

ANTIPASTI- STARTERS

1 - Carciofo alla Giudea
Giudea artichoke 16.00

2 - Antipasto della casa
Pita, falafel, hummus, babagnoush, michweia,
rice roll in vine leaf, latkes 16.00

3 - Concha di melanzane e zucchine
Eggplant and zucchini concha with vinegar 13.00

4 - Polenta e baccala' mantecato alla Veneziana
Baccala' and polenta 13.00

5 - Sarde in Saor del Ghetto
Typical Venetian sardines with onion, raisins and pinenuts 13.00

6 - Pita farcita con caprese di pomodori e mozzarella di bufala
Pita with caprese of tomato and bufala mozzarella 13.00

7 - Salmone marinato in bella vista
Carpaccio of raw salmon 15.00

8 - Frittura mista Vegetariana
Mixed fried Vegetables 14.00

9 - Antipasto della casa Veneziano
Pita, Sarde in Saor, Polenta with bacalà, concha di zucchine, eggplant and fried vegetables 17.00

10 - Tartare di verdure ai sapori mediorientali
Vegetable tartare with Middle Eastern flavors 17.00



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

1 - Mejadra -riso all'orientale con le lenticchie e cipolla caramellata
Rice with lentils and caramelized onion 16.00

2 - Shak Shuka Uova all'orientale in salsa di pomodoro e peperoni
Eggs with Peppers and tomato sauce 16.00

3 - Gaspacho con crostini
Gaspacho with croutons 15.00

4 - Gnocchi con guazzetto di pomodoro
Potato gnocchi with tomatoes 16,00

5 - Risotto del giorno (min. per 2 persone-20 mn. attesa)
Risotto of the day (min.for 2 person-20 ") 32,00 (for two person)

6 - Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ravioli filled with ricotta and spinach and sage sauce 17,00

7 - Trofie al pesto
Trofie pasta with pesto 16,00

8 - Cous Cous Vegetariano
Vegeterian Cous cous 16,00

9 - Tagliolini con fonduta di formaggio
Fetuccini with cheese fondue 16,00

10 - Lasagna vegetariana
Vegetarian lasagna 16,00

11 - Melanzana alla parmigiana
Eggplant casserole "alla parmigiana" 16,00

12 - Pasta alla norma
Pasta with eggplant, tomato sauce anf feta cheese 16,00

13 - Paccheri con tonno fresco e pomodorini
Pasta Paccheri with fresh Tuna and cherry tomato 16.00

14- Pappardelle ai funghi misti e crema di latte
Pasta papardelle with Mushroom and milk cream 18.00



SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

1 - Haraimi con cous cous - pesce in salsa leggermente piccante
Fish in spicy sauce with cous cous 22.00

2 - Grigliata di pesce fresco
Mixed grilled fish 25.00

3 - Tagliata di tonno ai semi di sesamo / papavero
Fresh Tuna with sesame / poppy seeds 22.00

4 - Salmone agli agrumi
Salmon with lemon and oranges 22.00

5 - Tartare di tonno
Tuna tartare with avocado, strawberry, tomato cherry and lime dressing 22.00

6 - Branzino speziato alla griglia
Grilled Sea Bass with aromatic herbs 22.00

7 - Hamburger vegetariano con verdure di stagione
Vegetarian hamburger with vegetables 22.00

8 - Omelette al formaggio o verdure con insalata mista
Omelette with cheese or vegetable and salad 16.00

9 - Tonno al pepe rosa
Tuna with pink pepper 22.00

10 - Tagliere di formaggi misti kosher
Chopping of mixed cheeses kosher 15.00



CONTORNI - SIDE DISHES

1 - Verdure dell'orto

Vegetables from our garden 13.00

2 - Patate fritte

French fries 10.00

3- Kugel di patate

Potatoes, egg, onion 13.00

INSALATE - SALADS

1 - Insalata estiva

Green salad, Fennel, avocado, oranges, strawberries, tomatoes and hazelnuts 15.00

2 - Insalata Primavera

Green salad, carrot, tomatoes, potatoes, eggs, tuna 15.00

3 - Caesar salad al salmone

Salad with salmon, bread croutons, ceasar dressing 15.00

4 - Insalata greca

Tomato salad, feta, olives, cucumbers 13.00



DESSERT

1 - Piatto di frutta fresca di stagione
Fresh fruit platter 10.00

2 – Gelato del giorno
Ice Cream of the day 10.00

3 - Tiramisu' 13.00

4 - Panna cotta al cioccolato o alla fragola
Panna cotta with chocolate or strawberries 14.00

5 - Creme brûlé' 13.00

6 - Torta del giorno di nostra produzione
Home made cakes 10.00

7 - Biscotti della tradizione giudaico veneziana con crema
Traditional Jewish Venetian cookies with cream 10.00

8 – Tortino fondente al cioccolato
Warm cake with melted bitter Chocolate 10.00

9 – Sorbetto al limone con o senza wodka
Lemon sorbet with or without vodka 10.00

10 – Meringata in fontana di cioccolato caldo
Meringues with hot chocolate 10.00



Ghimel Garden Menu

Venetian kosher restaurant
Fish - Vegetarian - Vegan

ו
ע
ר
ב
ר
י
ב
ר
י
ב
ר
י

Kosher Restaurant

Catering

Wedding

Bar / Bat Mitzva

Events

Banqueting

Shabbath Meals

Delivery kosher meals

Sunday Brunch

Hotel Catering Service

Dinner on a Typical Venetian Boat

Feste di Laurea

OPEN

Pessach - Chavuoth
Rosh Hashana - Sukkoth
ALL HOLYDAY

GHIMEL GARDEN
Venetian Kosher Restaurant - Lenehadrin
Campo Ghetto Novo
Cannaregio, 1873/C
30121 VENEZIA
www.ghimelgarden.com
info@ghimelgarden.com