



HERBERT SAMUEL
Herzliya

WINTER MENU

Cellar Recommendation

CARMEL LIMITED EDITION, CARMEL WINERY 2012 75/290

נאים ועוד

טרטר סלמון - קצוץ בסכין, תפוח סמית, וואסאבי ויוזו, ווינגרט שומרים 42/62
טרטר בקר "סנטה פה" - טבעת בצל פריכה, חלמון קונפי ורוטב צ'יפוטלה ממכר 62
ששימי פלמידה אדומה - רוטב קסם שחור, סלט וואקמה 44/66
אינטיאס - סלסת עגבניות, ארטישוק חי, קרם עשבים 42/62

כמו שמתחילים בהרברט בדרך כלל

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 38/52
ארטישוק בריגול - צרוב על הפלאנצ'ה, רמולד, פלפלים קלויים ופאן גרטטו 36/48
ירוקים ותפוחים - תפוחים חמוצים, חסה משי, ווינגרט פלפלת ושקדים מעושנים 46
פטירות חורש - מרק קרמי, שמן עירית, קרוטוני אורגנו 42

ביצים קמח ומה שביניהם

טורטליני גילי - חצילים שרופים באש, צנוברים, אורגנו, טחינת שקדים 58
ראגו עגל - בשר עגל בבישול ארוך, עגבניות מעושנות ופפרדלה טרייה 88
ניוקי תפוחי אדמה - פטריות איטלקיות וכמהין, אספרגוס ושקדים קלויים 58/88
פיצ'י וארטישוק - פסטה כפרית, תבשיל ארטישוק ועלי מנגולד, זיתי קלמטה, קונפי אינטיאס 92

מה שהביא הדייג

לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול של חורף, רוטב יין לבן, רוטולו דלעת צלוייה 158
בר ים מהים התיכון - פילה פלאנצ'ה, פירה שורשים, קרם טימין, קולי הבנרו 152
פלמידה אדומה - נגעה בברזל לוחט, רייס קייק, רוטב מיסו דבש 162

בקר וטלה מרמת הגולן

שקדי עגל ובצלים חרוכים - עלה סיגר פריך, טחינת שקדים, אריסה 58
סליידר טלה - כתף מפורקת, רוטב ברביקיו, לחמניית תירס ותפוח אדמה ראטה פריך 98
אסאדו עגל חלב - צליה ארוכה עם ברביקיו קוריאני מתוק חריף, קימצ'י וסטיקי רייס 136
פילה פרה - פטריות חורש, בצלי פנינה, פירה תפוח אדמה ומרווה 172

Limited Edition

צלעות טלה - שומר וארטישוק ירושלמי, חלב שומר וציר של לילה 194
"שאטו 500" - מח עצם עם שום ופטרזליה, חרדל עשבים הררי, נתח לשניים 360
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות ירוקים צלויים, תפוח אדמה בגרמולטה 62 ש ל 100 גר'