הלנים במלון ושהינם תיירים תושבי חוץ השוהים בישראל על פי אשרת תייר (ויזה) מסוג ב / 2 / 3 / 4, זכאים לפטור ממע"מ. אורחים שלא ימציאו אשרת תייר תקפה כאמור לעיל יחויבו במע"מ כחוק.

## ראשונות

- סלט ירקות ישראלי**  
מלפפונים, עגבניות, פלפלים, קולרבי, צנון, בצל ירוק, פטרוזיליה ונענע
- סלט ירק ופירות אקזוטיים**  
פקאנים מסוכרים ותחמיץ רימונים
- חציל קלוי**  
עם בשר טחון בניחוח שווארמה, טחינה גולמית ועגבניות מרוסקות
- סלט עוף**  
מלפפונים, נבטים, כוסברה ואטריות אורז. מוגש עם רוטב בוטנים
- רטטר בקר**  
בורגול דק ועשבי תיבול

## כריכים

- קלאב סנדויץ'**  
חזה עוף צרוב, אווז מעושן, ביצת עין, חסה רומית ועגבנייה
- כריך פסטרמי**  
בלחם שיפון, קורן בף, כרוב כבוש וחרדל דיזון
- נקניקיות עגל**  
מוגש עם קולסלאו, קלחי תירס וציפס
- כריך בריאות**  
לחם דגנים, אבוקדו, פלפל אדום קלוי, ביצה קשה ועלים ירוקים

## עיקריות

- שניצל עוף פריך**  
עם ציפס/ תפוא אפוי ולימון
- עוף בסגנון קנטאקי**  
ציפס ומבחר רטבים: איולי ספייסי, ברביקיו ואיולי שום
- פיש אנד ציפס**  
מוגש עם סירות תפוא ורוטב טרט
- ביף בורגר קלאסי**  
קציצת בקר אנגוס, עגבנייה, מלפפון בחומץ, בצל ועלים ירוקים מוגש עם ציפס תוספות: פורטבלו 11 ביצת עין 13 אווז מעושן 30
- המבורגר ים תיכוני**  
קציצת כבש בציפוי נענע ופיסטוק חלבי, בצל מקורמל וסומאק מונחים על פיתה קלוייה
- ספגטי נפוליטנה**
- ספגטי בולונז**
- שווארמה**  
מוגש על פיתה עיראקית, עגבנייה, בצל וטחינה
- פילה דג בגריל**  
עם מבחר ירקות העונה

## גריל

- אנטרקוט בגריל**  
ירקות בגריל וציפס
- שיפודי פרגית בגריל**  
ירקות בגריל וציפס
- חזה עוף בגריל**  
ירקות בגריל וציפס
- קבב טלה**  
גריל עגבניות תמר, בצלי שאלוט וטחינה לבנה על פיתה עיראקית
- קבב עוף**  
קישואים בטחינה, קרם חציל פחם, שמן ירוק וקונפי עגבניות שרי

### תוספות

- אורז 26
- ציפס קטן / גדול 44 / 35
- תפוא אפוי 35
- סלט ירוק 35

## קיננוחים

- מלבי**  
רוטב פירות יער ופיסטוק
- שלישית שרבט**
- מלון / אבטיח** (בעונה)
- פלטת פירות פרוסים**

# POOLBAR MENU

## [ SNACKS ]



<b>FALAFEL</b>	<b>5</b>
5 FALAFEL BALLS, TAHINI & TOASTED PITA BREAD	
<b>HOMEMADE HUMMUS</b>	<b>5</b>
AROMATIC OLIVE OIL SEASONING	
<b>WHITE TAHINI</b>	<b>4.5</b>
<b>ISRAELI PLATTER</b>	<b>12</b>
FALAFEL, EGGPLANT CREAM, HUMMUS, GREEN TAHINI, HOT MATBUCHA, LENTILS SALAD & SARVALAD SERVED WITH JERUSALEM BAGEL	
<b>CRISPY CHICKEN WINGS</b>	<b>15</b>
SERVED WITH SPICY AIOLI, SATAY SAUCE, SWEET & SOUR SAUCE	

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 B2 / B3 / B4, ARE EXEMPT FROM V.A.T HOLDERS OF ANY OTHER PERMITS ARE REQUIRED BY LAW TO PAY V.A.T.

