גורמה בעיר

אג'לינה בהוד השרון מקרבת את השרון לתל אביב

לפני כעשר שנים, כשבני הבכור נולד, את הבגד הראשון שלו קנינו בחנות דלתא פלוס בהוד השרון. כיום, עומדת במקום החנות, מסעדת אנג'לינה שהוקמה לפני שבע שנים.

כתושב הוד השרון אני זוכר שאנשים היו סקפ־טיים לגבי הצלחת המסעדה, שהתיימרה להגיש אוכל גורמה לא כשר.

כיום מסעדת אנג'לינה הפכה לשם דבר ולמוסד קולינרי. שמה יצא גם אל מחוץ לעיר ואנשים רבים באים לאכול את האוכל המיוחד שבה. לפני חודשיים המקום נשרף והבעלים – דוד וליאת – שיפצו את המקום. לפני שבועיים הוא נפתח מחדש וזו הזדמנות טובה להתאהב מחדש.

המקום מציע עסקיות הכוללות מנה ראשונה ועיקרית. המחירים נעים בין 50 ל־80 שקלים. בני ואני הגענו לארוחת צהריים רעבים ביותר. למנה ראשונה הזמנו סביצ'ה סלמון בעל טעמים נפלאים וחציל קלוי בטחינה. למנה עיקרית הזמנו סנדויץ' אנטריקוט המלווה בסלט ירקות טרי, מנה מצוי־נת. בנוסף הזמנו מנת כבדי עוף ביין מלווה בפירה רך ונימוח בפה.

השף ערן גורדון, האחראי על המטעמים, התחיל לעבוד במסעדה כשוטף כלים, לפני שבע שנים.

צילום: אסף פרידמן

הבעלים של אנג'לינה. ניצחו את הסקפטים

לאט לאט הוא התאהב בבישול, למד והשתלם בקור־סי בישול רבים ומגוונים, ולפני חצי שנה הפך לשף הראשי של המסעדה.

בסוף הארוחה הוא המליץ לנו על הקינוחים: קרם ברולה ומוס שוקולד מדהים. השרות במסעדה היה אדיב והמקום מאד מזמין. אין ספק שלא צריך לנסוע לתל אביב על מנת ליהנות מארוחה טובה במס־עדה איכותית.

איצקו ימפולסקי

הרצליה מזרח

אתניקה בהרצליה פיתוח מציעה ניחוח אתני מסקרן

רוח אוריינטלית חדשה נושבת במחוזות הקו־לינאריים של הרצליה פיתוח בזכות אתני־קה – מסעדה אוריינטלית חדשה וכשרה בהרצליה פיתוח. המסעדה, בבעלות משפחת לוגסי, מציעה מנות בניחוח אתני המשלבות מגוון רחב של טעמים וריחות. תפריט המסעדה מורכב ממספר סגנונות מטבחים, המציעים מנות בשריות, דגים ותבשילים מיוחדים. פתחנו עם חומוס אסלי עם תערובת בשר בקר וטלה, המשכנו עם טריו ממולאים וקבב הבית וצלעות טלה. היה מעולה.

רפי תמים

צילום: אסף פרידמן

אתניקה. חגיגה לחובבי בשר

חשיפה לצפון

רוברג מציעה שילוב אידיאלי של נוף, גורמה ואווירה

מסעדת רוברג, בהנהלת השף אילן רוברג, היא דוגמה קלאסית למסעדת גורמה שיש בה גם אווירה טובה ונוף מדהים.

המסעדה, ששוכנת במושב הציורי "לבנים" השוכן צפון מערבית לכנרת, מציעה מטעמים ישראליים ים תיכוניים עם נגיעות מהעולם, ואווירה משפחתית במיוחד – כל עובדיה הם בני המשפחה.

המסעדה מתהדרת במטבח פתוח וחדשני בו אורחי המסעדה יכולים לצפות במתרחש על גבי מסכי ענק המוצבים במקום, מעין שילוב של התוצאה עם הדרך, הטעם הסופי עם שלבי ההכנה, הלקוח עם הצוות.

בתפריט ניתן למצוא שלל אפשרויות, בתוכן ארוחות בוקר מושקעות ומפתיעות; מנות עיק־ריות מצוינות ואף מנות אחרונות כדוגמת פלטת קינוחים אישית לכל סועד הכוללת מבחר קינו־חים הנעשים במקום. מנה מיוחדת אחרת המוג־שת במסעדה מורכבת מ־12 מנות טעימה איש־יות שלכל מנה ייחוד משלה וטעם נפלא. דוגמה לביתיות המסעדה הוא הטעם הנפלא של ריבת

מסעדת רוברג. הכל נשאר במשפחה

הורדים שמכינה אשתו של אילן מעלי ורדים אותם היא קוטפת בעצמה.

אין ספק שמדובר בשילוב מנצח של אוכל מצוין, נוף מדהים ותחושה ביתית וחמה.

רפי תמים