

26.39x15.46	1	12	עמוד	ממון - ידיעות אחרונות	31/07/2013	38122552-8
גרינברג ביסטרו - 1238420						



# ארוחה עסקית

## מסורת ניו יורקית

ב"גרינברג", דלי יהודי עם כריכים עסיסיים, ידעו מה חסר לנו בנוף הקולינריה הישראלית • אמיר קמינר



צילום: צביה טישלר

גרינברג, אורי צבי גרינברג 25, אזורי חן, תל אביב, טל. 03-7414228  
 מחיר עסקית צהריים: 118.48 שקל מטבח דלי-ביסטרו  
 ואם חורגים מהדיל: מנות פתיחה שעות העסקית: א'ה, 12:00-17:00 חנוייה: במגרשי החנוייה של המתחם (בחינם)  
**ציור: 8.5**

בין שתי פיסות לחם ("סבר שהם איכר תיים, והעדיף את ההודו. למען בריאותנו זימנתי את סלט הרר-קט-אבוקדו-פורטובלו בגריל-פרמזן (52 שקל). נהניתי לנבור בו, בעוד הברנש הביקורתי שממול קיטר: "פטריות ואבוקדו הם לא חברים. הטעמים של הסלט לא מתחברים בצלחת. עלי הרוקט מעט גסים והפרמזן לא מאיכות מעולה".  
 חצי עוף בגריל (78 שקל), מנה ענקית ומעולה שיכולה להספיק לשני אנשים, דווקא כן עברה את הרף שלו. "מושלם", הכריז המעצב. "מנת דלי קלאסית, עסי סית ומלאות טעם". הצ'יפס שהוצמד לעוף היה מהטובים והכיפים שאכלתי לאחרונה.  
 לסיום העסקית, הסועדים מקבלים מוס שוקולד שמוגש היישר מרלי כסוף המשמש לצינון יינות – מנהג אותו עשת יבא מפריז. בתור ג'אנקי של מוס, חשבתי שמדובר בסיום חמוד והולם וגם תחליף נחמד לעוגת יום הולדת. ש' לא התלהב כמוני: "המוס ילדותי ומתוק מדי", הוא פסק.  
 לסיכום, "גרינברג" הוא צעד מבורך לשינוי מעמרו של הדלי בישראל. או אם אתם גרים בסביבה או נקלעתם לאזור, המקום מספק אפשרות בלתי מהגה ועיעלה.

חוץ מהיעדר מסעדות אינדונזיות, אחד החסכים הגדולים של נוף הקולינריה הישראלית הוא הנפקדות של דלי יהודי, מהסוג שמוצאים בלואר איסט סייד בניו יורק. מי שזכה לבלות במעדנייה של כץ – מאתרי החובה של כל תייר עברי מצוי במנהטן – יודע על מה אני מדבר. אותו מוסד קדום, שידוע בכריכי הפסטורמה שלו, אפילו כיכב בסצנת זיוף האורגומה של מג ראיין ב"כשהארי פגש את סאלי".  
 אז טוב שצביקי עשת, יום ומסעדה מיומן ומנוסה, שברשותו אפילו מסעדות בניו-יורק, החליט לשנות את המצב בתחום. עשת חבר לשף אליאב גולדנברג וביחד הם נטלו את החלל שהותירה אחריה הססקייה המיתולוגית "וול דאן" באזורי חן, תל-אביב. הצמד כונן לפני חודש את "גרינברג", שקרוי על גם על שם הרחוב בו הוא שוכן.  
 השניים החליטו לשלב כאן דלי ניו יורקי עם ביסטרו פריזאי, וכך לצד כריכי

נקניק תמצאו שם גם סליאטלה פירות ים. הנהגת "גרינברג" לא מסתפקת בכך ואף מציעה אגף בו ניתן לרכוש מוצרים, מפירות טריות ולחמים שנאפים במקום ועד ספרי בישול ומוצרי מטבח.  
 כבר בכניסה למקום אפשר להרגיש במקפדות ובמקצוענות של עשת. זה בא לידי ביטוי בעיצוב של התפריטים וביחס לאורחים. לא מפתיע שהחלל המהמתור-שבי השכונות הצפוניות של תל-אביב, כולל כדורגלני עבר מצורדים, פנסיונרים עם תיאבון מפותח וזמן פנוי, משפחות שהיו רעבות אחרי בילוי בקאנטרי הצמוד וחבורות של עקרות בית שממש לא נראות נואשות.  
 עסקית הצהריים נקבעת לפי מחיר המנה העיקרית. כדי להתמודד עם התפריט מרובה הפריטים, נטלתי מישוה שניחן ביכולות בליסה לא פחותות משלי (אבל במקרה שלו, זה לא ניכר בגורתו): חברי הנצחי ש', דיזיינר משוכה ואני, שחגג את

יום הולדתו.  
 בעסקית מקבלים לפתיחה לחם מאורך בווק צ'ילי ושום, שנשלף היישר מהתנור ופותח את התיאבון. בעיקריות הלכתי כמתבקש על הכריכים: קורנביף חם (56 שקל) והודו מעושן (54 שקל). שניהם היו טעימים, עשויים היטב וגם כל התפאורה (רטבים, מלפפונים חמוצים וכדומה) הייתה ראויה. אפילו המעצב, שפחות מתחבר לכריכים ("אף פעם לא הבנתי את שיטת ההגשה הזו, הררים של בשר