



HERBERT SAMUEL

Herzliya

WINTER MENU

צלחת חריפים 15 | לחם טרי וזיתים 19 | טחינה שחורה ובצל סומק 15

Cellar Recommendation

Herbert Samuel, Tulip 208/50

Herbert Samuel White, MAIA 189/48

נאים להכיר

ששימי אינטיאס – פונזו הדרים, סויה, איולי יוזו, צ'ילי ירוק, אשכולית 66/48
טרטר בצבעי אביב – טונה נא, מסבחה קולורבי צלוי ושקדים, פאקוס וגרידת לימון 82/58
טרטר בקר – פילה קצוץ על הסכין, לחם קלוי, בצל גריל, צ'ילי, עשבי תיבול, איולי מעושן 74/48

מהשוק והשדה

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 54/42
כרובים – מאודים וצלויים, קרם כרובית, בריוש קלוי, ויניגרט לימון מרווה, ביצה עלומה 56
'לא גבינה' – משקדים ותפוחים, שזיף צלוי, אורוגולה, צ'אטני שזיפים 66
מרק כתום – דלעת וגזר צלויים, קרם קוקוס, קארי אדום, כוסברה, בזיליקום 36

טרי מהים

ניוקי דייגים – בעבודת יד, זיתי קלמטה, עגבניות שרי, זוקיני, צ'ילי ירוק, ציר דגים, פרנו 98
בר ים – פילה על הפלנצה, ריזוטו עגבניות וחצילים שרופים, לימון כבוש, קרם פלפלים קלויים, צנוברים 145
לברק שלם – צרוב על הפלנצה, סויה מקורמלת, ג'ינגר, אורז יסמין, צ'ילי ירוק 156

בשר מהאטליז שלנו

חזה ברווז – קרם תפוחי עץ גרני סמית', סלקים אורגניים, חרוסת, סלט תפוחים וסלרי 136
אומצה & ביצה – סינטה על פלדה לוהטת, ביצה עלומה, צ'יפס ראטה, רוטב פלפל וברנדי 152
פילה בקר – פירה תפוח אדמה, מח עצם, שום ופטרוזליה, פטריית מלך היער צלויה, ציר בקר 186

Limited Edition

לוקוס מהים התיכון – פילה על הפלנצה, קרם ארטישוק ירושלמי, תפוחי אדמה ראטה, שזיף צלוי, ציר דגים שחור 162
צלעות טלה – פריקי ירקות שורש, קרם בצל שחור, ציר טלה 212
פריים ריב על העצם – מיושן 40 לילות, ירקות ירוקים אורגניים ותפוחי אדמה צלויים בגרמולטה 62 שף ל 100 גר'

המחירים בחשבון הסופי מופיעים בדולרים והתשלום בשקלים