מסעדת ורנדה - מטבח מקומי פרי יצירתו של השף אבירם חיוקה

"ורנדה" כשמה כן היא- טראסה יפה להפליא המוקפת באדריכלות ירושלמית ומול נופיה של חומות העיר העתיקה. פסיפס התרבויות המרתק של העיר, בה נולד וחי השף אבירם חיוקה, מהווה את ההשראה למיזוג של טעמים, ניחוחות וצבעים מקומיים. השף אבירם חיוקה יצר למסעדה קולינריה מקומית המתכתבת עם המטבחים של אימו, סבתו ומטבחים אותנטיים נוספים של העיר. הוא משלב טעמים וריחות ירושלמים שירגשו כל אחת ואחד מכן/ם.

תפריט סוכות 2021

פוקצ'ה טאבון ושלושה מטבלים מקומיים	22

ראשונות

קרפצ'יו חציל קלוי מתובל בטחינה גולמית, קונפי שום, רכז רימונים, שמן זית, בצל ירוק, חמוציות ופקאן קלוי	43
סלט שורשים מקולורבי, גזר, צנון, שורש סלרי, שורש פטרוזיליה ועלי סלרי בוויניגרט זרעי כוסברה	48
סלט חסה עם תפוח עץ, בצל סגול, עשבי תיבול, פיסטוק גרוס בוויניגרט תפוח	46
סלט עגבניות עם צנוברים, שמן בזיליקום, נענע, בצל סגול ואבקת זיתים שחורים	48
ארנצ'יני ירושלמי של קובה אורז ממולא בתערובת פטריות בתיבול מעורב ירושלמי על טחינה וסלסת עגבניות חרוכות	46
טרטר דג ים עם כוסברה, תפוח ירוק, עירית, בצל סגול, פלפל חריף, סלט מלפפונים ורצועות זוקיני כבוש וציזיקי טופו	60
קאדה סיסקה (מאפה כורדי) ממולא בשר בקר בבישול ארוך לצד יוגורט טופו חמוסטה	48
ניוקי שורשים עם עגבניות שמש, תרד, קונפי שום, שמן צנוברים ירושלמיים ולימון	68

עיקריות

פילה דג ים בליווי פריקה מעושנת, עגבניות שמש, זיתי קלמטה, עשבי תיבול ושמן זית	108
סלמון בקראסט של קארי מוגש לצד קונפי ארטישוק ירושלמי, קרם תרד ומיץ סלק ולימון	98
פרגית על מצע עדשים שחורות, עשבי תיבול וחמוציות	89
פיתה במילוי קבב עגל בתיבול ירושלמי עם סלסת עגבניות שרופות וטחינה צהובה	92
אנטריקוט (250 ג') תפוח אדמה מדורה, קונפי שום, עגבניה צלויה וצ'ימיצ'ורי חם	190
תבשיל אוכף טלה, ירקות שורש ורוטב יין לבן	163

כשר מהדרין, שמיטה לחומרה