



HERBERT SAMUEL

Herzliya

WINTER MENU

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

Cellar Recommendation

Syrah, Covenant 2016 302/72

Grenache Blanc, Vitkin 2018 259/61

נאים להכיר

פלמידה - טרטור, פלפלים קלויים באש גלויה, חומץ אמרנה 58
ים יבשה' - טונה טרייה, קולורבי נא ממולא בקולורבי אפוי וקרום שקדים, פלפל חריף, שמן זית ולימון 82/58
פילה בקר נא - דפוק, חומץ תמרים, חלמון כבוש, טוסט בגריל פחמים, אורוגולה ושאלוט 74/48

מהשוק והשדה

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 54/42
זוקיני ולמון גראס - מרק בסגנון אסייתי, גרגרי חמוס, כוסברה טרייה וקרקר שומשום פיקנטי 36
ניוקי תפוח אדמה - שומר וזוקיני צעירים, רוטב עגבניות צהובות וערק 88/48
סלט ירוק רענן - חסה רכה, תפוח ירוק, ויניגרט יוזו, קשיו ארומטי 56
פטריות יער - קונפי, צליה ואידוי, 'לא גבינה' שקדים ותפוחים, קרם פטריות וכמהין, קרמבל פטריות 66

טרי מהים

בויאבז - מרק דגים ממרסיי 84
שיפוד לוקוס - מסבאחה בובס, פלפלים ננסיים קלויים, זוקיני נא, פיתה על האש 84
בר ים - פילה על הפלאנצ'ה, רוטב צנוברים וזעתר טרי, ניוקי צרוב, הבנרו מותסס, עלים צעירים, מלח מעושן 148
לברק שלם במים משוגעים 152

בשר מהאטליז שלנו

פיצ' קרבונרה - פסטה מגולגלת ביד, הרבה פלפל שחור, חזה עגל מעושן, תרד טרי 98
חזה ברווז - צלוי בתנור אבן, קראסט דבש ותבלינים, בטטה לבנה צלוייה, קרם שורש סלרי, ציפס ארטישוק ירושלמי 128
פילה בקר - פירה תפוח אדמה ומרווה, ציר בקר מוכתם ביון, פטריות צלויות, קטשופ פטריות 186
צלעות טלה - צלויות בעשבים יבשים, טרין ארטישוק ירושלמי וכרישה, קרם שום ותרד 208

Limited Edition

'אם החיטה' - ירקות גינה, קרם שקדים, גרידת לימון 72/38
כרוב בלאדי - טרין כרוב וטלה מפורק, תבלינים חמים, קרם שורש סלרי 54
פיקניה - סטייק מפולפל, שורשים סגולים, ציר בקר, חמאת מח עצם ושום 136
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות אורגניים ותפוחי אדמה צלויים בגרמולטה 62 ש 100 גר'