



HERBERT SAMUEL  
*Herzliya*

## WINTER MENU

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

### *Cellar Recommendation*

*Herbert Samuel, Tulip 208/50*  
*Herbert Samuel White, MAIA 189/48*

#### **נאים להכיר**

ששימי אינטיאס - פונזו הדרים, סויה, איולי יוזו, צ'ילי ירוק, אשכולית 76/52  
טרטר בצבעי אביב - טונה טרייה, מסבחה קולורבי צלוי ושקדים, פאקוס וגרידת לימון 82/58  
קובנייה - פילה בקר קצוץ בסכין, בורגול, עשבים טריים, טחינה 'ארץ הירדן' 74/48

#### **מהשוק והשדה**

סלט עגבניות "הרברט סמואל" 54/42  
סביח - חציל קלוי, עגבנייה צלויה, ביצה רכה, טחינה אדומה, קראנץ' חמוס, טוויל לחם 48  
'לא גבינה' - משקדים ותפוחים, שזיף צלוי, אורוגולה, צ'אטני שזיפים 66  
סלט של חורף - חסה רכה, אנדיב, גזרים צבעוניים, אפרסמון, ויניגרט הדרים ובזיליקום, טוויל שקדים 56  
כתום - מרק קטיפתי, דלעת וגזר צלויים, קארי אדום, כוסברה, בזיליקום 42

#### **טרי מהים**

ניוקי דייגים - בעבודת יד, זיתי קלמטה, עגבניות שרי, זוקיני, צ'ילי ירוק, ציר דגים, פרנו 98  
בר ים - פילה על הפלנצ'ה, ריזוטו עגבניות וחצילים שרופים, לימון כבוש, קרם פלפלים קלויים, צנוברים 145  
לברק שלם - צרוב על הפלנצ'ה, סויה מקורמלת, ג'ינגר, אורז יסמין, צ'ילי ירוק 167

#### **בשר מהאטליז שלנו**

חזה ברווז - קרם תפוחי עץ גרני סמית', סלקים אורגניים, חרוסת, סלט תפוחים וסלרי 136  
אומצה & ביצה - סינטה על פלדה לוהטת, ביצה עלומה, צ'יפס ראטה, רוטב פלפל וברנדי 152  
פילה בקר - פירה תפוח אדמה, מח עצם, שום ופטרוזליה, פטריית מלך היער, ציר בקר 186  
צלעות טלה - פריקי ירקות שורש, קרם בצל שחור, ציר טלה 236

### *Limited Edition*

אספרגוס יפני - קרם כרישה ושומר, קרמבל פטריות יער, ביצה עלומה 68  
לוקוס מהים התיכון - פילה על הפלנצ'ה, קרם עגבניות שרי, צ'ילי ירוק, ירוקים של חורף 178  
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות ירוקים אורגניים ותפוחי אדמה צלויים בגרמולטה 68 ש ל 100 גר'

המחירים בחשבון הסופי מופיעים בדולרים והתשלום בשקלים