

Ghimel Garden Menu

Venetian kosher restaurant
Fish - Vegetarian - Vegan

בית
המנוחה

Kosher Restaurant
Catering
Wedding
Bar / Bat Mitzwa
Events
Banqueting
Shabbath Meals
Delivery kosher meals
Sunday Brunch
Hotel Catering Service
Dinner on a Typical Venetian Boat

Feste di Laurea

OPEN
Pessach • Chavnuoth
Rosch Haschana • Sukkoth
ALL HOLYDAY

GHIMEL GARDEN
Venetian Kosher Restaurant • חסידי
Campo Ghetto /
Cannaregio, 38
30131 VENEZIA
www.ghimelgarden.it
info@ghimelgarden.it

ANTIPASTI- STARTERS

1 - Carciofo alla Giudea
Giudea artichoke 12.00

2 - Antipasto della casa
Pita, falafel, hummus, babagnoush, michweia,
rice roll in vine leaf, latkes 12.00

3 - Concha di melanzane e zucchine
Eggplant and zucchini concha with vinegar 9.00

4 - Polenta e baccala' mantecato alla Veneziana
Baccala' and polenta 9.00

5 - Sarde in Saor del Ghetto
Typical Venetian sardines with onion, raisins and pinenuts 9.00

6 - Pita farcita con caprese di pomodori e mozzarella di bufala
Pita with caprese of tomato and bufala mozzarella 9.00

7 - Salmone marinato in bella vista
Carpaccio of raw salmon 11.00

8 - Frittura mista Vegetariana
Mixed fried Vegetables 10.00

9 - Antipasto della casa Veneziano
Pita, Sarde in Saor, Polenta with bacalà, conchà di zucchine, eggplant and fried vegetables 13.00



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

1 - Mejadra -riso all'orientale con le lenticchie e cipolla caramellata
Rice with lentils and caramelized onion 12,00

2 - Shak Shuka Uova all'orientale in salsa di pomodoro e peperoni
Eggs with Peppers and tomato sauce 12,00

3 - Gaspacho con crostini
Gaspacho with croutons 11,00

4 - Gnocchi con guazzetto di pomodoro
Potato gnocchi with tomatoes 12,00

5 - Risotto del giorno (min. per 2 persone-20 mn. attesa)
Risotto of the day (min.for 2 person-20 ") 24,00 (for two person)

6 - Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ravioli filled with ricotta and spinach and sage sauce 13,00

