



ניזולפודיז
מלי זיידמן מדוחת



רענים לעת ערב

מסעדת הבשרים רובינשטיין בבתינה, משיקה עשוי נסקיט ערב חדשה המציעה ראשונה, עיקרת ותוספת ב־88 שקל לצד יין ללא תחמת ב־35 שקל לאדם. בראשונות תתלבטו בין ארטישוק גדול לקרפצ'ו סטיטה או צויל בלאד, ולעיקרת תוכלו לבחור בבקניקית בראטבורט טעימה או בקבב רובינשטיין טעים, רובינשטיין, נסקיט ערב בימים ראשון-רביעי, מהשעה 18:00, מבזר ישיאל 47, תלמה, 09-7888838

אתגר הניג'ה

בשבעה עעבר השתתפנו בסדנה של השף **שאלן אודת** לגדל העקת הניג'ה טאיץ' בלנדר ושייקר שמזיה מה שכתפו ומערבל לפי הצורך. בין אדרת הראה לנו אי הפכים את הבלנדר הביתי לשימושי הרבה יותר שהוכן בו למשל מרק טונקיני על עגבניות, חטב קיסר וחומיט 990 שקל, מומלצת והחנות באזור sariq.com/ninja

לתענוג על שמן זית מול הלנה היס שבמלך קיסריה



420 שקל לזוג, תפריט הזה שלכם



סורבה בביאה מהאודות

נס פך שמן הזית

ליד המילה "עדינות" במילון מופיע כנראה תפריט הטעימות החדש של הלנה בנמל קיסריה המבוסס על שמן זית. אל תלכו לשם, תרוצו

מתי בפעם האחרונה אכלתם ארוחה שבה כל מנה מתכתבת בצורה מדויקת עם המרכיבים של אחיזתה, ונצרת חגיגה שלמה קוהרנטית ומפלאה? קשה לדבר על תפריט הטעימות החורפי של הלנה בניצוחו של השף **עמוס שיאון** ולתאר כל מנה בפירוט, שכן החיבור בין שבע המנות שמוגשות בו הוא מן שהופך את החוויה הקולינרית למשובחת. עד סוף פברואר יוגש בלונה תפריט טעימות המבוסס על זנים שונים של שמן זית, בשיטות משפחת ספרברג מחוות "זים השרה". כל מנה נקראת על שם שמן הזית ששולב בה, ואם יצדו לנו לבחור מילה אחת שתתאר את התפריט בצורה הכי מדויקת, נבחר ללא ספק במילה "עדינות". ראשונה לשלוחן הגושה "ארביקנה", הפוקצ'ה של הלנה שאפויה בטאבון מונגשת לצד שמן זית בעל ארומה פיזית של תפוח ירוק, סירוף רימונים ודואה. אחריה הגיעו שתי מנות פתיחה, הכי קרובות לשלמות שאפשר לרמיזי "קורנייק" שהיא קרפצ'ו שרימפס עם תותים חריפים, טרזון וצנברונים ו"פיקוא", שלט מריר ומלפפון עם חרית סופיה, ביוליקט סגול, ומפלה ורודה ופיסטוקים מנת השרימפס הייתה מבעט מאלו כמותה. השף שיאון הצליח לקחת חומרי גלם שלא בהכרח קשורים זה לזה במחשבה ראשונה, ולרקוח מנה שרת מתחשק לנגב ממנה

ביקורת

עוד ועוד. שלט השומר היה עמוס במרקמים, שכלל בים היה בצבע אחר - חמיצות נעימה מהפומפלה, מליחות כפיית מהגבינה ומהפיסטוקים וקראנצ'יות מהשומה. בהמשך הגיעה "סרוי", עלי מררות וירשלים ממולאים בחוטה יוקה, טלה וצימוקים מבושלים בשמן זית. כשחאשבים על בשר טלה, הקונטציה שלי היא תיבול דומיננטי - וכאן המנה הצטיינה בקלילותה. שתי המנות הבאות היו הטובות ביותר בארוחה, ותאמינו לי, היה קשה לבחור. מנת "בלנדר מקומי", רביוול סרטנים על עגבניות מרוסקות, שמן זית, זעזע וגיבנת כבשים מלוחה, הפתיעה גם היא בטעימה השקטים. העגבניות וגיבנת הכבשים איזנו את המילוי של הליטונים, ומדובר בבסי שלא יישכח בקרוב. מנת "קורטינה", מוסר עם קופוני עגבניות שיר עם תיכוני עם אספרגוס וקרם פרש, הייתה בשנית ריחנית. הקרם פרש החמיא לנתח הדג, ועגבניות השרי הוסיפו לו את האקסטרה מייל שהיה דרוש כדי להפוך את המנה למנצחת. מנת הקינוח נקראת גם היא על שם שמן הארביקנה - סורבה גויאבה עם פיסטוקים, ביוליקים ושמן זית. הימור שלי: גויאבה היא הטעם הגדול בהא של עולם הקולינריה, ואם נתם מאלה שלא אוטומט לסבול את הריח - תלמודרו. ★★★★★ יעל אטיאט

420 שקל לזוג, הלנה, נמל קיסריה. 04-6101018

פיד מי
תמונות האינסטגרם המרגות של השבוע

החנות: **happykitchen.nah**
החנות: **borokka** (הקוסם של לפר הקפה)
החנות: **omniorder** (New York)

החנות: **החנות של לפר הקפה**
החנות: **החנות של לפר הקפה**
החנות: **החנות של לפר הקפה**