



HERBERT SAMUEL

*Herzliya*

## LUNCH MENU

### *Wine and Alcohol*

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

-98-

העיסקית כוללת: סלסלת לחמים, מנה ראשונה ועיקרית לבחירה

#### **ראשונות לבחירה**

סלט עגבניות "הרברט סמואל"

לב חציל - קרם חציל שחור, אריסה פלפלים, קראנץ' חומס וביצה חצי רכה  
ירוקים ותפוחים - תפוחים חמוצים, חסה משי, וינגרט פלפלת ושקדים מעושנים  
שקדים ירוקים - אנשובי אורטיז, חסה פריכה, טחינת שקדים  
קרודו טונה אדומה - סלסת עגבניות ירוקות, שומר חי, קרם עשבים (תוספת 10 ₪)  
טרטר סלמון - קצוץ בסכין, תפוח סמית, וואסאבי ויוזו, ווינגרט שומרים  
באג'י זוקיני - לביבות קישואים ומסאלה, צ'אטני ליים וכוסברה

#### **עיקריות לבחירה**

ניוקי תפוחי אדמה - פטריות מלך היער, ירקות ירוקי, סלסה ורדה וקרם כרישה  
פילה סלמון - צלוי, פירה בטטה ועשבים, טריאקי מיסו  
פילה דניס - ציפוי פולנטה, שעועית פאבה, ירקות צרובים (תוספת 10 ₪)  
ראגו עגל - בשר עגל בבישול ארוך, עגבניות מעושנות ופרדלה טרייה  
עוף "suprême" - קרם ווישסואז', רושטי שורשים  
טלה צ'אנה מסלה - קבב טלה, תבשיל גרגירי חומס ועגבניות עם גאראם מסלה, צ'אטני חצילים (תוספת 15 ₪)  
ביף ברגר - אנטריקוט, רוטב מייפל תפוחים מעושן, טבעות בצל קריספי

### *Special Edition*

שיפוד פילה בקר - פטריות חורש, בצלי פנינה, פירה תפוח אדמה ומרווה 156  
לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול, פלפלים ננסיים, עגבניות באוזו 146  
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות ירוקים צלויים, תפוח אדמה בגרמולטה 62 ₪ ל 100 גר'