

DRAFT BEERS

350ml

500ml

Goldstar	32	38
Heineken	34	40

BEERS 500ml

Carlsberg | 32
Stella Artois | 36
Corona | 36

SPIRITS

50ml

GIN

Bombay Sapphire	44
Tanqueray Ten	48
Heindrick's	52

VODKA

Grey Goose	55
Belvedere	52
Ketel One	48
Beluga Noble	54

TEQUILA

Don Julio Reposado	78
Don Julio Blanco	68
Patrón Añejo	76
Patrón Silver	66
Casamigos Blanco	86
Clase Azul Reposado	289

RUM

Bacardi	42
Captain Morgan Spiced Gold	44

WHISKY

Jack Daniel's	34
Macallan 12	86
Johnnie Walker Black Label	64

APERITIVE

Arak Elite	36
Ouzo of Plomari	36
Boukha Bokobsa	42
Campari	42
Aperol	42

OCEAN GRILL

AT THE SETAI TEL-AVIV

OCEAN GRILL

AT THE SETAI TEL-AVIV




FOOD

STARTERS

Bread and Dips | 59 



Frena Bread in tabon served with variety of dips: Tahini, Olive oil, and Tomato dip

Snack Time

Homemade Hummus | 48   




French Fries* | 38

Sweet Potatoes Fries* | 42

Kimchi - (Japanese pickles) | 32  

Chopped Vegetable Salad | 62   

Cucumber, Tomato, Onion and Parsley mixed with Olive oil and Fresh Lemon Juice




Setai Salad | 68   

Tomatoes, Radish, Green Onion, Parsley, Peppers, Greek Olives and Avocado mixed with Olive Oil and Lemon Juice dressing

Caesar Salad | 72 

Fresh lettuce, Croutons and Caesar sauce



Extra Toppings: Chicken - 15 | Smoked Salmon - 18

Spicy Tomato Salad | 68   

Tomatoes, Parsley, Purple Onions, Hot Pepper, Olive Oil and Lemon

All salads are served with bread and dips.

MAIN COURSES

Sweet potato on the grill | 64  


Sweet potato with tomato salsa, lentils and tahini

Salmon Fillet | 125  

Served with Honey, Lemon and with Sautéed Vegetables in Olive Oil and Garlic sauce

Spring Chicken | 80 

Served with French Fries and Fresh Salad

Setai Hamburger | 86 

Fine Local Beef, Lettuce, Tomato, Pickles served with French Fries

Homemade Kebab* | 82 

Served on Roasted Eggplant, Tahini, Onion, Grilled Tomato and Baked Potatoes

Vegan Hamburger | 84  

Lettuce, Tomato, Onion, Pickles served with French Fries

Schnitzels and French Fries | 74

Entrecôte 300g* | 190

Rib Eye Steak served with Sweet Potato

** All marked dishes are not served on Saturday.*

DESSERTS


Seasonal Fruit Plate | 120   


**The entire menu is lactose free*

**Please note the food is only served at the Ocean Grill terrace / All prices are in NIS and include VAT.*

 Vegan Dishes

 Gluten Free

 Local Products

 Local Sourced Certified Fish

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

Margarita | 60

Tequila, Cointreau, Lime Juice & Flavour of your choice.

Create your own Margarita: Strawberry / Lychee

Pineapple Mojito | 58

Rum Bacardi, Pineapple Monin syrup, Fresh Citrus and Mint leaves.

