



HERBERT SAMUEL

Herzliya

מסע טעמים

לחם כשל"פ, זיתים מתובלים, שום אפוי, חמאת שמנ"ז, מוחמארה 28 | צלחת חריפים 18

## מיוחדים

טרטר בקר – איולי בצל חרוך, עשבי פרא, תפוחי אדמה ראטה פריכים 58  
קרפצ'ו פארידה אדומה ים תיכונית – צנוניות, עגבנייה סחוטה, בזיליקום, צ'ילי ושמן זית 69  
טונה ובישבש – סשימי טונה, סלט שומר מרוקאי חמצמץ, תפוזי דם 62  
שקדי עגל פריכים – קרם כרובית, תרד כנוע, גזרים ובצלים חרוכים 168  
פריים ריב על העצם – מיושן 40 יום, ירקות מהאש, תפוח-אדמה שבור ומח-עצם 68 שו ל 100 גר'

## מהשוק והשדה

סלט עגבניות הרברט 2.0 – עגבניות משק מקומיות במבחר צבעים, ביצי שליו 63  
סלט רענן – חסת משי, חסה סלנובה, חסה לאליק, צנוניות, עגבניות שרי, שקדים קלויים, ויניגרט חרדל ומייפל 59  
סלקים צלויים – סלסת עשבים קצוצים, צנוברים ואגוזי לוז 56  
סלט מלקטים מהשרון – סלק בר, חמציץ, גרגר נחלים, תרד, שקדים ירוקים, חלמון כבוש, ויניגרט תמרים וברגמוט 62  
שורשים לבנים – ראש סלרי, שורש פטרוזיליה, קרם שומר וקרמבל עשבי תיבול 63

## טרי מהים

סביצ'ה אינטיאס – אבוקדו, גספאצ'ו עגבניות צהובות מהנגב המערבי 76  
לברק מרוקאי – צלוי על אבן, רוטב אהילדו מעושן עם שום, זיתי טאסוס 172  
מוזאיק – פילה בר ים עטוף בעלי סלק ירוקים, רוטב יין לבן, אספרגוס וכרישה פריכה 168  
קבב לוקוס על משאוויה של שבת – עגבניות וחצילים שרופים וקצוצים גס, יוגורט טבעוני וסומק 192

## בשר מהאטליז שלנו

נתח קצבים – קרם תפוח אדמה כפרי, פטריות חורש צלויות, תפרחת ברקולי וציר בקר מצומצם 158  
שיר שחלמתי על פראג – חזה אווז צרוב בתבלינים חמים, פונדו ירקות כתומים, סלקים מזוגגים 154  
סינטה צרובה על פלדה לוחטת – בייבי זוקיני, תפו"א באטר פריך, ציר יין פורט גלילי 175  
פילה בקר מהגולן – גראטן שורשים, אספרגוס, מח-עצם ודמי גלאס 197

במקרה של אלרגיה, רגישות או העדפה אישית יש לעדכן את אנשי הצוות  
המחירים בחשבון הסופי מופיעים בדולרים והתשלום בשקלים  
תפריט זה הודפס על נייר ממוחזר.