



HERBERT SAMUEL

Herzliya

LUNCH MENU

Wine and Alcohol

MARE RED, MAIA WINERY, 2014 36\165
BLEND 3, RECANATI WINERY, 2016 39\175

-98-

העיסוקית כוללת: סלסלת לחמים, מנה ראשונה ועיקרית לבחירה

ראשונות לבחירה

סלט עגבניות "הרברט סמואל"
לב חציל - קרם חציל שחור, אריסה פלפלים, קראנץ' חומוס וביצה חצי רכה
ירוקים ותפוחים - תפוחים חמוצים, חסה משי, וינגרט פלפלת ושקדים מעושנים
מרק עגבניות כפרי - פסטה טריה, קריספי שום
טרטר סלמון - סלט מלפפונים נורווגי, קרם שקדים וחזרת מעושנת, קריספי וואקמה
טונה "קיץ תאילנדי" - טרטה, טפיוקה ליים וקוקוס, סלסת מלפפונים ונאם פלה (תוספת 10 ₪)
קריספי בוף - נתחי בקר פריכים, קראנץ' אורז, וינגרט סויה והיביסקוס (תוספת 10 ₪)

עיקריות לבחירה

ניוקי תפוחי אדמה - פטריות חורש, חמאת לוז וכמהין, אפונת גינה
פילה סלמון - צלוי, פירה בטטה ועשבים, טריאקי מיסו
מוסר ים - פילה על הפלאנצ'ה, צ'רמולה, תפוח אדמה ראטה וזוקיני צרוב (תוספת 10 ₪)
ראגו עגל - בשר עגל בבישול ארוך, עגבניות מעושנות ופפרדלה טרייה
עוף "suprême" - קרם ווישסואז', רושטי שורשים
אנטריקוט קצוץ - סטיקי רייס, ברביקיו קוראני, איולי סרירצ'ה

Special Edition

לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול, פלפלים ננסיים, עגבניות באוזו 146
פילה בקר - שיפוד, פטריות חורש, תפוח אדמה ומרווה 156
לוקוס שלם - שמן עמוק לוחט, שעועית ירוקה, רוטב כמו בקוסמוי 52 ₪ ל 100 גר'

** התפריט הינו עונתי ומבוסס על חומרי הגלם הטריים ביותר הזמינים בשוק ועל כן ייתכנו שינויים במנות.