Aperol Spritz | 52

Aperol, Cava Iberica, Sparkling Water, Slice of fresh orange

SIGNATURE COCKTAILS | 69

King Farouk

Rum Bacardi, Fresh Watermelon, Pineapple juice, Lemon, Lychee

Red Lady

Gin Bombay Sapphire, Strawberry, Grenadine, Lemon

Jaffa Sunset

Vodka Grey Goose, Orange, Watermelon, Passion fruit

THE SETAI COCKTAIL | 89

Bacardi, Pineapple, Coconut Water, Coconut Syrup, Rum

THE SETAI FRESH COCONUT | 80

MOCKTAILS | 42

Virgin Watermelon Margarita

Watermelon, Lemon, Pineapple

Virgin Mimosa

Grenadine, Orange Juice, Soda

WINES

By the glass

By the bottle

WHITE

La Vie Blanc, Domaine du Castel

46

210

Gewürztraminer, Yarden

42

190

Sancerre, La Mangellerie Cherrier

210

Blanc, Flam

220

Chablis, Domaine Saint Prix

280

SPARKLING

Prosecco, Primo

40

145

Champagne, Brut Royal, Pommery

420

Champagne, Brut Barons de Rothschild

500

ROSÉ

Mademoiselle, La Citadelle de Diamant

52

190

Rose, Flam

200

Côtes de Provence, Roubine, La Vie en Rose

300

Côtes de Provence, Miraval

320

RED

La Vie Rouge, Domaine du Castel

42

190

Flam Classico

200

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Cola Zero, Diet Coke, Sprite, Sprite Zero | 18

Fuze Tea | 18

Neviot Water, 500ml | 14

Neviot Water, 750ml | 18

Acqua Panna, 750ml | 28

San Pellegrino, 500ml | 18

San Pellegrino, 750ml | 28

Energy Drink | 22

Ice Coffee | 22

Ice Passion Fruit | 18

Natural Juices: Lemonade, Oranges, Red Grapefruit | 18

HOT DRINKS

Tea: English Breakfast, Green Tea, Earl Grey, Mint, Camomille, Red Berries | 18

Espresso | 12

Double Espresso | 14

Americano | 12

OCEAN GRILL

AT THE SETAI TEL-AVIV


OCEAN GRILL




AT THE SETAI TEL-AVIV



500 מ"ל	350 מ"ל	בירות מהחבית
38	32	גולדסטאר
40	34	היינקן
		בירות 500 מ"ל
		קרלסברג 32
		סטלה 36
		קורונה 36
	50 מ"ל	אלכוהול
		ג'ין
	44	בומביי ספיר
	48	טנקרי טן
	52	הנדריקס
		וודקה
	55	גריי גוס
	52	בלוודר
	48	קטל וואן
	54	בלוגה
		טקילה
	78	דון חוליו רפוסדו
	68	דון חוליו בלנקו
	66	פטרון סילבר
	76	פטרון אנייחו
	86	קאסמיגוס בלנקו
	289	קלאסה אזול רפוסדו
		רום
	42	בקרדי
	44	קפטן מורגן ספייס גולד
		וויסקי
	34	ג'ק דניאלס
	86	מקאלן 12
	64	בלאק לייבל
		אפרטיף - משקה שלפני האוכל
	36	עראק
	36	אזוו
	42	בוכא בוקובסה
	42	קמפרי
	42	אפרול

מנות פתיחה

לחם פרנה בטאבון אבן | 59  מוגש עם מטבלים - טחינה, שמן זית ועגבניות מגורדות

חומס הבית | 48    **צ'יפס פריך* | 38**
צ'יפס בטטה* | 42

קימצי' חמוצים יפנים | 32  

סלט ירקות קצוץ | 62    מלפפון, עגבניה, בצל ופטרזויליה בתיבול שמן זית ולימון

סלט סטאי | 68    מבחר עגבניות, צנונית, בצל ירוק נענע ופטרזויליה, פלפלים, זיתי לאסוס ואבוקדו בשמן זית ומיץ לימון

סלט קיסר | 72 

לבבות חסה, קרוטונים ורוטב קיסר תוספת: עוף - 15 | סלמון מעושן - 18




סלט עגבניות פיקנטי | 68   

עגבניות, פלפל חריף, בצל סגול, פטרזויליה, שמן זית ולימון
*כל הסלטים מוגשים עם לחם ומטבלים.

