



HERBERT SAMUEL

Herzliya

SUMMER

Cellar Recommendation

Landsman Zinfandel, Covenant, 2016 315/72

נאים ועוד

דג במלח - אינטיאס כבוש 7 לילות, קולורבי צלוי בפחם, פנגרטטו 62/34
אינטיאס & ענבים - פרוסות דג נא, חלב שקדים וענבים, קלמטה, בוטנים קלויים, זעתר טרי 76/42
'אדום אדום' - טונה פרוסה דק, אבטיח במשרה ג'ינג'ר, תחמיץ וואסבי, זרעי בזיליקום 82/58
פילה בקר נא - דפוק, חומץ תמרים, חלמון כבוש, טוסט גריל פחמים, אורוגולה ושאלוט 74/48

כמו שמתחילים בהרברט בדרך כלל

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 54/42
חציל ניו מקסיקו - צ'ורוס חציל, סלסת עגבניות צליות ושעועית שחורה, רוטב לימון ליים וכוסברה, ג'לי טקילה 52
אספרגוס - צלוי, 'לא גבינה' שקדים ותפוחים, קרם פטריות וכמהין, בלסמי, פירורי לחם פריכים 64
ויטלו ארוסטו - קלאסיקה מפיימונטה בגרסה הכשרה 62

ביצים קמח ומה שביניהם

טלה מפורק - כיסוני זעפרן, טחינה אדומה 26 ליח'
ניוקי תפוח אדמה - ציר עוף, קרם דלורית, דלעת צלויה, אגוז ברזיל, שמן זרעי דלעת, ג'ל פסיפלורה 88/48
פיצ' - פסטה מגולגלת ביד, הרבה חריף, קרעי דג, פרורי לחם ובוטרגה 98

מה שהביא הדייג

בויאבז - מרק דגים ממרסיי 84
לברק שלם במים משוגעים 152
בר ים - פילה על הפלאנצ'ה, רוטב צנוברים וזעתר טרי, ניוקי צרוב, הבנרו מותסס, עלים צעירים, מלח מעושן 148
סטייק טונה - זיגוג סויה קוריאנית, טחינת בוטנים חריפה, סלט מלפפונים מרענן, אורז דביק 154

בקר וטלה מרמת הגולן

סינטה - סטייק מפולפל, ציפוי שומשום, בטטה צלויה, רוטב שזיפים מעושן, שום שחור, מרמלדת שזיפים 136
עגל חלב - צלעות בצלייה איטית, רוטב דובדבנים על דרך המשי, קצפת תירס 142
פילה בקר - פירה תפוח אדמה ומרווה, ציר בקר מוכתם ביין, פטריות ירדן צליות, קטשופ פטריות 186 | תוספת כבד אווז 106
צלעות טלה - צליות בעשבים יבשים, פריקי וכרישה צעירה, קרם עשבים שחור, לימון מותסס 208

Limited Edition

שקדי עגל - מסבאחה שעועית, במיה, מרקחת פלפלים ננסיים 68
כבד אווז - מדליון על הפלאנצ'ה, רוטב ענבי שועל, אלסרים בקרמל ורוזמרין, חלה קלויה 122
שאטו - 500 גרם פילה בקר, מח עצם עם שום ופטרוזיליה, תפוח אדמה ראטה 380 | תוספת כבד אווז 106
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות אורגניים ותפוחי אדמה צלויים בגרמולטה 58 | 100 גר'