



HERBERT SAMUEL
Herzliya

FALL MENU

Cellar Recommendation

MARA NOSTRUM, MAIA- 252/59

נאים ועוד

טרטר סלמון - סלט מלפפונים נורווגי, קרם שקדים וחזרת מעושנת, קריספי וואקמה 42/62
טונה "קיץ תאילנדי" - טטאקי, טפיוקה ליים וקוקוס, סלט מלפפונים עם נאם פלה 44/66
סיגר יפני - בר ים עטוף בנורי, טמפורה, ספייסי מיונז 48

כמו שמתחילים בהרברט בדרך כלל

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 38/52
חציל על אש גלויה - מרק קרמי, קצפת טחינה 36
אנשובי טרי - כבישה בייתית, חסת אייסברג, רליש צלפים 46
אספרגוס - צלוי, זוקיני נא, עדשי פנינה, ויניגרט הודי, צ'טני כוסברה ולימון 42
ירוקים ותפוחים - תפוחים מוחמצים, חסה סלנובה, ויניגרט פלפלת ושקדים מעושנים 46

ביצים קמח ומה שביניהם

טורטליני גלילי - חצילים שרופים באש, צנוברים, אורגנו, טחינת שקדים 58
ניוקי תפוחי אדמה - פטריות מלך היער, חמאת לוז וכמהין, אפונת שלג 58/88
ראגו עגל - פפרדלה טרייה, בשר עגל בבישול ארוך, עגבניות מעושנות 92

מה שהביא הדייג

טונה אדומה - סטייק, גרגרי חומס ועשבי תיבול, מרמלדת עגבניות, קצף לימון וצילי 138
פיצי דייגים - קרעי דג, שמן שום, הרבה חריף, פסאטה עגבניות 92
לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול, פלפלים ננסיים, עגבניות באוזו, קרמבל קלמטה 146
בר ים מהים התיכון - פילה על הפלאנצ'ה, ריזוטו שחור, קרם לימון כבוש 152

בקר וטלה מרמת הגולן

סליידר טלה - כתף מפורקת, רוטב ברביקיו תפוזים, לחמניית תירס, תפוח אדמה פריך 98
אסאדו עגל חלב - צליה ארוכה עם ברביקיו קוריאני מתוק חריף, קימצי וסטיקי רייס 144
סינטה מיושנת - תפוח אדמה נמס בפה, קרם ארטישוק ירושלמי ושיטאקי 152
פילה בקר - סוכריות פסטה עם כמהין, קרם עשבים וציר בקר 176

Limited Edition

טרטר בקר - לחם שיפון, קטשופ סלק פיקנטי, החמוצים של אבישי 42/68
צלעות טלה - בצלים מגולגלים עם פריקי, ציר טלה ולימון פרסי 208
לוקוס שלם - שמן עמוק לוחט, שעועית ירוקה, רוטב כמו בקוסמוי 52 ₪ ל 100 גר'
"שאטו" - 500 גרם פילה בקר, מח עצם עם שום ופטרזיליה, תפוחי אדמה ראטה 360

לחמים שאנחנו אופים 19 צלחת חריפים 15 טחינה שחורה ובצל סמוק 15

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