

Veranda's Classics

Beef Sashimi • 105

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**

Roast Beef Focaccia • 95

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

Denver Tartare • 98

Beef tartare, aioli chili, Dijon mustard, shallots and cornichons, served with Italian bruschetta
* **Can be served Gluten free** * **Nuts free**

Beef Cigars • 78

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

Croissant Asado • 80

Smoked Asado cut served in a salty croissant, mustard aioli, pickled onion, lettuce and house pickles * **Nuts free**

Jerusalem Focaccia • 75

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

From The Field

Beet • 75

Roasted baby beets, balsamic-silan vinaigrette, almond skordalia, micro peas leaves and roasted almonds
* **Vegan** * **Gluten free**

Lalique • 75

Lalique lettuce, endive leaves, romaine lettuce, seasonal fruit, salty pecans, seasoned with mustard and citrus vinaigrette
* **Vegan** * **Gluten free** * **Can be served nuts free**

Tomato • 75

Mixed tomatoes, radishes, red onion, Tassos olive crumble, basil oil, balsamic and Maggie tomato gazpacho
* **Vegan** * **Gluten free** * **Nuts free**

Eggplant • 78

Charcoal-grilled eggplant, tahini eggplant, tomato seeds, chive oil and falafel crumble
* **Vegan** * **Gluten free** * **Nuts 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 nuts 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, garlic confit and smoked aioli

Meat Skillet • 268

Merguez, kebab, entrecôte and chicken thigh, served with grilled vegetables and chimichurri * **Gluten free**

Marrakesh-Style Chicken • 158

Charcoal-grilled chicken thigh pieces, served with homemade lahoh, spicy tomato salad, tahini, amba and house pickles

TDC Royal Burger • 130

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

Denver Cut • 120

Sliced Denver steak served on citrus-truffle ponzu sauce, shallots, chili, crushed peanuts and micro green

Veranda Crispy Chicken • 128

Chicken breast schnitzel, mustard aioli, tomato salad and house pickles * **Nuts free**

Sharing

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

From The Sea

Fish Roast • 168

Fish of the day charcoal-grilled, served on smoked tomato coulis alongside smoked purée * **Gluten free** * **Nuts free**

Toro • 88

Sea fish tartare, chives, chili, red onion, citrus fillet, micro basil and peach-lime gazpacho * **Gluten free**

Crudo • 88

Lime-cured salmon slices, avocado, shallots, green onion, served in pastilla tartlet

ורנדה קלאסיק

שמימי בקר • 105

נתחי עגל בעישון קר, חומץ פטריות יער, בצלצלי שאלוט, פטריות פורטובלו, רכז רימונים, מיקרו עלי רוקט וצנוברים, מוגש לצד פוקאצ'ה מטאבון גחלים * 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

טרטר דנבר • 98

טרטר בקר, איולי שיפקה, חרדל דיג'ון, בצלצלי שאלוט וקורנישון. מוגש לצד ברוסקטה איטלקית * ניתן להגיש ללא גלוטן * ללא אגוזים

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, חסה לאליק וחמוצי הבית * ללא אגוזים

פוקאצ'ה ירושלמית • 75

פיצוחים, טחינה, מטבוחה פלפל חריף וסחוג ירוק * טבעוני

מהשדה

סלק • 75

בייבי סלקים צלויים, וינגרט בלסמי וסילאן, סקורדילה שקדים, מיקרו אפונה ושקדים קלויים * טבעוני * ללא גלוטן

לאליק • 75

חסה לאליק, עלי אנדיב, חסה רומית, פרי העונה ופקאנים מלוחים בתיבול ויניגרט חרדל והדרים * טבעוני * ללא גלוטן * ניתן להגיש ללא אגוזים

עגבניה • 75

מיקס עגבניות, צנוניות, בצל סגול, קראמבל טאסוס, שמן בזיל, בלסמי וגספצ'יו עגבניות מגי * טבעוני * ללא גלוטן * ללא אגוזים

חציל • 78

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 וקרם 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, קונפי שום ואיולי מעושן

מחבת בשרים • 268

נקניקיית מרגז, קבב, פרגית ואנטריקוט, מוגש לצד ירקות צלויים ורוטב צ'ימיצורי * ללא גלוטן

פרגית מרקש • 158

נתחי פרגית צלויים על גריל פחמים, מוגשים על לחוח ביתי, סלט עגבניות פיקנטי, טחינה עמבה וחמוצי הבית

TDC רויאל בורגר • 130

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

דנבר קאט • 120

סטייק דנבר מדיום, מוגש על מצע רוטב פונזו הדרים וכמהין, בצלצלי שאלוטס, צ'ילי, שברי בוטנים ומיקרו עלים

ורנדה קריספי צ'יקן • 128

שניצל חזה עוף, איולי חרדל, סלט עגבניות וחמוצי הבית * ללא אגוזים

שארינג

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

כתף טלה מושרה בברייך 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

מהים

פיש רוסט • 168

דג היום צלוי בגריל פחמים, מוגש על קולי עגבניות מעושנות, לצד פירה מעושן * ללא גלוטן * ללא אגוזים

טורו • 88

טרטר דג ים, עירית, צ'ילי, בצל סגול, פילה הדרים, מיקרו בזיל, גספצ'יו אפרסקים וליים * ללא גלוטן

קרודו • 88

נתחי סלמון כבושים בליים, אבוקדו, בצלצלי שאלוטס ובצל ירוק, מוגש בטארטלט פסטייה

Desserts

Chocolate Mousse

56

Dark chocolate cremeux, olive oil, cocoa crumble and candied pecans

מוס שוקולד

קרמו שוקולד מריר, שמן זית, קראמבל קקאו ופקאנים מסוכרים

Nemesis

Cold chocolate cake served with vanilla ice cream and coffee ganache

נמסיס

עוגת שוקולד קרה, מוגשת לצד גלידת וניל וגנאש קפה

Gianduja Profiterole

Profiterole, hazelnut and gianduja cremeux with berry coulis

פרופיטרול ג'אנדויה

פחזנייה, קרמו אגוזי לוז וג'נדויה עם קולי פירות יער

Apple Pie

Warm apple cake with cinnamon toffee and apples, served with vanilla ice cream

פאי תפוחים

עוגת תפוחים חמה, טופי קינמון ותפוחים, מוגש לצד גלידת וניל

Lemon Dessert

Lemon cream, sponge cake, pineapple, mango jelly and meringue

קינוח לימון

קרם לימון, עוגת טורט, אננס, ג'לי מנגו ומרנג