



HERBERT SAMUEL

Herzliya

LUNCH MENU

Wine and Alcohol

MARE RED, MAIA WINERY, 2014 36\165
BLEND 3, RECANATI WINERY, 2016 39\175

-88-

העיסקית כוללת: סלסלת לחמים, מנה ראשונה ועיקרית לבחירה

ראשונות לבחירה

סלט עגבניות "הרברט סמואל"

לב חציל - קרם חציל שחור, אריסה פלפלים, קראנץ חומס וביצה חצי רכה
ירוקים ותפוחים - תפוחים חמוצים, חסה משי, וינגרט פלפלת ושקדים מעושנים
שקדים ירוקים - אנשובי אורטיו, חסה פריכה, טחינת שקדים
קרודו טונה אדומה - סלסת עגבניות ירוקות, שומר חי, קרם עשבים (תוספת 10 ₪)
טרטר סלמון - קצוץ בסכין, תפוח סמית, וואסאבי ויוזו, ווינגרט שומרים
קריספי ביף - נתחי בקר פריכים, קראנץ' אורז, ווינגרט סויה והיביסקוס (תוספת 10 ₪)

עיקריות לבחירה

ניוקי תפוחי אדמה - פטריות מלך היער, ירקות ירוקי, סלסה ורדה וקרם כרישה
פילה סלמון - צלוי, פירה בטטה ועשבים, טריאקי מיסו
פילה דניס - ציפוי פולנטה, שעועית פאבה, ירקות צרובים (תוספת 10 ₪)
ראגו עגל - בשר עגל בבישול ארוך, עגבניות מעושנות ופפרדלה טרייה
עוף "suprême" - קרם ווישסואז', רושטי שורשים
טלה צ'אנה מסלה - קבב טלה, תבשיל גרגירי חומס ועגבניות עם גאראם מסלה, צ'אטני חצילים (תוספת 15 ₪)
ביף ברגר - אנטריקוט, רוטב מייפל תפוחים מעושן, טבעות בצל קריספי

Special Edition

שיפוד פילה בקר - פטריות חורש, בצלי פנינה, פירה תפוח אדמה ומרווה 156
לברק שלם - ממולא בעשבי תיבול, פלפלים ננסיים, עגבניות באוזו 146
פריים ריב על העצם - מיושן 40 לילות, ירקות ירוקים צלויים, תפוח אדמה בגרמולטה 62 ₪ ל 100 גר'

טחינה "הר ברכה" וחצילים מעושנים 15 ₪