

כוכב שירות | סקירת מסעדות



מסעדת שף

טעימה מהצפון

אמיר שורץ הצפין עד מסעדת רוברג כדי לאכול ארוחת טעימות שעילבה בין טעמים. סמפרטורות והשפעות קולינריות שונות

יש מסעדות ששווה לנסוע רחוק כדי לאכול בהן. מסעדת רוברג שבמושבים, הממוקם בפניה הצפון-מערבית של הכינרת, היא כזו. לא פשוט כל כך להגיע לכאן, אבל היות שהאזור נחשב מוקד תיירות, המאמץ משתלם. ראוי לציין כי מדובר בכביש מפותל ולא מואר בשעת ערב. נראה כי השף אילן רוברג, שפתח את המקום כשבוע לפני מלחמת לבנון השנייה (ונאלץ להשביטו במהירות), מתפעל אותו ביד רמה. הסיבה שלשמה התכנסנו היא תפריט הטעימות של המסעדה (340 שקלים לזוג, כולל כוס יין לכל אחד). הרעיון העומד בבסיס שטף המנות שהוזרמו לשולחן הוא שילוב בין טעמים, סמפרטורות והשפעות קולינריות שונות, מעין פיוז'ן ישראלי-גלילי המוגש באווירה משפחתית. בראשונות בלטו לטובה הצזיקי הפרוזה, שהיה מרענן למדי; הגזר הפיקנטי, שהיה טעים ולא חריף מאוד; הטבולה עם הפירות, שהציע טוויסט נחמד על הסלט המוכר; הקבבונים המוצלחים ולביבות הגזר והחציל, שאמנם היו שמנוניות מעט, אך לוו בריבת שרי שסחפה את הטעם למקום חדש. בהמשך הארוחה הוגשה מנת דג קטנה - פילה מושט בטמפרורה ברטב צ'ילי, עם סורבה וסאבי טעים במיוחד. מרק כתום עם גרעיני דלעת ומרק שומר, שהיה חריף מעט אך ערב, הובילו את דרכנו אל המנות העיקריות, שלפניהן הוגש סורבה אפרסק מצנן. לעיקריות טעמנו פרגית על מצע אורז ברוטב סילאן, ביס בורגר קטן שהיה תפל וחזה עוף ברוטב חמאת בוטנים שהוגש במחבת מבעבעת. העוף היה עסיסי וטעים, אך רוטב חמאת הבוטנים לא תרם למנה. עוד הגיע אל שולחנו כבד עוף עטוף בקדאיף עם ריבת ורדים שלא היה מרשים בטעמיו. בפינאלה היה נתח סיטה קטן ומדהים. כטרום-קינח הוגשה גלידת ורדים עם ריבת ורדים. הקינוחים עצמם היו מאכזבים למדי: פירות, גלידת שוקולד-מלבי ועוגת שוקולד סתמית.

מקום טוב לניפוץ מיתוסים קולינריים.

הקינוחים מאכזבים.

לעומת מקבילות באזור המרכז, התמחיר הוגן למדי.

אידאליה לארוחה זוגית בחופשה בצפון.

אמיר שורץ

רוברג מושב לבנים | טל' 04-6715656 | חניה כן | כשר כן