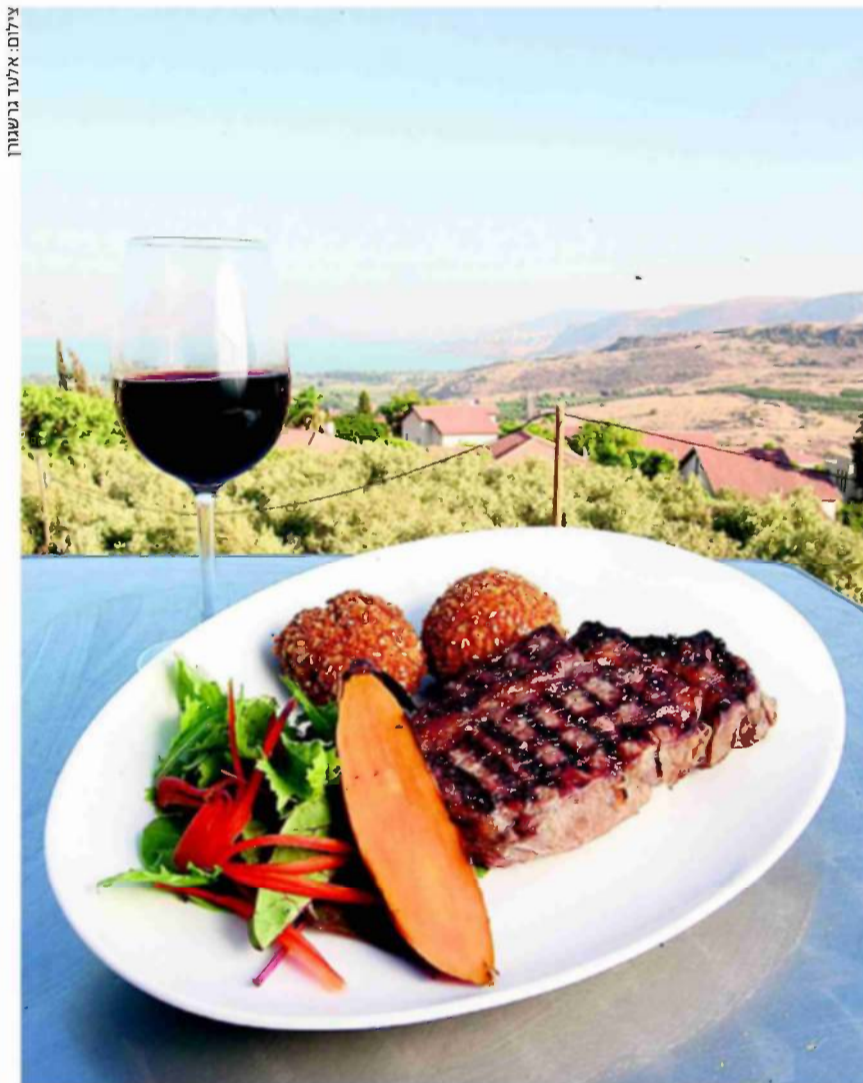


שעות נוספות +

הביקורת | יקיר אלקריב

צלחת הכנרת

טעים וכשר: המסעדה המשפחתית "רוברג",
במושב לבנים המשקיף אל הכנרת, מציעה ארוחת
טעימות עשירה בשיטת "אכול כפי יכולתך"



צילום: אלעד נרשנור

מנות מקוריות. סגור בסופי שבוע. מסעדת רוברג

עם הג'ינג'ר – מקוריים ומעניינים ממש. אחרי הסלטים מגיעות מנות הביניים. גם הן לא היו גדולות מדי: היו אלה פילה מושט בצ'ילי ולימון שהוגש עם סורבה ווסאבי. אחרי הופיעו צמד מרקים בשני סירים קטנים: הראשון כתום והשני עם חלב קוקוס (פרווה). אחריהם הוגש סורבה משמש, לצינון ולניקוי החך לקראת הבאות.

גם המנות העיקריות לא ענקיות ומוגשות לשולחן בהדרגה כדי לאפשר לסועדים להשתלט עליהן: היו שם פרגית מצוינת בסילאן עם אורז מתובל, נתחי אנטרקוט מעולים, סאטה – נתחי עוף ברוטב חמאת בוטנים וחלב קור, קוס, המבורגרים קטנים ורולדות סינטה קטנות וממולאות. כאמור, בכל שלב אפשר לבקש ולקבל כל מנה פעם נוספת. בנוסף מקבלים כוס יין לכל סועד מבוגר, וגם היא כלולה במחיר. גם הקינוחים הוגשו באותה שיטה, והיו מקוריים ומגוונים ואיפשרו בחירה: היו שם צלוחיות של כנאפה פרווה, מלבי, ריבת ור-דיים, עוגת שוקולד וכדור של גלידת טחינה וסילאן.

היתרונות של שיטת הסעדה כזו ידועים, אבל מפתיעים בכל פעם מחדש: כל אחד יכול להרכיב מתוך השפע את הארוחה שלו, ולהתמקד בחלקים האהובים עליו. ודווקא מפני שהמנות לא גדולות זו ארוחה שלא קמים ממנה בתחושת כבדות.

בנוסף גם השירות כאן קשוב ומתחשב מאוד. אחרי הארוחה, טיול רגלי במושב, בשעה שבה הרוחות מתחילות לנשב לקראת שקיעה, הוא חוויה נפלאה בפני עצמה.

מסעדת רוברג, מושב לבנים.

טל: 04-6715656

רוברג היא מסוג המסעדות שקיומן אפשר רק מחוץ לתל אביב: היא גם משפחתית, זאת אומרת ממש מנוהלת ומתופעלת באופן יומיומי על ידי בני משפחת רוברג, בניצוחו של אבי המשפחה השף אילן רוברג. המשפחה אפילו מתגוררת באותו מבנה, בקומה הנמצאת מתחת למסעדה.

המסעדה כשרה, וסגורה בסופי שבוע. בימי שישי מוגשות ארוחות צהריים החל מ-12:30 עד שעתיים לפני כניסת השבת. ואולי הכי חשוב, כיוון שהיא ממוקמת על אחת מגבעות המושב היפהפה לבנים, הנמצא בערך רבע שעה נסיעה מטבריה, מחלונותיה הגדולים הכנרת נשקפת במלוא הדרה, ומעליה נישאים הרי הגולן.

הדיל המוצע כאן לסועד מעניין במיוחד: במחיר של 170 שקל לאדם מוגשת ארוחת טעימות מגוונת ועשירה המורכבת ממנות רבות, קטנות או בינוניות בגודלן. בכל שלב, אם אחת המנות מצאה חן במיוחד בעיני אחד הסועדים, אפשר לבקש ולקבל אותה שוב, בשיטת המילוי החוזר.

מיד אחרי שהתיישבנו וסיימנו להתפעל מהנוף, נחתו על שולחנו שלל צלוחיות: היו שם עגבניות שרי עם בזיליקום, סלט כרוב, קנקן לימונענע, צזיקי עם שמיר ויוגורט פרי, וזה, פטה כבד עם ריבת בצל, חציל מטוגן עם ריבת עגבניות שרי, קבבני טלה עסיסיים על מצע של חציל בלאדי וטחינה, לביבות גור, פטריות מטוגנות מצופות בפירורי לחם, סלט גור פיקנט, סלט טונה עם ג'ינג'ר, סלט טבולה עם פרי וירק וצלוחיות של זעתר גלילי, ושמן זית עם חומץ בלסמי. כל הסלטים היו ברמה טובה וחלקם – כמו לביבות הגור וסלט הטונה