

12.54x30.69	1	עמוד 131	לאשה	12/08/2013	38309599-6
גרינברג ביסטרו - 1238420					



צילום: יונתן בלום, בועז לביא

בראסרי שיק

המראה קלאסי, האוכל שומר על מקוריות, ולקינוח יש גם טריק מנצח. ביקור ב"גרינברג" החדשה בצפון תל אביב

במיומנות, הביסק הסמיך היה עתיר טעמים ונוי כחות, ופירות הים - שרימפס, טבעות קלאמרי וסרטנים - היו טריים וטעימים. המשכנו לפיש אנר צ'יפס שהגיעו ארוזים בנייר עיתון. הפיש נעשה מנתחי בורי והבלילה בה צופה הייתה פריכה ותפוחה כראוי. הוא הגיע לצד שורת רט' בים, כולל רוטב טרטור ראוי. היה כיף לטבול. לקינוח, הגיע אל השולחן המלצר ובדידיו שני רליים וזהרים - באחד קצפת ובשני מוס

העיצוב ב"גרינברג", המסעדה הדלי החדשה בלב שכונת אזורי חן בתל אביב, הוא בראסרי-שיק קלאסי. המי ראה מוכר, והעניין מתהדר כאשר מגיעים לשולחן תפריטי ענק עם כותרות בצרפתית כפונט מוזהה, שמוכר למי נושאים כאן עייניים (מעריכות, כנראה): למעצמת הברסארי-דליקטסן קופי-ברבייקרי של קבוצת R2M מתל אביב. האוכל - צרפתי ואיטלקי קלאסי פלוס כמה מנות נכונות מהסביבה הקרובה, הים תיכונית - דווקא שומר על מקוריות, והוא טעים.



אפשר לשבת בחלל הפנימי החמים ואפי שר גם בחוץ, בימים שהם לא אוגוסט. בתחילת היום מוגשות ארוחות בוקר עם קרואסונים ומנות כמו פנקייקס ופרנץ' טוסט. במשך כל היום אפשר להגיע לארוחה מהירה בסגנון דלי, שממנה לקחנו באחד הימים כריך רוטביף משובח, וכזהריים ובערב אפשר לשבת לארוחה של ממש.



בשעת צהריים חמה, "גרינברג" מלאה וצוחלת, שולחנות גדולים והרבה ילדים, ששמחים לקבל את עסקית הצהריים הכוללת שניצל, המבורגר או פסטה, וצ'יפס או פירה. אנחנו הלכנו על שניצל, שהיה טרי ופריך, פעם אחת לצד צ'יפס מוצלח ופעם אחת לצד פירה רך ושמנתי. הגדולים פתחו בסלט עגבניות וגבינת בוראטה - אותו שקיק מוצרלה לוחט שמקורו במחוז פוליה, איטליה, שכאשר בוצעים אותו מתפרצת ממנה שמנת שנהבית רכה. הבוראטה בגרינברג מוגשת על סלט מש' לוישה סוגי עגבניות טריות וצללויות, הרבה שמן זית ומקל לחם קלוי, שכיף לטבול ברוטב לאחר התפרצות הבוראטה.

שוקולד. על הצלחות, לשמחת הקהל (בכול גיל), הוא ערם ערימות של מוס (שוקולדי מאד, טעים, קלאסי, חלק) וגם ערימת קצפת (כמו שצריך), עד שאמרו לו להפסיק. אם רוצים, יש גם מילוי חוזר של הצלחת. אצלנו היה הקי-נוח השני שלקחנו, עוגת גבינה אפויה, היה מז'אנר הסבתות הקלאסי והיה בסדר גמור, אבל בלי איזה טאץ' נוסף שירומם את העוגה קצת מעבר. בסך הכל, מקום חמוד ונעים.

"טליאטלה פירות ים ברוטב ביסק סרטנים" נשמעה על הנייר קצת כבדה לארוחת צהריים של קיץ, אבל המלצר המליץ והשתכנענו. זאת הייתה מנה גדולה וטובה: הפסטה בושלה

איפה ומה: דלי וביסטרו גרינברג, רחוב אורי צבי גרינברג 25, אזורי חן, תל אביב, טל' 03-6136132, שעות פתיחה: כל יום, 08:00 - אחרון הסוערים.

לחשל: מוצרלה בוראטה עם עגבניות - 46 שקל, טליאטלה פירות ים - 78 שקל, פיש אנר צ'יפס - 68 שקל, שניצל ילדים - 49 שקל, מוס שוקולד - 34 שקל, עוגת גבינה - 38 שקל.

עסקית: בימים א'-ה' כצהריים מקבלים במחיר המנה העיקרית גם סלסילת לחמים ומוס שוקולד לקינוח.

תמורה בעד: טעים, נעים, יפה (ויש החון חנייה!)