

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**
- Peruvian Ceviche •** 95
Sea bream tartare, pumpkin, chili, red onions, herbs, pine nuts, gazpachio, roasted peppers and lime.
Served alongside bruschetta
- 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**
- Veranda Salmon •** 160
Salmon fillet, gnocchi, zucchini, bok choy, green beans served in a vegetables and lemon broth

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-glance 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-glance 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**
- David Citadel Sausages •** 155
Homemade veal sausages, Dijon mustard, onion rings, and potato puree
- Veranda Grill Butcher •**  245
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**

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**

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**

סביצ'ה פרואני

טרטר דניס, דלעת, צ'ילי, בצל סגול, עשבי תיבול, צנוברים, גספצ'יו פלפלים קלויים וליים. מוגש לצד ברוסקטות

שמימי 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**

ורנדה סלמון

נתחי סלמון, ניוקי תפוח אדמה, זוקיני, בוקצ'וי, שעועית ירוקה בציר ירוקות ולימון

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

TDC רויאל בורגר

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

ורנדה אסאדו קאט

טרין שורט ריבס מפורק מעושן בעצי תפוחים, רוטב דמי גלאסוקולי תירס מעושן * **ללא גלוטן**

צ'יקן סאטה

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

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**

טלה סיאולי מעושן

כתף טלה מושרה בבריון 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**

נקנקיות מצודת דוד

נקנקיות עגל בעבודת יד, חרדל דיג'ון, טבעות בצל, ופירה תפוח אדמה

ורנדה גריל בוצ'ר

מדליוני אנטריקוט, נקנקיית 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**

מהשדה

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**

סלט ירוק

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

חציל מעושן

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

130

170

155

298

85

155

245

72

72

72

49

95

95

89

75

160

160

30

30

30