

גריל עץ נולדה לתוך חווה אורגנית על אדמת הגליל. במטבח יש טאבון וגריל פחמים בהם אנחנו צולים תפוחי אדמה שיצאו מהאדמה, בשרים טריים על ענפים מהחווה, ירקות מהערוגה, ריחות של יער. פה אפשר לנוח. לנשום אוויר, להסתכל על העמק, על העגורים עפים. ארץ ישראל היפה זה כאן.

ארז קומרובסקי


גריל וטאבון		ראשונות	
84	פרגית טנדורי סטייל תפו"א פראי ואיולי לימון כבוש	45	לחם טאבון פוגאס בטאבון שומשום ואהבה
86	קבב טלה בלאדי על פיתה סאג' קריספית, טאבולה קטניות, טחינה ועמבה	52	סלט מהחווה ירקות מהערוגה, זיתים, סומק, לימון כבוש ושמן זית פצצה
142	שיפוד פילה עגלה מתובל בדואה מצרית עם שיפוד בצלצלים וסלטון אביבי	62	כבד צלוי בגריל קצוץ גס עם מלא בצל מטוגן וחזרת לבנה מגורדת דק, מוגש עם ברוסקטה על גחלים
130	שיפוד אנטריקוט נקי נקי, צ'ימיצ'ורי ותפו"א פראי	52	סלט עלים ירוקים וכמה אדומים, רוטב עותמאני עם אנשובי, פיסטוקים קלויים ופיתה קריספית קריספית
96	פורל ורוד שמנמן בגריל עם סלט חסות רענן	54	מסבחה חמה פלאפל פצצה ומנקיש מהטאבון עם שמן זית וזעתר
72	ירקות שנקטפו הבוקר וקפצו למחבת עם ג'עלה שלנו	62	ספיחה טלה טלה ברכז רימונים, טחינה ופיסטוקים על פיתה לבנטינית
מתוקים		65	סיגר כתף טלה ומכסה אנטרקוט טחינה ופלפל צ'ומה
45	מוס שוקולד אמרטו ומרציפן		
43	כנאפה קרם פיסטוק סירופ הל, מאחלב וגלידת פיסטוק		
42	מלבי - קרמל תפוזים ואניס		
43	צלחת סורבטים עם קראמבל ומרשמלו		

Wood Grill was born on an organic farm in the fertile Galilean soil. Our kitchen features an authentic taboon and charcoal grill where we roast freshly-harvested potatoes, the choicest fresh beef skewered on real wood branches, and garden-fresh vegetables all wrapped in enticing woodland aromas. Here you can relax, take a deep breath, and enjoy the stunning scenic valley as cranes soar high above this magnificent countryside. The beauty of Israel is all around you.

Erez Komarovsky


Appetizers

Taboon Bread Taboon-Baked fougasse, sesame and love. 45

 **Farm-Fresh Salad** Fresh garden vegetables served with olives, sumac, pickled lemon, and a splash of olive oil 52

Grilled liver coarsely chopped with plenty of fried onions and finely grated white horseradish, served with a chargrilled bruschetta 62

Green Leaf Salad Served with a few red leaves and roasted pistachios, Ottoman dressing and a very crispy pita 52

 **Warm Chickpea Msabbaha** Freshly-made hummus served with falafel balls and Manakish taboon flatbread seasoned with olive oil and za'atar 54


Lamb Sfiha Lamb cooked in pomegranate molasses, tahini and pistachios. Served on a traditional Levantine pita bread 62

Filo Pastry Cigar Stuffed with shoulder of lamb and chuck cover. Served with tahini and pilpelchuma red chili paste 65

Skewers & Pan-Fried Dishes


Tandoori style chicken thigh wild potatoes and pickled lemon aioli 84

Baladi Lamb Kebab on a taboon pita bread, fire-roasted onions and tomatoes, tahini and amba 86

 **Veal Fillet on a Skewer** seasoned with Egyptian dukkah. Served with skewered shallots and tabbouleh salad 142


Entrecôte skewer lightly seasoned and served with a Galilean salsa and wild potatoes 130


Red Trout Fillet on a skewer, served with salanova lettuce 96

 **Freshly picked vegetables** lightly fried and served with our Ja'ala nut & seed mix 72

Sweet

Chocolate Mousse Amaretto and marzipan 45

 **Pistachio Cream Knafeh** with cardamom syrup, mahleb and pistachio ice cream 43

 **Malabi** orange caramel and anise 42

 **A Selection of Sorbets** with crumble and marshmallow 43

 Vegan  Gluten Free

All prices are in NIS

 woodgrill_restaurant


 תַּסְעֵדַת בִּשְׁוֹר
 MEAT
 RESTAURANT **גְּרִיל עֵץ**
WOOD GRILL