7 - Trofie al pesto
Trofie pasta with pesto 12,00

8 - Cous Cous Vegetariano
Vegeterian Cous cous 12,00

9 - Tagliolini con fonduta di formaggio
Fetuccini with cheese fondue 12,00

10 - Lasagna vegetariana
Vegetarian lasagna 12,00

11 - Melanzana alla parmigiana
Eggplant casserole "alla parmigiana" 12,00

12 - Pasta alla norma
Pasta with eggplant 12,00

13- Kugel 12,00



SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

1 - Haraimi con cous cous - pesce in salsa leggermente piccante

Fish in spicy sauce with cous cous 18.00

2 - Grigliata di pesce fresco

Mixed grilled fish 18.00

3 - Tagliata di tonno ai semi di papavero

Fresh Tuna with poppy seeds 18.00

4 - Salmone agli agrumi

Salmon with lemon and oranges 18.00

5 - Tartare di tonno

Tuna tartare 18.00

6 - Branzino speziato alla griglia

Grilled Sea Bass with aromatic herbs 16.00

7 - Hamburger vegetariano con verdure di stagione

Vegetarian hamburger with vegetables 18.00

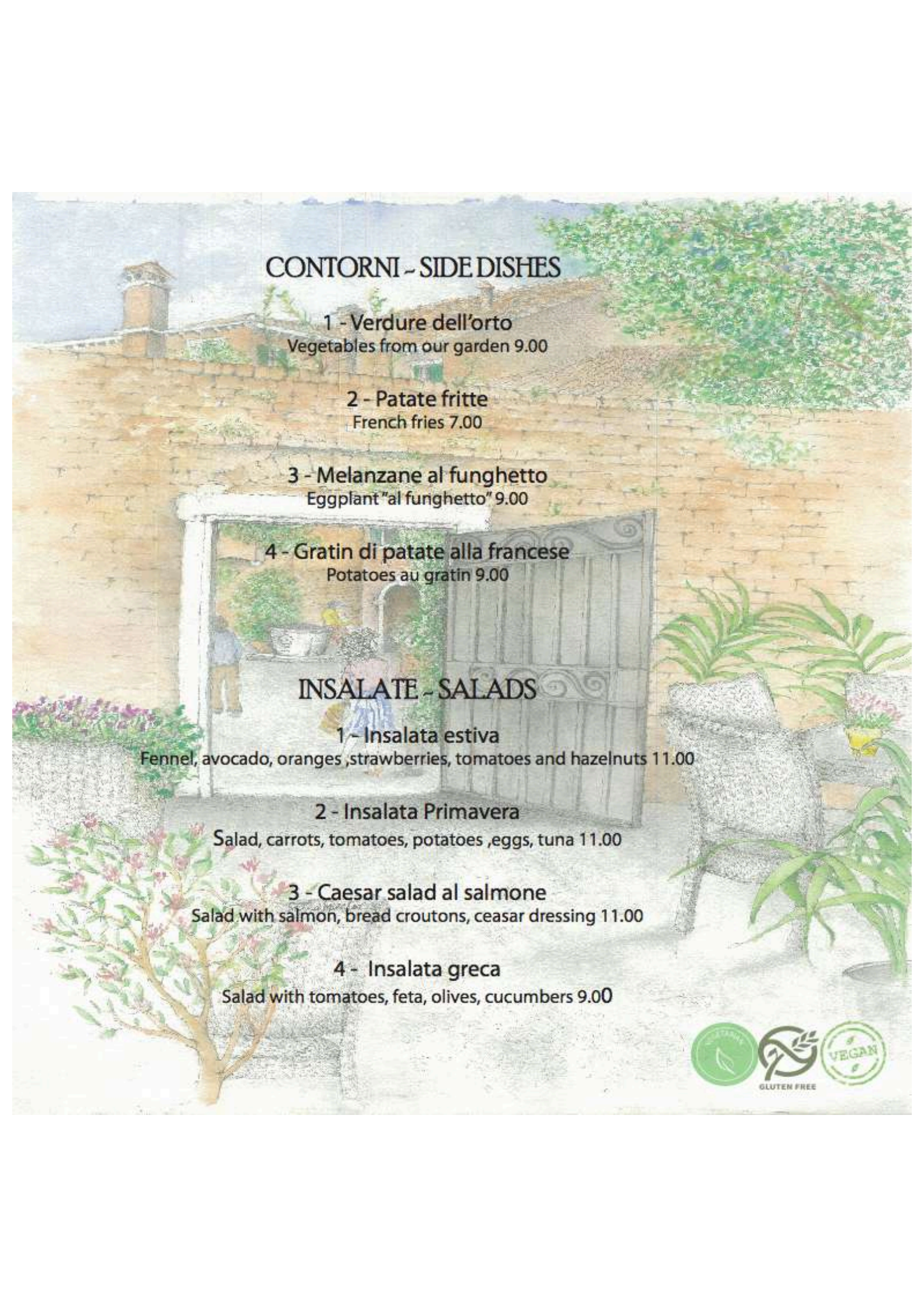
8 - Omelette al formaggio con insalata mista

Cheese omelette with salad 12.00

9 - Tonno al pepe rosa

Tuna with pink pepper 18.00





CONTORNI - SIDE DISHES

1 - Verdure dell'orto
Vegetables from our garden 9.00

2 - Patate fritte
French fries 7.00

3 - Melanzane al funghetto
Eggplant "al funghetto" 9.00

4 - Gratin di patate alla francese
Potatoes au gratin 9.00

INSALATE - SALADS

1 - Insalata estiva
Fennel, avocado, oranges, strawberries, tomatoes and hazelnuts 11.00

2 - Insalata Primavera
Salad, carrots, tomatoes, potatoes, eggs, tuna 11.00

3 - Caesar salad al salmone
Salad with salmon, bread croutons, ceasar dressing 11.00

4 - Insalata greca
Salad with tomatoes, feta, olives, cucumbers 9.00



DESSERT

1 - Piatto di frutta fresca di stagione
Fresh fruit platter 6.00

2 - Gelato del giorno
Ice Cream of the day 6.00

3 - Tiramisu' 9.00

4 - Panna cotta al cioccolato o alla fragola
Panna cotta with chocolate or strawberries 10.00

5 - Creme brûlée' 9.00

6 - Torta del giorno di nostra produzione
Home made cakes 6.00

7 - Biscotti della tradizione giudaico veneziana con crema
Traditional Jewish Venetian cookies with cream 6.00

8 - Tortino fondente al cioccolato
Worm cake with melted bitter Chocolate 6.00

8 - Sorbetto al limone con o senza wodka
Lemon sorbet with or without vodka 6.00

COPERTO / COVER CHARGE 2,00 euro

