

21.77x16.64	1	38 עמוד	כותרת - כלכליסט	29/07/2013	38090034-7
גרינברג ביסטרו - 1238420					

צילומים: עמית שער



סנדביץ' קורנדיבף. טוב שחוספת הלחם שכלולה בדייל לא הגיעה

גלי וולוצקי



הבסקה לעסקית

# כיוון נכון בצפון

ביסטרו גרינברג החדש בשכונת אזורי חן שבצפון תל אביב מזכיר מאוד את הקונספט של מסעדות קבוצת R2M, אך הוא לא חף מצורך במקצה שיפורים קטן

התחלה טובה, שמעידה על טעם שאיננו נוטה לטרנדים אלא שואף לנצח, וזה תמיד ראוי להערכה.

המסעדה רחבת הידיים מאפשרת לסו' עוד בחלל הפנימי המרווח או במרפסת החיצונית המקיפה את המקום. התיישבנו ליד אחד השולחנות הסמוכים לבר, נקור דת תצפית מצוינת שממנה אפשר גם להשקיף על הקהל המקומי המטופח וגם להציץ למטבח הפתוח למחצה.

העסקית בגרינברג, כפי שסיפר לנו מלצר צעיר וחביב וכפי שמוסבר גם בתפריט, מזכה את מזמיני המנות העיקריות בשעות הצהריים גם במנה של לחם ובמוס שוקולד לקינוח. דיל קצת מוזר, שכן איזה עניין יכול להיות למי שזומין סנדביץ' קורנדיבף (56 שקל), כמונו למשל, בתוספת של סלסילת לחם? ייתכן שזו הסיבה שלא הערנו למלצר, שהלחם חמק מזיכרונו לחלוטין, והסתפקנו בכריך השמנמן שהורכב מלחם שאור, פרוסות דקיקות של קורנדיבף חם, ירקות וקורנישון (מלפפון מיני חמוץ) קצת יבשושי.

גם מנת הפיש אנד צ'יפס (68 שקל), שאף היא הוגשה בלי הלחם, היתה טובה.

ביסטרו גרינברג רוצה להיות הבראסרי והדליקטסן של צפון תל אביב. את כל השטיקים המוכרים ממפעלותיה של קבוצת R2M אפשר למצוא כאן, אף על פי שאין כל קשר בין הקבוצה של רותי ומתי ברודו לבין גרינברג הממוקמת בשכונת אזורי חן: את התפריטים הענקיים שנושאים כותרות וכותרות משנה בצרפתית חיינתי, את היצע המנות המשלב קלא' סיקות צרפתיות עם טאץ' ים'יתכוני מקומי, ואפילו את אריוזת הטייק אווי, שקיות נייר כתומות, שנראות כמו העתק מדויק כמעט של אלה המשמשות את מעדניית הדליקטסן.

לנסות להעתיק את הבראסרי זו



פיש אנד צ'יפס. פילטים של בורי

היא הותקנה מפילטים של בורי שטוגנו בציפוי פריך והוגשו עם טוגנים ביתיים ואמיתיים בעטיפת נייר היננתי. עדיף היה להשאיר אותה פתוחה, כי סגירתה פגמה בפריכות הצי'פס. המיונו, הקט' שופ ואיולי הפלפלים היו נחמדים, אך רוטב הטרטור שמופיע בתפריט נעלם – כנראה בעקבות הלחם האבוד.

בשלב זה התהלנו לחשוש גם לגורלו של הקינוח המובטח, אך למרבה השמ' זה הוא דווקא לא נשכה. מוס השוקולד מוגש כאן ברוב טקס, כאשר המלצר מעמיס על הצלחות – ממש ליד השור לחן – כפות של מוס וקצפת מתוך שני דליי נירוסטה ענקיים. ההעמסה נעצרת רק כשהסועד אומר "די". המוס היה טעים מאוד למרות מרקם קצת גרגרי. ביסטרו גרינברג הוא מקום נעים וטעים, עם אוכל שעדיין טעון שיפור

שם: ביסטרו גרינברג  
ז'אנר: ביסטרו  
מיקום: אורי צבי גרינברג 25  
ת"א, 03-7414228  
מחיר: 48-118 שקל  
זמנים: ראשון-חמישי  
16:00-12:00  
התחככות: תושבי האזור  
שירות: משתדל אבל לא תמיד מצליח  
כשרות: אין  
חניה: בשפע ובחינם  
נגישות נכים: יש, ויש שירותי נכים  
שורה תחתונה: אופציה ראויה בעבר הירקון

אבל הולך בכיוון הנכון. יש לקוות שהשיפורים הנדרשים במטבח ובשירות, וגם במבנה הדיל העסקי, ייערכו במהרה. בינתיים מדובר באופציה ראויה (וכמעט יחידה) לתושבי האזור שלא רוצים להזיז את האוטו.