

## Veranda's Classics

### **Beef Sashimi • 105**

Cold-smoked veal, forest mushrooms vinegar, shallots, Portobello mushrooms, pomegranate concentrate, micro roquette leaves and pine nuts, served with Italian bruschetta \* **Can be served gluten free**

### **Roast Beef Focaccia • 95**

Homemade focaccia served with cured veal shoulder, garlic confit, herb chimichurri, smoked onion and shifka aioli \* **Nut free**

### **Chicken Liver Terrine • 105**

Chicken liver pâté served with forest berry and cassis jam, crispy onions and toasted bread

### **Beef Cigars • 78**

Veal and smoked eggplant cigar, served with a spicy tomato salad, chipotle aioli and amba tahini \* **Nut free**

### **Croissant Asado • 80**

Smoked Asado cut served in a salty croissant with mustard aioli, pickled onion and lettuce alongside house pickles \* **Nut free**

### **Jerusalem Focaccia • 50**

Nuts, tahini, matbucha, hot pepper and green harissa \* **Vegan**

---

## From The Field

### **Lalique • 75**

Lalique lettuce, endive leaves, romaine lettuce, seasonal fruit, salty pecans, seasoned with mustard and citrus vinaigrette

\* **Vegan \* Gluten free \* Can be served nut free**

### **Eggplant • 78**

Charcoal-grilled eggplant, tahini eggplant, tomato seeds, chive oil and falafel crumble

\* **Vegan \* Gluten free \* Nut free**

### **Veranda Salad • 75**

Finely chopped Maggie tomatoes, cucumbers, red onion, scallions, parsley and celery, seasoned with olive oil, lemon juice and tahini cream

\* **Vegan \* Gluten free \* Can be served nut free**

## Fire Stove And Embers

### **Tomahawk Steak • 88 (price per 100gr)**

Charcoal-grilled ribeye beef steak on the bone, served with demi-glace sauce \* **Gluten free**

### **Lutetia Ribeye Steak • 305**

Aged entrecôte grilled over charcoal, spice rub and garlic confit

### **Veranda's Asado Cut • 185**

Shredded short ribs terrine, smoked in Apple Tree Charcoal, wild mushroom demi-glace sauce \* **Gluten free**

### **Marrakesh-Style Chicken • 158**

Charcoal grilled chicken skewers served with spicy tomato salad, tahini amba, fresh chimichurri and warm grilled pitas

### **TDC Royal Burger • 130**

Beef burger served in a brioche bun with lettuce, barbecue sauce, red onion and mustard aioli, with potato fries and spicy aioli

---

## From The Sea

### **Crudo • 88**

Sea fish tartare, avocado, shallots, green onion, served in pastilla tartlet

---

## Sharing

### **Veranda Grill Butcher • 265**

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)

### **Seoul Smoked Lamb • 95 (price per 100gr)**

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

---

## Side Dishes

### **Fench Fries • 30**

### **Potato Shreds • 30**

### **Green Salad • 30**

### **Potato Purée • 30**

With caramelized onion

## ורנדה קלאסיק

ששימי בקר • 105

נתחי עגל בעישון קר, חומץ פטריות יער, בצלצלי שאלוט, פטריות פורטובלו, רכז רימונים, מיקרו עלי רוקט וצנוברים, מוגש לצד ברוסקטה איטלקית \* **ניתן להגיש ללא גלוטן**

פוקאצ'ה רוסטביף • 95

פוקאצ'ה ביתית מוגשת עם כתף עגל כבוש, שום קונפי, צ'ימיצורי עשבים, בצל מדורה ואיולי שיפקה \* **ללא אגוזים**

טרין כבד • 105

פטה כבדי עוף, ריבת פירות יער וקסיס, קריספי בצל ולחם קלוי

סיגר בשר • 78

סיגר עגל וחציל מעושן, מוגש לצד סלט עגבניות פיקנטי איולי צ'יפוטלה וטחינה עמבה \* **ללא אגוזים**

קרואסון אסאדו • 80

אסאדו שפונדרה מעושן ומפורק מוגש בקרואסון מלוח עם איולי חרדל, בצל כבוש וחסה לאליק, לצד חמוצי הבית \* **ללא אגוזים**

פוקאצ'ה ירושלמית • 50

פיצוחים, טחינה, מטבוחה פלפל חריף וסחוג ירוק \* **טבעוני**

## מהשדה

לאליק • 75

חסה לאליק, עלי אנדיב, חסה רומית, פרי העונה ופקאנים מלוחים בתיבול ויניגרט חרדל והדרים

\* **טבעוני** \* **ללא גלוטן** \* **ניתן להגיש ללא אגוזים**

חציל • 78

חציל קלוי על האש, טחינה חציל, זרעי עגבניות, שמן עירית וקראמבל פלאפל \* **טבעוני** \* **ללא גלוטן** \* **ללא אגוזים**

סלט ורנדה • 75

עגבניות מגי, מלפפון, בצל סגול, בצל ירוק, פטרוזיליה וסלרי קצוצים דק בתיבול שמן זית, מיץ לימון וקרום טחינה לבנה \* **טבעוני** \* **ללא גלוטן** \* **ניתן להגיש ללא אגוזים**

## תנור אש וגחלים

סטייק טומהוק • 88 (מחיר ל-100 גרם)

סטייק אנטריקוט על העצם צלוי על גריל פחמים, מוגש לצד רוטב דמי גלאס \* **ללא גלוטן**

לוטיסייה ריב איי סטייק • 305

אנטריקוט מיושן על גריל פחמים, ראב תבלינים וקונפי שום

ורנדה אסאדו קאט • 185

טרין שורט ריבס מפורק מעושן בעצי תפוחים, רוטב דמי גלאס פטריות יער \* **ללא גלוטן**

פרגית מרקש • 158

שיפודי פרגית על גריל פחמים, סלט עגבניות פיקנטי, טחינה עמבה, צ'ימיצורי ופיתות על הגריל

TDC רויאל בורגר • 130

המבורגר בקר מוגש בלחמניית בריוש עם חסה לאליק, רוטב ברביקיו, בצל סגול ואיולי חרדל, לצד צ'יפס תפוח אדמה וספייסי איולי

## מהים

קרודו • 88

טרטר דג ים, אבוקדו, בצלצלי שאלוטס ובצל ירוק, מוגש בטארטלט פסטייה

## שארנינג

ורנדה גריל בוצ'ר • 265

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

טלה סיאוולי מעושן • 95 (מחיר ל-100 גרם)

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

## תוספות

צ'יפס תפוח אדמה • 30

קרעי תפוח אדמה • 30

סלט ירוק • 30

פירה תפוח אדמה • 30

עם בצל מקורמל