

VERANDA  
FINE GRILL RESTAURANT

VERANDA  
FINE GRILL RESTAURANT

## FIRE STOVE AND EMBERS

<b>Tataki Butchers' Cut</b> • Charcoal-grilled hanger steak, soy and lime sauce, micro basil, red onion, peanuts, and ginger	85	<b>טאטאקי נתח קצבים</b> • סטייק נתח קצבים צרוב בגריל פחמים, רוטב סויה וליים, מיקרו בזיליקום, בצל סגול, בוטנים וג'ינג'ר
<b>Fine Beef Burger</b> • Charcoal-grilled, coleslaw salad, curled lettuce, tomato, onion, pickles, barbecue sauce. Served on a homemade bun, with a side dish of your choice	110	<b>המבורגר בקר על גריל פחמים</b> • סלט קולסלאו, חסה מסולסלת, עגבנייה, בצל, מלפפון חמוץ, רוטב ברביקיו, מוגש על לחמנייה ביתית, ותוספת לבחירה
<b>Asado Beef</b> • Veal tenderloin on the bone served with apple barbecue sauce. Cooked for 12 hours in our smokehouse. With a side dish of your choice	155	<b>אסאדו</b> • שפונדרה עגל חלב בברביקיו תפוחים צלוי על העצם 12 שעות במעשנה, מוגש עם תוספת לבחירה
<b>Smoked Lamb Chops</b> • In Herbs and Garlic with grilled bok choy, smoked pepper sauce, and a side dish of your choice	249	<b>צלעות טלה מעושנות בעשבי תיבול ושום</b> • בוקצ'וי צלוי ורוטב פלפלים מעושנים, מוגש עם תוספת לבחירה
<b>Tomahawk Steak</b> • Charcoal-grilled ribeye beef steak on the bone, with chimichurri sauce and bone marrow, and a side dish of your choice (price per 100gr) * <b>Gluten free</b>	70	<b>סטייק טומהוק</b> • אנטרקוט על העצם, נצלה בג'וספר בעשן פחמים, מוגש לצד רוטב צ'ימיצ'ורי ותוספת לבחירה (מחיר ל-100 גרם) * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Lamb Shoulder</b> • 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) * <b>Gluten free</b> * <b>For sharing</b>	70	<b>טלה</b> • כתף טלה מושרה בבריין הדרים 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 מאודות (מחיר ל-100 גרם) * <b>ללא גלוטן</b> * <b>מנה משותפת</b>

## FROM THE SEA

<b>Salmon Steak with Herbs</b> • Jospier-grilled, with green vegetables, smoked lemon and a side dish of your choice * <b>Vegetarian</b> * <b>Gluten free</b>	140	<b>סטייק סלמון בעשבי תיבול</b> • צלוי בג'וספר, לצד ירקות ירוקים, איולי בטטה ולימון מעושן, מוגש עם תוספת לבחירה * <b>צמחוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Grilled Sea-Bream à la Plancha</b> • With colored sweet pepper coulis, pickled lemon salsa, chipotle and potato purée * <b>Vegetarian</b> * <b>Gluten free</b>	152	<b>פילה דניס צרוב על הפלנצ'ה</b> • קולי פלפלים צבעוניים, סלסת לימון כבוש וצ'יפוטלה ופירה מעושן * <b>צמחוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Red Tuna Tartare Ceviche</b> • With shallots, mint, green onions, lime juice and walnut oil. Served with curled lettuce on crushed ice, with chili and nectarine sauce * <b>Vegetarian</b> * <b>Gluten free</b>	88	<b>סביצ'ה טרטור טונה אדומה</b> • בצלצלי שאלוט, נענע, בצל ירוק, מיץ ליים ושמן אגוזים, מוגש בחסה מסולסלת על קרח גרוס בליווי רוטב צ'יילי ונקטרינה * <b>צמחוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>

## FROM THE FIELD

<b>Farmer's Market Tomato Salad</b> • Cherry tomatoes, datterini tomato confit, sourdough bread strips, kalamata olives, red onion, radishes, green onion, seasoned with olive oil and lemon juice * <b>Vegan</b>	60	<b>סלט עגבניות השוק</b> • עגבניות שרי, קונפי עגבניות תמר, קרעי לחם מחמצת, זיתי קלמטה, בצל סגול, צנוניות, בצל ירוק בתיבול שמן זית ומיץ לימון * <b>טבעוני</b>
<b>Green Salad</b> • Laliq lettuce, endive leaves, romaine lettuce, seasonal fruit, salty pecans, seasoned with balsamic vinaigrette and date honey * <b>Vegan</b> * <b>Gluten free</b>	60	<b>סלט ירוק</b> • חסה לליק, עלי אנדיב, חסה רומית, פרי העונה ופקאנים מלוחים בתיבול ויניגרט חומץ בלסמי וסילאן * <b>טבעוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Smoked Eggplant</b> • Baladi eggplant, black tahini, tassos olives, tomato salsa, red onion and roquette leaves * <b>Vegan</b> * <b>Gluten free</b>	68	<b>חציל מעושן</b> • חציל בלאדי, טחינה שחורה, זיתי טאסוס, סלסת עגבניות, בצל סגול, צנוניות ועלי רוקט * <b>טבעוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Pumpkin Steak</b> • Smoked in Apple Tree Charcoal, with black lentil ragout, corn korma coulis, and micro pea greens * <b>Vegan</b> * <b>Gluten free</b>	75	<b>סטייק דלעת בניהוח פחמי עצי תפוחים</b> • ראגו עדשים שחורות, קולי קורמה תירס ומיקרו עלי אפונה * <b>טבעוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Beetroot Carpaccio</b> • Roasted beetroot, tuber mushroom vinegar, shallots, portobello mushrooms, pomegranate concentrate, micro roquette leaves * <b>Vegan</b> * <b>Gluten free</b>	68	<b>קרפצ'יו סלק</b> • סלק צלוי, חומץ פטריות כמהין, בצלצלי שאלוט, פטריות פורטובלו, רכז רימונים ומיקרו עלי רוקט * <b>טבעוני</b> * <b>ללא גלוטן</b>

