

סירי, מהי מקצוענות?

מחזה מופלא התגלה בפני רייכרט כאשר דרך במסעדת "The View" בנתניה • ולא מדובר רק באוכל הטעים והנוף המרהיב במקום



צילום: יח"צ מטעדה

The View

גד מכנס 6, נתניה

א'ה': 00:00-18:00
ו': 17:00-12:30

כשר רבנות נתניה
בשר חלק, אפשרות למהדרין לפי בקשה

למחצה, אבל נראה שזה לא הפריע לכל הצרפוקאים. נתחיל.

הדג הכבוש, הגיע בצורת סלט עליים, זוקיני, תפוחי עץ וכל זה על קרם "טחיוגורט" (הלחם של "טחינה ויוגורט" כמו שדמיינתם לעצמכם).

מדובר באחת המנות המעניינות, מיוחדות, משלי-מות, מרובדות טעמים ומרקמים, ריחות ואושה, שאני ממליץ לכל מי שדם פודי זורם בעורקיו, ילך ויטעם. מקום שני בהחלט הולך לנקניקיה. וואו שומני ומשפריץ טעמים, לצד קלאסיקה נכונה של חרדל חזק, כרוב כבוש, שאלוט וקורנישונים.

הקרפצ'יו הדפוק לא היה כזה דפוק. כאילו, הוא כן היה דפוק, אבל לא דפוק דפוק. רדידי בשר שכמעט ונמסים בפה מרוב מכות פטישי שניצל. למעט פרמזן פרווה, הבשר דיבר בעד עצמו ולא טבע בבלסמי.

הריווטו אכזב. זו מנה מדהימה כשהיא חלבית, וחסרת עומק כשהיא פרווה, וחבל.

הבוריקה הייתה מושלמת. בשר לחי, שקדים ולב, משתלבים בעומס טעמים בתוך בצק מטוגן ושביר, לצד באבא גגוש ופלפלצ'ומה.

לעיקרית, הלכנו למקרר היישון, בחרנו סטייק פריים ריב (69 שקלים למאה גרם), וחיכינו בדיוק עשר דקות, עד שהנתת המושלם הגיע עם ירקות חביבים וצי'מיצ'ורי. נפלא.

ביקשתי מהמלצרית את מה שהם טעמו, שהתב-רר כפנקוטה קפה עדינה עם מקרון שוקולד ושכ-בות של אושר. יש גורמה בנתניה. ●

להערות, הארות והמלצות על מסעדות:
> orreut@gmail.com

זה נשמע טרוויאלי, אבל במדינה הקטנה והפרטצ'ית שלנו, רוב המסעדות לא מושיבות את המלצרים שלהם לטעום את המנות, וההמלצה הש-גורה מגיעה בצורת: "אני ממליצה על X כי זה מה שכולם לוקחים". ואין עם מי לדבר, בטח לא על סוגי הפרות, יישון, עישון ונתחים.

אבל ב"The View", ראיתי מקצוענות עוד לפני שהתחלתי לאכול.

התיישבנו בפנים, בדיוק כשכל המלצרים והמ-לצריות, הסו-שפים והטבחים הסתודדו לצד המט-בה, ואכלו מכוס אחת, מה שנראה היה כמו קינוח. זיהיתי מיד את האירוע. השף, נתי ארביב הוציא מנה חדשה, ונתן לכל העובדים לטעום. הוא עושה את זה על מנת שכל הצוות ידע ויטעם באופן אישי מכל מנה חדשה, ויוכל לתת את ההמלצה שלו באופן מדויק על בסיס חוויה אישית, ורק שתדעו לכם שזה ממש ריגש אותי.

בכל מקרה, המקום יושב מתחת למלון שהוסב למלון דירות, והמסעדה מחולקת לפנים נעים וחוף רחב מול החוף, עם נוף מרהיב שבטוח שרואים את הים לפני השקיעה, ולא בתשע, כשהנהג נוסע מאוד לאט.

את הארוחה תכננתי כך, שנאכל הרבה ראשו-נות, כי כמו שאני חוזר ואומר, המקום של השף להתבטא, מגיע בראשונות. הרבה יכולים לעשות סטייק טוב, אבל בראשונות רואים מה היכולות.

או הזמנתי לנו דג כבוש (64 שקלים), קרפצ'יו דפוק (72 שקלים), נקניקיית הבית (64 שקלים), ריווטו פטריות (64 שקלים) ובוריקה חלקי פנים (59 שקלים).

את האוכל ליוותה מוזיקת קלאב האוס מציקה



כוסו
מסעדת שף



כיסאו
מהמם



כיסו
יקר



כעסו
מלצרים יקרים,
נא לנקות שולחנות
כמו שצריך. תודה



לנצור
אחלה נתניה

סולם רייכרט