

16.24x25.34	1	עמוד 60	פנאי פלוס-פנאי פלוס	31/07/2013	38129513-2
גרינברג ביסטרו - 1238420					

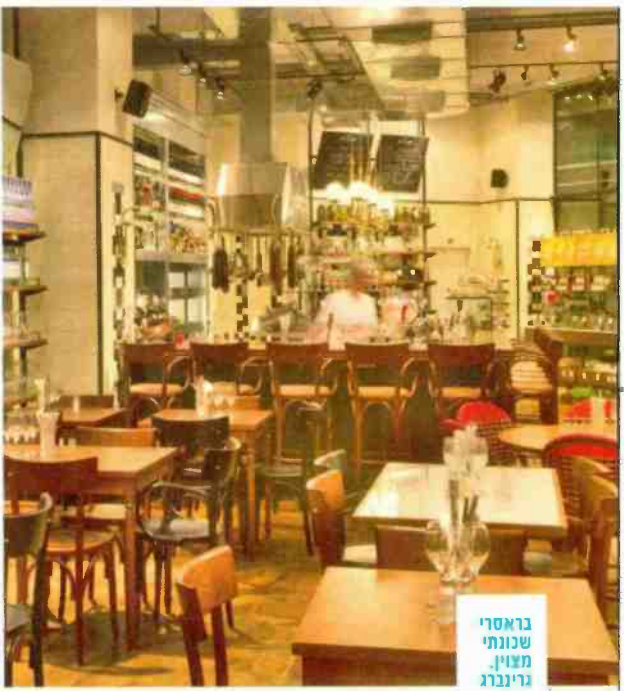
השבוע אוכל עופר עין גל



הו מאמא, טוויסט בסלט קיסר



מנה מפוארת. הבורגר



בראסרי שכונתי גרינברג

צמאים לבינגו

יום אחד, כשתיכתב ההגדרה לשכונה האופטימלית בעיר, אחד מתנאי הבסיס יהיה ביסטרו גוסט גרינברג

מרגשת, עם נתחי חזה עוף טנדרות, דפי פרמזן ופטרז'וליה וטוויסט אחד קטן שהרעיד את אמות הסיפין של החיך שלנו: במקום הקרוטונים והצלפים הרגילים רקח גולדברג צלפים מטוגנים שהפכו קריספיים ומועדנים בטעמם. הו מאמא! התכונה התזונית שנושבת במקום, זו הנותנת לבאיה את התחושה של מקום טרנדי ועסוק במידה, שבו מגיעים לאכול בנחת, אבל לא לשהות הרבה מעבר לנדרש, דבקה אף בכנפיו המשכנו לעיקריות. הוא עם גרינברג בורגר (64 שקל) - מנת המבורגר בקר מפוארת עם בייקון וחמאת צ'דר בלחמנית שומשום, רוטב כריקיו עגבניות בצידה וצ'יפס עשוי לעילא. חומרי גלם איכותיים במינון נכון ובנדיבות ראויה. הצלחה. קסרול פירות הים והפרנו (86 שקל) ששחו ברוטב סמיך ומדויק של פרנו, חמאה, ושום וכללו קלמארי, שרימפס וסרטן כחול טריים, נעשו בדיוק מרגש. עם מעט עגבניות ופטרז'וליה. כל פירות הים במנה טריים ועל כן, בניגוד למנות אחרות בתפריט, היא לא מאוד גדולה. לזכות קברניטי הבית ייאמר שהם לא ניסו להסוות ולנפח את גודלה בכמות פחמימות בלתי סבירה, אלא הגישו מנה כמידה בינונית ובדיוק קולינארי, כמו שצריך! בחוקה הקולינארית שיום אחד תיחתם בישראל יכנס סעיף שבו על כל שכונה, מקסימום שתיים, להחזיק לעצמן ביסטרו-בראסרי צרפתי-אמריקאי שגרינברג את דליקטסן את סבסטיאן יהיו המודל שלו. אינשאללה. ★★★★★

גרינברג, אורי צבי גרינברג 25, מרכז מסחרי אזורי חן, תל אביב. 03-6136132

ביקורת

בעיני החתום מעלה, וככל הנראה גם בעיני תושבי שכונת אזורי חן בתל אביב, האזור מתפקד כמון מובלעת ירוקה וסמי נובורישית, שמתנהל ברמת הייצע והמנטליות כפריפריה. גרינברג, הביסטרו החדש בשכונה, מגלם את כל מאווייהם של המקומיים: ביסטרו שתפריטו מוהדק ומתאים לכל. הקהל מצביע ברגליים ומוקיר את קברניטי גרינברג על הבינגו בשממה המקומית. שלא תטעו לרע, המסעדן צביק עשת והטיף אליאב גולדברג, בשיתוף המעצב דן טרויס, הצליחו ליצור בראסרי שכונתי מצוי, שלוקח פורמט מוכר ומביא אותו לשכונה שכה צמאה למוצר איכותי שכזה. הערב נפתח בקוקטייל הבית החמדמד שמכיל פרנו קייצי, תפוזים, אשכוליות ולימונדה (28 שקל האחד) ועם דואט של מנות ראשונות: בורטה מוצרלה (46 שקל) וסלט קיסר (54 שקל). הבורטה של גל, אותו שק מוצרלה שקשור בקודקודו בסרט ירוק ומכיל נוזל שמנתי מוכר, שהפך, ובצדק רב, לאחד מפריטי החובה בתפריט הביסטרו לצד חציל קלוי עם יוגורט/טחינה, שודכה בגרינברג לרוטב עגבניות צליות פיקנט, עגבניות שרי בשני צבעים וזיתי קלמטה. חביב בהחלט, לא יוצא בגדר הרגיל, אך מספק הסחורה. אימהימה, אחד מהפרמטרים המרכזיים לבדיקת טריותה של הבורטה נעוץ בסמיכות הנזול הבוקע ממנה - ככל שנוקפות השעות מרגע ייצורה של הגבינה הנזול מסמיך. במקרה כדלקמן הוא היה צמיגי פלוס. סלט הקיסר לעומתו, יצא קיסר אמיתי: חסה שלמה טרייה ויפהפייה מושחה בכמות רוטב מדויקת בסמיכות

נחה: 250 שקל - 56 שקל לשני קוקטיילי הבית. **אונלינשר:** בתפריט המתאים לכול יוש גם מנות בשריות. **צמחונים:** יש היצע מרשים גם לצמחונים, לטבעונים פחות. **טיפ:** גרינברג מושלם לארוחת צהריים נסקית באמצע הדרך בין תל אביב להרצליה. **האם אשבו:** כשאשבו לשכונה: **הטיב שלנו**