



HERBERT SAMUEL

Herzliya

LUNCH MENU

Wine and Alcohol

MARE RED, MAIA WINERY, 2016 36\165

MARE WHITE, MAIA WINERY, 2016 36\165

-98-

העיסוקית כוללת: סלסלת לחמים, מנה ראשונה ועיקרית לבחירה

ראשונות לבחירה

סלט עגבניות "הרברט סמואל"

חציל בלאדי - על גחלים, קרם צנוברים ולימון, סלסת ירקות בגריל

ירוקים ושורשים - חסות פריכות, שורשים אורגניים, ויניגרט עשבים והל, שקדים מעושנים

סלמון נורווגי - טרט, תפוחי גרני סמית', קרם תפוחים מעושנים, ויניגרט תפוחים וגרגר נחלים

טרטר טונה - פפאיה ירוקה, נאם פלה, קריספי שום, רוטב עגבניות וגיגור (תוספת 10 ₪)

עיקריות לבחירה

ניוקי תפוחי אדמה - פטריות חורש, חמאת לוז וכמהין, אפונה עדינה

פילה סלמון - צלוי, פירה בטטה וציפוטלה, טריאקי מיסו

מוסר - פילה על הפלאנצ'ה, צ'רמולה, תפוח אדמה ראטה וזוקיני צרוב (תוספת 15 ₪)

עוף "s u p r ê m e" - טנדורי, ראיטה אדומה, ראיטה לבנה, סלט לוביה

ביף ברגר - אנטריקוט קצוץ, רוטב ברביקיו אנס מעושן, עוגת תירס, צ'יפס

קבב טלה - תפוח אדמה ומאסאלה, צ'טני בצל (תוספת 15 ₪)

Special Edition

לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול, פלפלים ננסיים, עגבניות באוזו 146

פילה בקר - שיפוד, קונפי תפוח אדמה, מח עצם, רוטב שום אפוי וברנדי מפולפל 156

צלעות טלה - תבלין מרווה גלילי, דלעת צלויה, ציר טלה מעושן 208