



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"

כנאפה חציל - חציל בלאדי על גחלים, קרם זעתר, סירופ תבלינים ולימון, קדאיף
סלט ירוק רענן - מיקס חסות, אגס, ויניגרט יוזו, קשיו ארומטי
וישסואז - מרק קטיפתי של כרישה, תפוח אדמה וחמוס, קצף שקדים מלוחים
הקיסר היפני - בטן סלמון נא, חסות זעירות, איולי יפני, קרוטוני וואקמה
ברוסקטה רוסטביף - אנטריקוט מיושן, לחם שיפון, קרם שום אפוי (תוספת 10 ₪)
טונה מנגה - טרטור טונה, אושינקו ירקות כבושים, מיסו לימוני, וואסבי (תוספת 10 ₪)

עיקריות לבחירה

ניוקי תפוחי אדמה - קישוא אורגני, בזיליקום, קרם חצילים, שמן זיתים שחורים
פילה סלמון - קראסט פיצוחים, קארי ירוק עדין, בוקצ'יו ואורז דביק
מוסר ים - פילה על הפלאנצ'ה, צרמולה, תפוח אדמה ראטה וזוקיני צרוב (תוספת 15 ₪)
גרגלי ראגו - פסטה מגולגלת בעבודת יד וראגו בקר עם עגבניות מעושנות
עוף "s u p r ê m e" - טנדורי, ראיטה אדומה, ראיטה לבנה, סלט לוביה
וואחקה בורגר - אנטריקוט קצוץ, פריחולס, רוטב אדובו, סלסה ורדה
ביסטיל - טלה פרוס דק על הפלאנצ'ה, בליני תפוח אדמה במילוי ארטישוק ירושלמי ומנגלוד, עמבה (תוספת 15 ₪)

Special Edition

טונה סטייק - פלדה לוחטת, קרמל סצ'ואן, סטיקי רייס, גזרים אורגניים 118
לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול, פלפלים ננסיים, עגבניות באוזו, קרמבל קלמטה 146
פילה בקר - פרוס, פלאנצ'ה לוחטת, פטריות מלך היער, ניוקי תפוחי אדמה, פלפלת שום 156
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 ₪