## [ ENTREES ]



<b>ISRAELI SALAD</b>	<b>11</b>
CUCUMBER, TOMATO, PEPPER, KOHLRABI, RADISH, GREEN ONION, PARSLEY & MINT	
<b>GREEN SALAD WITH FRESH EXOTIC FRUITS</b>	<b>12</b>
CANDIED PECANS & POMEGRANATE VINEGAR	
<b>ROASTED EGGPLANT &amp; MINCED MEAT</b>	<b>12</b>
SERVED WITH TAHINI & TOMATO SALSA	
<b>CHICKEN SALAD</b>	<b>16</b>
CUCUMBERS, SPROUTS ,CORIANDER & RICE NOODLES SERVED WITH PEANUTS DRESSING	
<b>BEEF TARTARE</b>	<b>18</b>
BULGUR & FINE HERBS	

## [ SANDWICHES ]

<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>27</b>
ROASTED CHICKEN BREAST, SMOKED GOOSE, FRIED EGG, ROMAINE LETTUCE & TOMATO	
<b>PASTRAMI SANDWICH</b>	<b>16</b>
RYE BREAD, AMERICAN CORN BEEF, CURED CABBAGE & DIJON MUSTARD	
<b>VEAL SAUSAGES</b>	<b>20</b>
SERVED WITH COLESLAW, CORN ON A COB & FRENCH FRIES	
<b>HEALTHY SANDWICH</b>	<b>15</b>
RYE BREAD, AVOCADO, ROASTED PEPPER, HARD BOILED EGG & GREEN LEAVES	

## [ PLATTERS ]



<b>CHICKEN SCHNITZEL</b>	<b>20</b>
POTATO WEDGES OR FRENCH FRIES & LEMON	
<b>KENTUCKY STYLE CHICKEN</b>	<b>19</b>
FRENCH FRIES, SPICY AIOLI, BBQ SAUCE & GARLIC AIOLI	
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	<b>24</b>
POTATO WEDGES & TARTAR SAUCE	
<b>CLASSIC BEEF BURGER</b>	<b>21</b>
ANGUS BEEF MEATBALL, TOMATOES, PICKLES, ONION & GREEN LEAVES. SERVED WITH FRENCH FRIES	
ADD: PORTABELLO MUSHROOM 2.5 FRIED EGG 3 SMOKED GOOSE 7	
<b>MEDITERRANEAN BURGER</b>	<b>23</b>
LAMB BURGER, COATED WITH MINT & PISTACHIO, CAMELIZED ONION & SUMAC ON A ROASTED PITA BREAD SERVED WITH FRENCH FRIES	
<b>SPAGHETTI NAPOLITANA</b>	<b>14</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	<b>16</b>
<b>SHAWARMA</b>	<b>23</b>
TOMATOES SALSA, ONION & WHITE TAHINI SERVED ON LAFFA BREAD	
<b>CATCH OF THE DAY</b>	<b>25</b>
WITH SEASONAL GRILLED VEGETABLES	

## [ GRILL ]



<b>GRILLED ENTRECOTE</b>	<b>29</b>
GRILLED VEGETABLE & FRENCH FRIES	
<b>GRILLED CHICKEN SKEWERS</b>	<b>21</b>
GRILLED VEGETABLE & FRENCH FRIES	
<b>GRILLED CHICKEN BREAST</b>	<b>21</b>
GRILLED VEGETABLE & FRENCH FRIES	
<b>LAMB KEBAB</b>	<b>19</b>
TOMATOES, SHALLOT ONIONS & WHITE TAHINI SERVED ON LAFFA BREAD	
<b>CHICKEN KEBAB</b>	<b>18</b>
ZUCCHINI MIXED WITH TAHINI, EGGPLANT CREAM, GREEN OIL & CHERRY TOMATOES CONFIT	

### SIDES

RICE	6
FRENCH FRIES SMALL / BIG	8 / 10
BAKED POTATO	8
GREEN SALAD	8

## [ DESSERT ]



<b>MALABI</b>	<b>11</b>
WITH BERRIES SAUCE & PISTACHIO	
<b>TRIO SORBET</b>	<b>11</b>
<b>MELON / WATERMELON (SEASONAL)</b>	<b>14.5</b>
<b>SLICED FRUIT PLATTER</b>	<b>16</b>