עיקריות

בטטה מדורה | 64  

בטטה מדורה עם סלסה עגבניות, עדשים וטחינה

פילה סלמון | 125   


בדבש ולימון מוגש לצד ירקות מוקפצים בשמן זית ושום

נתחי פרגית | 80 

בתיבול קייג'ן בגריל בתוספת צ'יפס וסלט עלים

סטאי בורגר | 86 

בשר בקר מקומי משובח, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ בתוספת צ'יפס

קבב ביתי* | 82 

מוגש על חציל בלאדי קלוי, טחינה, בצל שרוף עגבניה בגריל ותפוח אדמה אפוי

המבורגר טבעוני | 84  

חסה, עגבניה, בצל, מלפפון חמוץ, מוגש עם צ'יפס




שניצלונים וצ'יפס | 74

אנטריקוט 300 גרם* | 190

מוגש בתוספת בטטה מדורה ומבחר פטריות צליות

*לא מוגש בשבת

קינוחים

פלדת פירות | 120   

*התפריט כולו ללא לקטוז

*לידיעתכם, האוכל מוגש באופן גריל טרסה. כל המחירים בשקלים וכוללים מע"מ

קוקטייל

קוקטייל קלאסי

מרגריטה | 60

טקילה, קונאטרו, לימון, לבחירה: תות, ליצי'

מוחיתו אננס | 58

רום בקרדי, מונין, אננס, מיץ הדורים, נענע

אפרול שפריץ | 52

אפרול, קאווה, סודה

קוקטייל סטאי | 69

King Farouk

רום בקרדי, אבטיח טרי, מיץ אננס, לימון, ליצי'

Red Lady

ג'ין בומביי ספייר, תות, גרנדין, לימון

Jaffa Sunset

וודקה גרייגוס, תפוזים, אבטיח, אייס פסיפלורה

יין

כוס	בקבוק	יין
יינות לבנים		
46	210	לה וי בלאן דומיין קסטל
42	190	גורצטרמינר ירדן רמת הגולן
	210	סנסר לה מנז'לרי שרייה
	220	פלים בלאן
	280	שבלי דומיין סנט פרי
יינות מבעבעים		
40	145	פרימו פרוסקו
	420	שמפניה פומרי רויאל ברוט, צרפת
	500	שמפניה ברון דה רוטשילד
יינות רוזה		
52	190	מדמואזל לה סיטאדל דה דיאמנט
	200	רוזה פלם
	300	רובין לה וי אן רוז, צרפת
	320	מיראבל רוזה, צרפת
יינות אדומים		
42	190	לה וי רוז' קסטל
	200	פלים קלאסיקו

שתיה קלה

קולה, קולה זירו, דיאט קולה, ספרייט, ספרייט זירו | 18 פיוז טי | 18
מים מינרליים - נביעות 500 מ"ל | 14
מים מינרליים - נביעות 750 מ"ל | 18
אקווה פאנה 750 מ"ל | 28
סן פלגרינו 500 מ"ל | 18
סן פלגרינו 750 מ"ל | 28
משקה אנרגיה | 22
אייס קפה | 22
אייס פסיפלורה | 18
מיצים טבעיים: לימונדה, תפוזים, אשכולית אדומה | 18

שתיה חמה

תה: אינגליש ברקפסט, ארל גריי, תה ירוק, נענע, קמומיל, פירות יער | 18
אספרסו | 12
אספרסו כפול | 14
אמריקנו | 12

THE SETAI COCKTAIL | 89

רום בקרדי, אננס, מי קוקוס, סירופ קוקוס

THE SETAI FRESH COCONUT | 80

מרעננים-ללא אלכוהול | 42

וירג'ין מרגריטה

אבטיח, לימון, אננס

וירג'ין מימוזה

גרנדין, מיץ תפוזים, סודה

 מנות טבעוניות

 ללא גלוטן

 מוצרים מקומיים

 דג מקומי