



HERBERT SAMUEL
Herzliya

WINTER MENU

Cellar Recommendation

Shiraz carmel kayumi 2012 208/50

נאים ועוד

קיסר יפני - בטן סלמון נא, חסות זעירות, איולי אוממי, קרוטוני וואקמה 52/72
טרטר בקר - פילה בקר קצוץ, בצל חרוך, עשבי פרא, קרם שום אפוי, קרקר תפוח אדמה 64
טונה אדומה - סשימי, ויניגרט אפרסמון וג'ינג'ר, סלסת שומר צעיר, שמן בצל ירוק 58/82

כמו שמתחילים בהרברט בדרך כלל

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 54/42
חציל מוארך - צלוי, קרם פטריות כמהין, בלסמי, ביצה עלומה, מלח מעושן 48
סלט ירוק רענן - מיקס חסות, תפוח טרי, ויניגרט יוזו, קשיו ארומטי 51
ויטלו ארוסטו - פרוסות דקות של עגל צלוי, רוטב ירוק, צלפים ושמן זית 62

ביצים קמח ומה שביניהם

ניוקי תפוחי אדמה - קישוא אורגני, בזיליקום, קרם חצילים, טפנד זיתים שחורים 52/98
טורטילני עגל - כתף עגל מפורקת בבישול ארוך עם מנגולד, פסטה טרייה, ציר טבעי 58/102
פיצי חריף בעבודת יד בנוסח דייגי סיציליה 104

מה שהביא הדייג

בויאבז - מרק דגים ממרסיי 82
לברק שלם - צלוי עם תבשיל שורשים לבנים, יין לבן, שמן עירית, צ'ילי ירוק, קריספי חומוס 152
לוקוס ים תיכוני - פילה על הפלאנצ'ה, עלי מנגולד ממולאים באורז ועשבי תיבול, בייבי כרישה, הולנדייז לימון 174

בקר וטלה מרמת הגולן

חזה ברווז של "משק לוויין" - קרם דלעת יפנית, טריאקי מיסו, צ'ימיצ'ורי אננס, פירה וואסבי, פופקורן קינואה 124
ספייריבס עגל וואחקה - גלייז ברביקיו אננס מעושן, רוטב אדובו, סלסה וורדה, פריחולס, טורטיה מהפלנצ'ה 138
פילה בקר - תפוח אדמה קונפי, מח עצם, רוטב שום אפוי וברנדי מפולפל 192 | תוספת כבד אווז 112
צלעות טלה - משרה מרווה, ירקות מהגריל, קרם לימה, ויניגרט שום ירוק 218

Limited Edition

כבד אווז וצ'טני שזיף 112

שאוטו - 500 גרם פילה בקר, מח עצם עם שום ופטרזיליה, תפוח אדמה ראטה 390 | תוספת כבד אווז 112
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירוקים אורגניים צלויים, תפוח אדמה ראטה, גרמולטה 62 ש ל-100 גרם