

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.

22

פוקצ'ה טאבון ושלושה מטבלים מקומיים

ראשונות

43

קרפצ'יו חציל קלוי מתובל בטחינה גולמית, קונפי שום, רכז רימונים, שמן זית, בצל ירוק, חמוציות ופקאן קלוי

48

סלט שורשים - קולורבי, גזר, צנון, שורש סלרי, שורש פטרוזיליה ועלי סלרי בוויניגרט זרעי כוסברה

46

סלט חסה - חסה, תפוח עץ, בצל סגול, עשבי תיבול, פיסטוק גרוס בוויניגרט תפוח

48

סלט עגבניות- מגוון עגבניות, צנוברים, שמן בזיליקום, נענע, בצל סגול ואבקת זיתים שחורים

46

ארנצ'יני ירושלמי - קובה אורז ממולא בתערובת פטריות בתיבול מעורב ירושלמי על טחינה וסלסת עגבניות חרוכות

60

טרטר דג ים - קוביות דג, כוסברה, תפוח ירוק, עירית, בצל סגול, פלפל חריף, סלט מלפפונים ורצועות זוקיני כבוש וציזיקי טופו

56

קרפצ'יו בקר בתוספת שמן זית, בלסמי, קונפי שום ונגיעה של אילי כמהין

58

פיתה במילוי קבב עגל בתיבול ירושלמי עם סלסת עגבניות שרופות וטחינה צהובה

48

קאדה סיסקה - מאפה כורדי ממולא בשר בקר בבישול ארוך לצד יוגורט טופו חמוסטה

86

שקדי עגל- בלווי חציל, פלפל חריף, כוסברה, טחינה שחורה ועמבה עגבניות

68

ניוקי שורשים- עגבניות שמש, תרד, קונפי שום, שמן צנוברים ירושלמיים ולימון

עיקריות

109

שניצל עגל בלווי עלים ירוקים ופירה

179

פילה בקר (200 ג') ביין אדום על קרם שורשים, מוגש לצד פלאפל במילוי מח עצם

108

פילה דג ים - פריקה מעושנת, עגבניות שמש, זיתי קלמטה, עשבי תיבול ושמן זית

98

סלמון בקראסט של קארי מוגש לצד קונפי ארטישוק ירושלמי, קרם תרד ומיץ סלק ולימון

89

פרגית על בסיס עדשים שחורות, עשבי תיבול וחמוציות

190

אנטריקוט (250 ג') תפוח אדמה מדורה, קונפי שום, עגבניה צלויה וצ'ימיצ'ורי חם

220

צלעות טלה (250 גר') ריזוטו שחור, פטריות, עגבניות ותרד

כשר חלק רבנות ירושלים.