

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
79	<b>פרגית טנדורי סטייל</b> תפוז פראי ואיולי לימון כבוש	42 <b>לחם טאבון</b> עם שום קונפי, תפוח אדמה רוזמרין ועוד כמה דברים טובים
81	<b>קבב טלה בלאדי</b> על פיתה סאג' קריספית, טאבולה קטניות, טחינה ועמבה	48 <b>סלט מהחווה</b> ירקות מהערוגה, זיתים, סומק, לימון כבוש ושמן זית פצצה
128	<b>שיפוד פילה עגלה</b> מתובל בדואה מצרית עם שיפוד בצלצלים וסלטון אביבי	54 <b>כבד צלוי בגריל</b> קצוץ גס עם מלא בצל מטוגן וחזרת לבנה מגורדת דק, מוגש עם ברוסקטה על גחלים
121	<b>שיפוד אנטריקוט</b> נקי נקי, צ'ימיצ'ורי ותפוז פראי	48 <b>סלט עלים ירוקים</b> וכמה אדומים, רוטב עותמאני עם אנשובי, פיסטוקים קלויים ופיתה קריספית קריספית
92	<b>פורל ורוד שמנמן</b> בגריל עם סלט חסות רענן	46 <b>מסבחה חמה</b> פלאפל פצצה ומנקיש מהטאבון עם שמן זית וזעתר
64	<b>ירקות שנקטפו הבוקר</b> וקפצו למחבת עם ג'עלה שלנו	52 <b>ספיחה טלה</b> טלה ברכז רימונים, טחינה ופיסטוקים על פיתה לבנטינית
<b>מתוקים</b>		54 <b>סיגר כתף טלה ומכסה אנטרקוט</b> טחינה ופלאפל צ'ומה
45	<b>מוס שוקולד</b> אמרטו ומרציפן	
43	<b>כנאפה קרם פיסטוק</b> סירופ הל, מאחלב וגלידת פיסטוק	
42	<b>מלבי</b> - קרמל תפוזים ואניס	
43	<b>צלחת סורבטים</b> עם קראמבל ומרשמלו	

טבעוני  ללא גלוטן 

המחירים הינם בש"ח

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

<b>Taboon Bread</b> Served with garlic confit, rosemary roasted potatoes, and assorted other goodies	42
 <b>Farm-Fresh Salad</b> Fresh garden vegetables served with olives, sumac, pickled lemon, and a splash of olive oil	48
<b>Grilled liver</b> coarsely chopped with plenty of fried onions and finely grated white horseradish, served with a chargrilled bruschetta	54
<b>Green Leaf Salad</b> Served with a few red leaves and roasted pistachios, Ottoman dressing and a very crispy pita	48
 <b>Warm Chickpea Msabbaha</b> Freshly- made hummus served with falafel balls and Manakish taboon flatbread seasoned with olive oil and za'atar	46
<b>Lamb Sfiha</b> Lamb cooked in pomegranate molasses, tahini and pistachios. Served on a traditional Levantine pita bread	52
<b>Filo Pastry Cigar</b> Stuffed with shoulder of lamb and chuck cover. Served with tahini and pilpelchuma red chili paste	54

## Skewers & Pan-Fried Dishes

<b>Tandoori style chicken thigh</b> wild potatoes and pickled lemon aioli	79
<b>Baladi Lamb Kebab</b> on a taboon pita bread, fire-roasted onions and tomatoes, tahini and amba	81
 <b>Veal Fillet on a Skewer</b> seasoned with Egyptian dukkah. Served with skewered shallots and tabbouleh salad	128
 <b>Entrecôte skewer</b> lightly seasoned and served with a Galilean salsa and wild potatoes	121
<b>Red Trout Fillet</b> on a skewer, served with salanova lettuce	92
<b>Freshly picked vegetables</b> lightly fried and served with our Ja'ala nut & seed mix	64
Sweet	
 <b>Compote &amp; Sorbet</b> from seasonal Fruit	40
 <b>Chocolate Mousse</b> Amaretto and marzipan	45
<b>Pistachio Cream Knafeh</b> with cardamom syrup, mahleb and pistachio ice cream	43
 <b>Malabi</b> orange caramel and anise	48

 Vegan  Gluten Free

All prices are in NIS