Prices are in NIS and include VAT

המחירים בש"ח וכוללים מע"מ

## תנור אש וגחלים

## VERANDA'S CLASSICS

<b>Pogacha</b> • Olive focaccia, olive oil, baked garlic spread, tomato salsa, balsamic vinegar, zaatar and pickled lemon aioli	49	<b>פוגאס</b> • פוקאצ'ה זיתים, שמן זית, ממרח שום אפוי, סלסת עגבניות עם חומץ בסלמי וזעתר ואיולי לימון כבוש
<b>Carpaccio</b> • Cold-smoked veal, tuber mushroom vinegar, shallots, portobello mushrooms, pomegranate concentrate, micro roquette leaves, served alongside stone-oven-baked focaccia	79	<b>קרפצ'יו</b> • נתחי עגל בעישון קר, חומץ פטריות כמהין, בצלצלי שאלוט, פטריות פורטובלו, רכז רימונים ומיקרו עלי רוקט, מוגש לצד פוקצ'ה מטאבון גחלים
<b>Chicken Liver Terrine</b> • Chicken liver pâté, apple and raspberry jam, grape vinegar and sliced chestnuts. Served with toasted brioche in garlic oil and thyme	69	<b>טרין כבדי עוף</b> • פטה כבד, ריבת תפוחים ופטל, חומץ ענבים וערמונים פרוסים, מוגש עם לחם בריוש קלוי בשמן שום ותימין
<b>Croissant Asado</b> • Smoked Asado cut served in a salty croissant, with smoked peppers aioli, pickled onion curled lettuce, chimichurri, and crispy leek	75	<b>קרואסון אסאדו</b> • אסאדו שפונדרה מעושן ומפורק מוגש בקרואסון מלוח, איולי פלפלים מעושנים, בצל מוחמץ, חסה מסולסת, צ'ימיצ'ורי וקריספי כרישה

## SIDE DISHES

served with the main dish

<b>Bonfire-Style Désirée Potato</b> • Smoked potato, herb aioli and chimichurri sauce	<b>תפוח אדמה מדורה</b> • תפוח אדמה דורה מעושן, איולי עשבי תיבול ורוטב צ'ימיצ'ורי
<b>White Rice</b> • Cooked with lentils and corn coulis	<b>אורז לבן</b> • תבשיל עדשים וקולי תירס
<b>Antipasti</b> • Stone-oven roasted vegetables in aromatic herbs	<b>ירקות אנטי פסטי</b> • צלויים בטאבון בעשבי תיבול ארומטיים
<b>Fried Potato Strips</b> • With smoked chipotle aioli sauce	<b>קרעי תפוחי אדמה מטוגנים</b> • בליווי רוטב איולי צ'יפוטלה מעושן
<b>Smoked Potato Purée</b> • With caramelized onion and porcini mushroom stock	<b>קרם תפוח אדמה</b> • עם בצל מקורמל וציר פורצ'יני

## DESSERTS

<b>Pavlova</b> • Crème pâtissière, seasonal fruits and berries * <b>Gluten free</b>	55	<b>פבלובה</b> • קרם פטיסייר, פירות העונה ופירות יער * <b>ללא גלוטן</b>
<b>Apple Crumble</b> • Vanilla ice cream and salted caramel toffee sauce	55	<b>קרמבל תפוחים</b> • שטרויזל וניל, גלידה ורוטב טופי קרמל מלוח
<b>Broken Snickers Bar</b> • Nut cream, brownies, dark chocolate ganache, hazelnut crumble and coffee ice cream	55	<b>סניקס שבור</b> • קרמו אגוזים, בראוניז, גנאש שוקולד מריר, קרמבל אגוזי לוז וגלידת קפה
<b>Lemon Tart</b> • Caramel cookie crumbs, lemon cream, pineapple ice cream, passion fruit jelly and meringue	55	<b>טארט לימון</b> • שברי עוגיות קרמל, קרם לימון, גלידת אננס, ג'לי פסיפלורה ומרגנ
<b>Mini Table Chaos</b> • A freestyle-plated selection of mini David Citadel desserts * <b>For sharing</b>	75	<b>קינח מיני שולחן בלגן</b> • מבחר מיני קינחי מצודת דוד מצולחת פריסטיל * <b>מנה משותפת</b>

KOSHER MEAT - RAV RUBIN

כשר בשר - הרב רובין