
Veranda's Classics

Mezze Plate • Jerusalem bagel, served with five changing mezze. Ask the waiter	75
Beef Sashimi • 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	99
Liver Pâté Brûlée • Chicken liver pâté, apple and raspberry jam, grape vinegar and nut crumble. Served with toasted brioche in garlic oil and thyme	94
Croissant Asado • Smoked Asado cut served in a salty croissant, with smoked peppers aioli, pickled onion, curled lettuce, chimichurri and crispy leek	80
Pastilla Marrakech • Veal and smoked eggplant cigar, served with a spicy tomato salad, chipotle aioli, and amba tahini	79

From the Sea

Peruvian Ceviche • Sea bream tartare, pumpkin, chili, red onions, herbs, pine nuts, gazpachio, roasted peppers and lime. Served alongside bruschetta	96
Salmon Mille-Feuille Tartare • Salmon tartare, avocado cream, nachos, tomatoes, chili and herbs	96
Durad Royal • Grilled Sea-Bream à la Plancha with colored sweet pepper coulis, pickled lemon salsa, chipotle and potato purée * Gluten free	168
Salmon Souvlaki • Charcoal-Grilled salmon skewer, freekeh tabbouleh, citrus gremolata, pine nut and fresh herbs skordalia	159

From The Field

Green Salad • Laliq lettuce, endive leaves, romaine lettuce, seasonal fruit, salty pecans, seasoned with mustard and citrus vinaigrette * Vegan * Gluten free	73
Smoked Eggplant • Baladi eggplant, black tahini, tassos olives, tomato salsa, red onion and roquette leaves * Vegan * Can be served Gluten free	73
Mahane Yehuda Salad • Chopped vegetables, herbs, eggplant tahini, chickpeas, za'atar croutons, and soft boiled egg	73
Root Vegetable Salad • Kohlrabi, carrot, cucumber, beet, sprouts, Asian vinaigrette, peanuts and fresh herbs	73
Chicken Breast topping	12

Fire Stove And Embers

TDC Royal Burger • 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	136
Veranda's Asado Cut • Shredded short ribs terrine, smoked in Apple Tree Charcoal, demi-glace sauce and smoked corn coulis * Gluten free	177
Chicken Satay • Pullet skewers on a charcoal grill, peanut curry sauce, crispy lettuce and fresh herbs	157
Lutetia Ribeye Steak • The famous Parisian steak, ribeye steak smoked in a Josper grill with oakwood coals, served wuth caramelized lemon, baked garlic, bok choy and demi-glace sauce * Gluten free	298
Tomahawk Steak • Charcoal-grilled ribeye beef steak on the bone, with chimichurri sauce and bone marrow (price per 100gr) * Gluten free	89

Istanbul Kebab • Lamb kebab wrapped in Turkish laffa-flatbread, served on a bed of roasted vegetable salsa, with tahini, chili oil and herb salad	115
Chorizo Pretzel • Warm pretzel bun, sauerkraut stew, mustard aioli, caramelized onion and spicy ketchup	110

Sharing

Veranda Grill Butcher • Ribeye steak medallions, handmade veal sausage, lamb kebab and smoked chicken skewers, served alongside potato shreds, green salad and chimichurri sauce (price for one, minimum of two people)	265
Seoul Smoked Lamb • 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)	89

Side Dishes

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

ורנדה קלאסיק

- 75 **צלחת מזטים •** בייגל ירושלמי מוגשת עם חמישה מזאטים מתחלפים. שאל את המלצר
- 99 **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**
- 94 **ברולה פטה כבד •** פטה כבד, ריבת תפוחים ופטל, חומץ ענבים וקרמבל אגוזים, מוגש עם לחם בריוש קלוי בשמן שום ותימין
- 80 **קרואסון אסאדו •** אסאדו שפונדרה מעושן ומפורק מוגש בקרואסון מלוח, איולי פלפלים מעושנים, בצל מוחמץ, חסה מסולסת, צ'ימיצ'ורי וקריספי כרישה
- 79 **פסטייה מרקש •** סיגר עגל וחציל מעושן, מוגש לצד סלט עגבניות פיקנטי, איולי צ'יפוטלה וטחינה עמבה

