



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 גזלים, קרם צנוברים ולימון, סלסת ירקות בגריל

סלט ירוק רענן - מיקס חסות, אגס, ויניגרט יוזו, קשיו ארומטי

סלמון ניו מקסיקו - טרט, מלון בגריל, ריבת חלפניו, כרוב באיולי כוסברה

וישסואז - מרק קטיפתי של כרישה, תפוח אדמה וחומוס, קצף שקדים מלוחים.

סום טאם טונה - טרט, פפאיה ירוקה, נאם פלה, בוטנים, רוטב עגבניות וג'ינגר (תוספת 10 ₪)

ברוסקטה רוטביף - אנטריקוט מיושן, לחם שיפון, קרם שום אפוי (תוספת 5 ₪)

עיקריות לבחירה

ניוקי תפוחי אדמה - קישוא אורגני, בזיליקום, קרם חצילים, שמן זיתים שחורים

גרגנלי ראגו - פסטה מגולגלת בעבודת יד וראגו בקר עם עגבניות מעושנות

פילה סלמון - קראסט פיצוחים, קארי ירוק עדין, בוקצ'וי ואורז דביק

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

עוף "suprême" - טנדורי, ראיטה אדומה, ראיטה לבנה, סלט לוביה

ביף ברגר - אנטריקוט קצוץ, רוטב ברביקיו אננס מעושן, פולנטה פריכה בפירורי לחם

הרר זלה - תפוח אדמה ומאחאלה צ'מוי רצל (תוספת 15 ₪)

Special Edition

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

צלעות טלה - קרם לימה, ירקות מהגריל, קרם שום ירוק 208

פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות אורגניים ותפוחי אדמה צלויים בגרמולטה 62 ₪ ל 100 גרם

צלחת חריפים 15 ₪

טחינה שחורה ובצל בסומק 15 ₪