HERBERT SAMUEL
Journey of Tastes

פוקצ'ה – פוקצ'ה אווירית, סלסה עשבים וזיתי קלמטה, אנשובי בשמן זית 28

ירקות ופסטה

סלט אנדיב – אנדיב,ענבים, מלפפון, סלק מקורמל, רוטב חרדל ודבש קרמבל פיסטוק ופקאן **69**
סלט גספצ'ו – גספצ'ו צהוב פיקנטי, מבחר עגבניות שרי, קרוטוני פרצל, ושום צלוי **69**
ירקות חורף צלויים בגריל – שעועית תאילנדית, שורש סלרי, דלעת ערמונים, שמן זית מלח מלדון ורומוסקו **69**
רביולי ארטישוק ירושלמי – רביולי בתוצרת עצמית, במלית ארטישוק ירושלמי, קרם שום, וכרישה צלוייה **72**

טרי מהים

לביבות דג קוד – לביבות דג קוד מטוגנות, ממרח פלפלים קלויים צנוברים ואגוזים, פלפל חריף מטוגן **69**
קרודו טונה ומלון חורף – קרודו טונה אדומה, מלון חורף בורלה, ויניגרט אשכולית, שמן שומשום ושמן צ'ילי **78**
קרודו אינטיאס והדרים – וינגרט תפוז, קרודו אינטיאס, פלחי הדרים שרופים, שמן זית ועירית **80**
פילה לוקוס – פילה דג לוקוס צלוי, רוטב שום לימון כבוש עירית ושמן עשבים, מוגש עם אפונת שלג **200**
פילה בר ים – פילה בר ים צלוי בקראסט עשבי תיבול, שורש סלרי צלוי, סלטון ירוקים וצלפים **130**
קבב דג ים – קבב דגי ים על פלנצה לוהטת, יוגורט טבעוני, בצל סומק ופטרוזיליה **120**

בשר מהאטליז שלנו

טרטר בקר – פילה בקר קצוץ, חציל שרוף, בצל ירוק, שום, לימון וצ'ילי מוגש עם רוטב יין וטוסטוני פוקצ'ה **82**
סינטה כבושה – סינטה כבושה במלח, קרוסטני שום, סלסה צלפים שלוטס וחרדל **82**
רוסט סינטה – סינטה בקר בצלייה קצרה בגריל, סלסה ירוקים, סוכריות שרי, שמן זית חומץ תפוחים **82**
המבורגר טלה – המבורגר טלה, איולי ציפוטלה, אבוקדו, צ'יפס מתובל **92**
פילה בקר מרמת הגולן – פילה בקר מקומי, ציר עגל ופיטריות פורצ'יני, פטריות צלויות, תפוח אדמה יווני **180**
אנטריקוט בקר מרמת הגולן – אנטריקוט מקומי ציר עגל מרוכז, תפוח אדמה יווני וזוקיני **70 ש"ח ל 100 גרם**

Please inform our Ladies and Gentlemen of any dietary preferences or food allergies
All prices above in the menu are in NIS. In the final check prices will be in USD
Printed on recycled paper

HERBERT SAMUEL
Journey of Tastes

Focaccia – Airy focaccia, herb salsa, Kalamata olives, anchovies in olive oil 28

Vegetables & Pasta

Endive Salad – Endive, grapes, cucumbers, caramelized beetroot, honey mustard dressing, pistachio and pecan crumble **69**

Gazpacho Salad – Spicy yellow gazpacho, assorted cherry tomatoes, pretzel croutons, roasted garlic **69**

Grilled Winter Vegetables – Thai long beans, celery root, kabocha squash, olive oil, Maldon Sea salt, romesco sauce **69**

Jerusalem Artichoke Ravioli – Ravioli filled with Jerusalem artichoke, garlic cream, roasted leek **72**

Fresh from the Sea

Fish patties – Fried cod fish patties, roasted pepper spread mix pine nuts and walnuts,

fried spicy pepper **69**

Tuna & Winter Melon Crudo – Red tuna, brûlée̊d winter melon, grapefruit vinaigrette, sesame oil, chili oil **78**

Amberjack & Citrus Crudo – Amberjack crudo, orange vinaigrette, charred citrus supreme, olive oil, chives **80**

Grouper Fillet – Roasted grouper fillet, preserved lemon and garlic sauce, chives, herb oil, snow peas **200**

Sea Bass Fillet – Herb-crusted roasted sea bass fillet, roasted celery root, green salad and capers **130**

Sea Fish Kebab – Grilled sea fish kebab served on a sizzling plancha with vegan yogurt, sumac onions, and parsley **120**

Meat from Our Butchery

Beef Tartare – Finely chopped beef fillet, charred eggplant, green onions, garlic, lemon, and chili, served with wine sauce and toasted focaccia crostini **82**

Salt-Cured Sirloin – Salt-cured sirloin, garlic crostini, caper, shallot and mustard salsa **74**

Roasted Sirloin – Lightly grilled beef sirloin, green herb salsa, sweet cherry tomatoes, olive oil, apple

cider vinegar **78**

Lamb Burger – Lamb burger, chipotle aioli, avocado, seasoned French fries **98**

Beef tenderloin from the Golan Heights – Beef tenderloin, veal and porcini mushroom jus, roasted mushrooms, Greek-style potatoes **180**

Golan Heights Beef Entrecôte – Locally sourced beef entrecôte, rich veal jus, Greek-style potatoes, and zucchini **₪70 per 100 g**

Please inform our Ladies and Gentlemen of any dietary preferences or food allergies
All prices above in the menu are in NIS. In the final check prices will be in USD
Printed on recycled paper