מהים

- 96 **סביצ'ה פראנזי •** טרטיר דניס, דלעת, צ'ילי, בצל סגול, עשבי תיבול, צנוברים, גספצ'יו פלפלים קלויים וליים. מוגש לצד ברוסקטות
- 96 **טרטר מילפיי סלמון •** טרטיר סלמון, קרם אבוקדו, נאצ'וס, עגבניות, צ'ילי ועשבי תיבול

- 168 **דוראד רויאל •** פילה דניס צרוב על הפלנצ'ה, קולי פלפלים צבעוניים, סלסת לימון כבוש, צ'יפוטלה ופירה מעושן
*** ללא גלוטן**
- 159 **סופלקיס סלמון •** שיפוד סלמון צלוי בגריל פחמים, טאבולה פריקי, גרמולטת הדרים וסקורדיליה צנובר ועשבי תיבול

מהשדה

- 73 **סלט ירוק •** חסה לליק, עלי אנדיב, חסה רומית, פרי העונה ופקאנים מלוחים בתיבול ויניגרט חרדל והדרים
*** טבעוני * ללא גלוטן**
- 73 **חציל מעושן •** חציל בלאדי, טחינה שחורה, זיתי טאסוס, סלסת עגבניות, בצל סגול, צנוניות ועלי רוקט
*** טבעוני * ניתן להגיש ללא גלוטן**
- 73 **סלט מחנה יהודה •** ירקות השוק, עשבי תיבול, טחינה, גרגירי חמום וקרעי לחם זעתר
- 73 **סלט שורשים •** קולורבי, גזר, מלפפון, סלק, נבטים, ויניגרט אסיאתי, בוטנים ועשבי תיבול
- 12 תוספת חזה עוף

תנור אש וגחלים

- 136 **TDC רויאל בורגר •** המבורגר אנטרקוט צלוי על גריל פחמים, חסה מסולסת, עגבנייה, בצל, מלפפון חמוץ, מוגש על לחמנייה ביתית ותוספת קרעי תפוח אדמה מטוגנים
- 177 **ורנדה אסאדו קאט •** טרין שורט ריבס מפורק מעושן בעצי תפוחים, רוטב דמי גלאסקולי תירס מעושן
*** ללא גלוטן**
- 157 **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 לימון מקורמל, שום אפוי, בוק צ'וי ורוטב דמי גלאס
*** ללא גלוטן**
- 89 **סטייק טומהוק •** אנטרקוט על העצם, נצלה בג'וספר בעישון פחמים, מוגש לצד רוטב צ'ימיצ'ורי (מחיר ל-100 גרם)
*** ללא גלוטן**
- 115 **איסטנבול קבב •** קבב טלה עטוף לאפה תורכית, על מצע סלסת ירקות קלויים, מוגש עם טחינה, שמן צ'ילי וסלט עשבי תבלין
- 110 **פרעצל צ'וריסוס •** לחמניית פרעצל חמה, תבשיל שוקרט, איולי חרדל, בצל מקורמל וספייסי קטשופ

שארניג

- 265 **ורנדה גריל בוצ'ר •** מדליוני אנטריקוט, נקניקית עגל בעבודת יד, קבב טלה ושיפודי פרגית מעושנים, מוגש לצד קרעי תפוח אדמה, סלט ירוק ורוטב צ'ימיצ'ורי (מחיר לאדם, מינימום שני אנשים)
- 89 **טלה סיאולי מעושן •** כתף טלה מושרה בבריינ הדרים למשך 48 שעות, מעושן בעצי תפוחים 12 שעות, נימוח ומלא בטעמים, מוגש לצד צ'אטני עגבניות, ספייסי מיונז, בצל כבוש, כרוב מוחמץ, איולי לימון כבוש, חסה פריכה ולחמניות באן מאודות (מחיר ל-100 גרם)

תוספות

- 30 **אורז לבן •** תבשיל עדשים וקולי תירס
*** טבעוני * ללא גלוטן**
- 30 **קרעי תפוחי אדמה מטוגנים •** בליווי רוטב איולי צ'יפוטלה מעושן
*** ללא גלוטן**
- 30 **קרם תפוח אדמה •** עם בצל מקורמל וציר פורציני
*** טבעוני * ללא גלוטן**