

# VERANDA

FINE GRILL RESTAURANT

## ורנדה קלאסיק

### פוגאס •

פוקאצ'ה זיתים, שמן זית, טחינת חצילים, סלסת עגבניות עם חומץ בלסמי וזעתר ואיולי לימון כבוש \* **ניתן להגיש טבעוני**

### ששימי בקר •

נתחי עגל בעישון קר, חומץ פטריות יער, בצלצלי שאלוט, פטריות פורטובלו, רכז רימונים, מיקרו עלי רוקט וצנוברים, מוגש לצד פוקצ'ה מטאבון גחלים \* **ניתן להגיש ללא גלוטן**

### טרין כבדי עוף •

פטה כבד, ריבת תפוחים ופטל, וחומץ ענבים, מוגש עם לחם בריוש קלוי בשמן שום ותימין

### קרואסון אסאדו •

אסאדו שפונדרה מעושן ומפורק מוגש בקרואסון מלוח, איולי פלפלים מעושנים, בצל מוחמץ, חסה מסולסת, צ'ימיצ'ורי וקריספי כרישה

## מהים

### דוראד רויאל •

פילה דניס צרוב על הפלנצ'ה, קולי פלפלים צבעוניים, סלסת לימון כבוש, צ'יפוטלה ופירה מעושן \* **ללא גלוטן**

### סלניקי סלמון מעושן •

שיפוד סלמון צלוי על גריל פחמים, ירקות ירוקים בשום ולימון ואיולי צ'זיקי

## תוספות

### אורז לבן •

תבשיל עדשים וקולי תירס \* **טבעוני \* ללא גלוטן**

### קרעי תפוחי אדמה מטוגנים •

בליווי רוטב איולי צ'יפוטלה מעושן \* **ללא גלוטן**

### קרום תפוח אדמה •

עם בצל מקורמל וציר פורצ'יני \* **טבעוני \* ללא גלוטן**

## תנור אש וגחלים

130

### TDC רויאל בורגר •

המבורגר אנטרקוט צלוי על גריל פחמים, סלסת קולסלאו, חסה מסולסת, עגבנייה, בצל, מלפפון חמוץ, מוגש על לחמנייה ביתית ותוספת קרעי תפוח אדמה מטוגנים

170

### ורנדה אסאדו קאט •

טרין שורט ריבס מפורק מעושן בעצי תפוחים, רוטב דמי גלאס וקולי תירס מעושן \* **ללא גלוטן**

155

### צ'יקן סאטה •

שיפודי פרגית על גריל פחמים, רוטב קארי חמאת בוטנים וחלב קוקוס, חסה פריכה ועשבי תיבול

298

### לוטיסייה ריב איי סטייק •

הסטייק המפורסם מפריז, סטייק עגלה, מעושן בג'וספר פחמי עץ אלון, מוגש לצד מח עצם, בוק צ'וי ורוטב דמי גלאס \* **ללא גלוטן**

85

### טלה סיאולי מעושן •

כתף טלה מושרה בכריין הדורים למשך 48 שעות, מעושן בעצי תפוחים 12 שעות, נימוח ומלא בטעמים, מוגש לצד צ'אטני עגבניות, ספייסי מיונד, בצל כבוש, כרוב מוחמץ, איולי לימון כבוש, חסה פריכה ולחמניות באן מאודות (מחיר ל-100 גרם) \* **מנה משותפת**

## מהשדה

72

### סלט עגבניות השוק •

עגבניות שרי, קונפי עגבניות תמר, קרעי לחם מחמצת, זיתי קלמטה, בצל סגול, צנוניות, בצל ירוק בתיבול שמן זית, מיץ לימון וחומץ בלסמי \* **טבעוני \* ניתן להגיש ללא גלוטן**

72

### סלט ירוק •

חסה לליק, עלי אנדיב, חסה רומית, פרי העונה ופקאנים מלוחים בתיבול ויניגרט חרדל והדרים \* **טבעוני \* ללא גלוטן**

72

### חציל מעושן •

חציל בלאדי, טחינה שחורה, זיתי טאסוס, סלסת עגבניות, בצל סגול, צנוניות ועלי רוקט \* **טבעוני \* ניתן להגיש ללא גלוטן**

49

95

89

75

160

160

30

30

30

# VERANDA'S WINTER SPECIALS

## Salmon Onigiri

Salmon spicy tartare, toasted sesame seeds, crispy sushi rice cake, nori seaweed and ponzo sauce

