



HERBERT SAMUEL
Herzliya

פוקאצ'ה בעבודת יד עם זיתים מתובלים ושמן זית 28 | צלחת חריפים 18 | סקורדליה ושקדים 1 קלויים 18

התחלות

סשימי טונה אדומה – אגווצ'ילי מקסיקני, סלסת תפוח עץ ירוק, אננס ופאקוס, צ'ילי מותסס 76
קרפצ'ו אינטיאס - שאלוט, צנוניות, עגבנייה סחוסה, בזיליקום, עלי חרדל יפני, שמן זית 69
ברווז מפורק - קרפים ירוקים, טחינה עם יוגורט קשיו, אריסה, עמבה מעושנת, בצל בטמפורה, נענע 86

מהשוק והשדה

סלט עגבניות הרברט סמואל 2.0 63
בטטה קסבייה – קונפי, קרם שום צעיר, תערובת דואה 63
שוק – ירקות עונתיים בטאבון, סומק, זעתר, פטאייר תרד פריך, טחינה הר ברכה 59
סלט אביב – אנדיב, סלנובה, לאליק, שרי, בטטה צלוייה, צנונית, ויניגרט חרדל ודבש, שקדים קלויים 59

טרי מהים

ריזוטו בוויאבו – פילה דג מפורק, עגבניות, אורגנו, בזיליקום, אניס, ציר דגים, טוויל שומשום 67 \ 113
בר ים – פילה על הפלאנצ'ה, פונדו שומר, בייבי זוקיני, שאלוט חרוך, ארטישוק א-לה רומנה 172
לברק שלם – צלוי על אבן, עגבניות מעושנות, זיתי טאסוס, שום קונפי, צלפים, יין לבן, שמן זית 192

בשר מהאטליז שלנו

שורטריב שבע שעות - קוסקוס ביתי, ירקות צלויים ברוטב זעפרן 79
סינטה - צרובה על פלדה לוחטת, קרם שורשים, טורטליני ערמונים, ציר יין פורט גלילי 175
פילה בקר - גראטן תפוחי אדמה, פטריות יער טריות צלויים, דמי גלאס 197
צלעות טלה – צלעות מהגולן, מג'דרת חיטת כרמל ועדשים שחורות, קרם אפונה ונענע, קציפת בצל מפוחם 257
פריים ריב על העצם – ירקות מהאש, תפוח אדמה ראטה, מח עצם, גרמולטה 67 ש ל 100 גר'

המלצת הסומלייה

A journey of blends White, The Ritz-Carlton x Vitkin Winery 230/58

A journey of blends Red, The Ritz-Carlton x Vitkin Winery 230/58

המחירים בחשבון הסופי מופיעים בדולרים והתשלום בשקלים
במקרה של אלרגיה או רגישות מסויימת, אנא עדכנו את הצוות
תפריט זה הודפס על נייר ממוחזר