






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





תפריט פסח

ראשונות

גריל וטאבון

- 84  **שיפוד תרנגולת** תבשיל מג'אדרה גלילי וסלט משווייה
- 86 **קבב חלאבי** פיתה סאג' וירקות שרופים
- 162  **פילה עגלה** בגריל קרם שורשים, ירקות שרופים וטאבולה קטניות
- 156  **סטייק אנטריקוט** נקי נקי תפוז"א באטר פראי וצ'ימיצ'ורי עלי חווה
- 95  **מחבת דג ים בטאבון** פילה לברק, תבשיל עגבניות שרי, שום, יין לבן וזעפרן
- 78  **פסטה אביבית** עלים של עכשיו, מבחר פטריות ופול ירוק מהערוגה

מתוקים

- 42  **צלחת סורבטים** עם קראמבל וקולי פירות החווה
- 48  **שוקולד מושחת** עם אגוזי מלך, פולי קפה הל, מלח אטלנטי ושמן זית
- 48  **פנקוטה הדרים** מהחווה ושקדים מקורמלים
- 48  **פאי לימונענע** פריך שקדים, קרם לימונענע ומרנג

- 29  **לחם טאבון** שום עשבי תבלין מהערוגה, מטבלים ואהבה
- 56  **סלט מהחווה** ירקות מהערוגה, זיתים סורים, סומק, לימון כבוש ושמן זית פצצה
- 56  **חציל גלילי בטאבון** טחינה מקומית, קראמבל תבלינים, סחוג עשבים, עגבניות צליות, שמן זית כתית, ביצה חצי קשה, עלים ירוקים
- 62 **כבד צלוי בגריל** קצוץ גס עם מלא בצל מטוגן וחזרת לבנה מגוררת דק, מוגש עם ברוסקטה על גחלים
- 56  **סלט עלים מהחווה** חסות פריכות, בייבי שומר צלוי, אגסים מקורמלים, אגוזי מלך קלויים ורוטב הדרים
- 72  **קרפצ'יו פילה בקר** רכז רימונים חמצמץ, טחינה גולמית, בצלצלי שאלוט מוחמצים, שום קונפי ועלים מהערוגה
- 74 **סאשימי דג ים** אבוקדו, עגבניות סחוטות, לימון מהגינה, צ'ילי, כוסברה, שמן זית ומלח ים
- 40 **מרק היום**

 טבעוני  ללא גלוטן
המחירים הינם בש"ח

Wood Grill was set up in an organic farm on Galilean soil. The taboon oven and charcoal grill are at the heart of our kitchen; this is where we roast and grill freshly dug potatoes, premium meats, garden vegetables, scents of a forest. Here you can rest, take a breather, and gaze at the valley and the cranes flying. **This is the beautiful Land of Israel.**

Passover Menu

Appetizers

- 🌿 **Tabun bread** garlic, herbs from the garden, 29 and love
- 🌿🌾 **Farm salad** Seasonal vegetables from the garden, 56 Souri olives, sumac, preserved lemon, and olive oil
- 🌾 **Tabun-Grilled Galilean Eggplant** local tahini, 56 spiced crumble, herb zhug, roasted tomatoes, extra virgin olive oil, jammy egg, greens
- Grilled Liver** coarsely chopped with plenty of 62 fried onions and finely grated white horseradish. Served with a chargrilled bruschetta
- 🌿🌾 **Garden green Salad** crispy lettuce, roasted baby 56 fennel, caramelized pears, toasted walnuts, citrus dressing
- 🌾 **Beef Sirloin Carpaccio** tart pomegranate 72 molasses, raw tahini, pickled shallots, garlic confit and greens from the garden
- Saltwater fish Sashimi** avocado, squeezed 74 tomatoes, lemon from the orchard, chili, cilantro, olive oil and sea salt
- Soup of the Day** 40

Grill & Tabun

- 🌾 **Chicken Skewer** Galilean mujadara and 84 mechouia salad
- Aleppo Kebab** Bedouin pita and 86 grilled vegetables
- 🌾 **Grilled Veal tenderloin** vegetable puree, grilled 162 vegetables and legume tabbouleh
- 🌾 **Local entrecôte steak** wild butter potatoes and 156 garden greens chimichurri
- 🌾 **Tabun-Grilled Saltwater Fish** Seabass fillet, 95 cherry tomato stew with garlic, white wine and saffron
- 🌿 **Springtime pasta** seasonal greens, mixed 78 mushrooms and fava beans from the garden

Sweet

- 🌿🌾 **Sorbet Platter** with Crumble and local 42 fruit coulis
- 🌾 **Decadent Chocolate** with walnuts, coffee 48 beans, cardamom, Atlantic Sea salt & olive oil
- 🌾 **Farm Citrus Panna Cotta** 48 and caramelized almonds
- 🌾 **Lemon Mint Pie** Almond crust, lemon mint curd 48 and meringue

🌿 Vegan 🌾 Gluten Free
All prices are in NIS

📷 woodgrill_restaurant


 תסעדת וישן גויל עץ
 MEAT RESTAURANT WOOD GRILL