

VERANDA

FINE GRILL RESTAURANT

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 99
* Can be served Gluten free

Chicken Liver Terrine • Chicken liver pâté, apple jam, drunken pear, truffle balsamic vinaigrette, served with toasted brioche bread 94

Croissant Asado • Smoked Asado cut served in a salty croissant, with smoked peppers aioli, pickled onion, curled lettuce, chimichurri and crispy leek 80

From the Sea

Salmon Tartare • Salmon tartare, avocado cream, nachos, tomatoes, chili and herbs 96

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 73
* Vegan * Gluten free

Smoked Eggplant • Baladi eggplant, black tahini, tassos olives, tomato salsa, red onion and roquette leaves 73
* Vegan * Can be served Gluten free

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

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

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 • * Vegan * Gluten free 30

Fried Potato Shreds • With smoked chipotle aioli sauce * Gluten free 30

Antipasti • Oven-roasted vegetables 30

VERANDA

FINE GRILL RESTAURANT

ורנדה קלאסיק

- 75 **צלחת מזטים •** בייגל ירושלמי מוגשת עם חמישה מזאטים מתחלפים. שאל את המלצר
- 99 **סשימי 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 **טרין כבד •** פטה כבד עוף, ריבת תפוחים, אגס שיכור, וינגרט בלסמי כמהין, מוגש עם לחם בריוש קלוי
- 80 **קרואסון אסאדו •** אסאדו שפונדרה מעושן ומפורק מוגש בקרואסון מלוח, איולי פלפלים מעושנים, בצל מוחמץ, חסה מסולסת, צ'ימיצ'ורי וקריספי כרישה

מהים

- 96 **סלמון טרט •** טרט סלמון, קרם אבוקדו, נאצ'וס, עגבניות, צ'ילי ועשבי תיבול
- 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 וינגרט 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 שורשים •** קולורבי, גזר, מלפפון, סלק, נבטים, וינגרט אסיאתי, בוטנים ועשבי תיבול תוספת חזה עוף
- 12

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
- 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

שארינג

- 265 **ורנדה גריל בוצ'ר •** מדליוני אנטריקוט, נקניקיית 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 בבריין 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 • * טבעוני * ללא גלוטן**
- 30 **קרעי תפוחי אדמה מטוגנים •** בליווי רוטב איולי צ'יפוטלה מעושן *** ללא גלוטן**
- 30 **אנטי פסטי •** ירקות קלויים מהטאבון