99

## אוניגירי סלמון

טרטר ספייסי סלמון, שומשום קלוי, עוגת אורז סושי פריכה, אצת נורי ורוטב פונזו

## David Citadel Sausages

Smoked beef sausages, sauerkraut stew, Dijon mustard, and crispy onion

155

## נקניקיות מצודת דוד

נקניקיות בקר מעושנות, תבשיל שוקרוט, חרדל דיג'ון וקריספי בצל

## Veranda Grill Butcher

Ribeye steak medallions, handmade veal sausage, lamb arais and smoked chicken skewers, served alongside potato shreds, onion rings, green salad and chimichurri sauce (price for one, minimum of two people) \* **For sharing**

220

## ורנדה גריל בוצ'ר

מדליוני אנטריקוט, נקניקיית עגל בעבודת יד, עראייס טלה ושיפודי פרגית מעושנים, מוגש לצד קרעי תפוח אדמה, טבעות בצל, סלט ירוק ורוטב צ'ימיצ'ורי (מחיר לאדם, מינימום שני אנשים)

\* **מנה משותפת**

## Kanafeh

Kadaif, coconut cream, nuts, vanilla ice cream and pistachio

55

## כנאפה

שערות קדאייף, קרם קוקוס, פיצוחים, גלידת וניל ופיסטוק חלאבי

Prices are in NIS and include VAT

המחירים בש"ח וכוללים מע"מ

# VERANDA

FINE GRILL RESTAURANT

## VERANDA'S CLASSICS

- Fougasse •** 49  
Olive focaccia, olive oil, eggplant tahini sauce, tomato salsa, balsamic vinegar, zaatar and pickled lemon aioli  
**\* Can be served Vegan**
- Beef Sashimi •** 95  
Cold-smoked veal, forest mushrooms vinegar, shallots, Portobello mushrooms, pomegranate concentrate, micro roquette leaves and pine nuts, served alongside stone-oven-baked focaccia  
**\* Can be served Gluten free**
- Chicken Liver Terrine •** 89  
Chicken liver pâté, apple and raspberry jam and grape vinegar. Served with toasted brioche in garlic oil and thyme
- Croissant Asado •** 75  
Smoked Asado cut served in a salty croissant, with smoked peppers aioli, pickled onion, curled lettuce, chimichurri and crispy leek

## FROM THE SEA

- Durad Royal •** 160  
Grilled Sea-Bream à la Plancha with colored sweet pepper coulis, pickled lemon salsa, chipotle and potato purée **\* Gluten free**
- Saloniki Smoked Salmon •** 160  
Charcoal-grilled salmon skewer, green vegetables in garlic and lemon, tzatziki aioli

## SIDE DISHES

- White Rice •** 30  
Cooked with lentils and corn coulis  
**\* Vegan \* Gluten free**
- Fried Potato Shreds •** 30  
With smoked chipotle aioli sauce **\* Gluten free**
- Smoked Potato Purée •** 30  
With caramelized onion and porcini mushroom stock  
**\* Vegan \* Gluten free**

## FIRE STOVE AND EMBERS

- TDC Royal Burger •** 130  
Charcoal-grilled ribeye steak burger, coleslaw salad, curled lettuce, tomato, onion, pickles, barbecue sauce. Served on a homemade bun, with a side dish of fried potatoe shreds
- Veranda's Asado Cut •** 170  
Shredded short ribs terrine, smoked in Apple Tree Charcoal, demi-glace sauce and smoked corn coulis  
**\* Gluten free**
- Chicken Satay •** 155  
Pullet skewers on a charcoal grill, peanut curry sauce, crispy lettuce and fresh herbs
- Lutetia Ribeye Steak •** 298  
The famous Parisian steak, ribeye steak smoked in a Jospier grill with oakwood coals, served with bone marrow, bok choy and demi-glace sauce **\* Gluten free**
- Seoul Smoked Lamb •** 🍷 85  
Soaked in citrus brine for 48 hours, smoked in Apple Tree Charcoal for 12 hours. Served alongside tomato chutney, spicy mayonnaise, pickled onion, sauerkraut, pickled lemon aioli, crispy lettuce and steamed buns (price per 100gr) **\* For sharing**

## FROM THE FIELD

- Farmer's Market Tomato Salad •** 72  
Cherry tomatoes, datterini tomato confit, sourdough bread strips, kalamata olives, red onion, radishes, green onion, seasoned with olive oil, lemon juice and balsamic vinegar **\* Vegan \* Can be served Gluten free**
- Green Salad •** 72  
Lalique lettuce, endive leaves, romaine lettuce, seasonal fruit, salty pecans, seasoned with mustard and citrus vinaigrette **\* Vegan \* Gluten free**
- Smoked Eggplant •** 72  
Baladi eggplant, black tahini, tassos olives, tomato salsa, red onion and roquette leaves  
**\* Vegan \* Can be served Gluten free**