

PASSOVER POOL BAR MENU

Salads

* * Vegetable Salad	76
Fresh, chopped vegetables in olive oil and mint	
Chicken Salad	92
Cajun chicken breast, served with green leaves salad, cherry tomatoes, colored peppers, oregano, vinaigrette, lemon and olive oil	
* * Tomato Salad	78
Date and cherry tomatoes, red onion, parsley, oregano, lemon and olive oil	

Main Courses

* Beef Burger	120
Served in a Kosher for Pesach roll, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, with fries	
* Entrecôte	160
250g entrecôte a la plancha served with potato purée and chimichurri sauce	
* Mini Schnitzels	88
Kosher for Pesach crispy-coated chicken breast chunks, served with spicy aioli and potato fries	
* Grilled Pullet a la Plancha	92
served with potato purée and chimichurri sauce	
* Lamb Kebab	118
served with grilled eggplant, onion and tomato, and chimichurri sauce	

Sandwiches

Served in Kosher for Pesach bread and with salad	
Entrecôte Sandwich	120
With lemon aioli, fresh lettuce, tomato and kalamata olives	
Chicken Breast Sandwich	92
Chicken breast roasted a la plancha with pesto, tomatoes and fresh salad	
Tuna Sandwich	82
With hard-boiled egg, fresh lettuce, cucumber and homemade pickled lemon	
* * Health Sandwich	76
Avocado, tomato, cucumber, fresh lettuce and sprouts	

Desserts

Seasonal Fruit Platter	68
Fruit Sorbet	42
Popsicles	14

Cold Drinks

Mineral Water	16/24
San Pellegrino	27/37
Soft Drinks	24
Fruit Juices	24
Iced Coffee/Iced Tea	22

Hot Drinks

Instant Coffee / Decaffe	18
*Espresso Short / Long / Decaffe	16
*Double Espresso / Decaffe	18
Tea (different flavors)	20

Wine

House White Wine, Glass	44
House Red Wine, Glass	44

Alcohol

Elite Arak	45
Pravda Vodka	55
Patrón Tequila	125
Red Vermouth	40
Courvoisier XO Cognac	170

- * Vegetarian
* Also Available Vegan

Kosher for Pesach without kitniyot | Served between 12:00-17:00

*Not served on Shabbat and Jewish holidays.

Prices are in Israeli shekels and include VAT. To uphold the hotel's kashrut standards, all dishes are served on disposable utensils.



DAVID CITADEL
JERUSALEM

תפריט בר בריכה כשר לפסח

סלטים

סלט ירקות *

ירקות טריים קצוצים בשמן זית ונענע

סלט עוף

חזה עוף בציפוי קייג'ון, מוגש עם סלט עלים ירוקים, עגבניות שרי, פלפלים צבעוניים, אורגנו, ויניגרט, לימון ושמן זית

סלט עגבניות *

עגבניות תמר ושרי, בצל סגול, פטרוזיליה ואורגנו, שמן זית ולימון

מנות עיקריות

*המבורגר בקר

מוגש בלחמניה כשרה לפסח, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ, בצל ותוספת צ'יפס

*סטייק אנטריקוט

אנטריקוט 250 גרם על הפלאנצ'ה מוגש עם פירה ורוטב צ'ימיצ'ורי

*שניצלונים

נתחי חזה עוף בציפוי פריך כשר לפסח, מוגש עם ספייסי איולי וצ'יפס תפוח אדמה

*פרגית צלוייה על הפלאנצ'ה

מוגש עם פירה ורוטב צ'ימיצ'ורי

*קבב טלה

מוגש עם חציל קלוי, בצל קלוי, עגבנייה קלוייה ורוטב צ'ימיצ'ורי

כריכים

מוגש עם לחם כשר לפסח ותוספת סלט

כריך אנטריקוט

עם איולי לימון, חסה טרייה, עגבנייה וזיתי קלמטה

כריך נתחי חזה עוף

חזה עוף צלוי על הפלאנצ'ה עם פסטו, עגבניות וחסה טרייה

כריך טונה

מוגש עם ביצה קשה, חסה טרייה, מלפפון ולימון כבוש ביתי

כריך בריאות *

אבוקדו, עגבנייה, מלפפון, חסה טרייה ונבטים

קינוחים

68 פלטת פירות העונה 76

42 סורבה פירות

14 ארטיקים 92

משקאות קרים

16/24 מים מינרלים 78

27/37 סן פלגרינו

24 משקאות קלים

24 מיצי פירות

22 קפה קר / תה קר 120

משקאות חמים

18 נס קפה / נטול קפאין 160

16 *אספרסו קצר / ארוך / נטול קפאין

18 *אספרסו כפול / נטול קפאין 88

20 תה במבחר טעמים

יין

44 יין הבית לבן, כוס 92

44 יין הבית אדום, כוס 118

אלכוהול

45 ארק עלית

55 וודקה פרבדה

125 טקילה פטרון 120

40 וורמוט אדום / לבן

170 קוניאק קורוויזה XO 92

צמחוני *

ניתן להזמין טבעוני *

76

כשר לפסח ללא חשש קטניות | מוגש בין השעות 12:00-17:00

*לא מוגש בשבת וחג.

המחירים הינם ב\$ וכוללים מע"מ. לשמירה על כשרות המלון, המנות מוגשות בכלים חד פעמיים.