

24.81x30.18	1	עמוד 17	המגזין - מעריב	26/10/2017	60742934-5
שף אביב משה - 46540					



מסעדות | אלון צרפתי

נסיך הגאות והשפל

המנות הקלאסיות, שמחת החיים והטעמים הנפלאים הופכים את מסעדת "יאסו" בתל אביב לעוד הצלחה גדולה של השף אביב משה. לעומת זאת, דוכן האוכל "אילדיז" במתחם שרונה, שגם עליו הוא חתום, הוא פשוט אכזבה

שמה ב"יאסו", המסעדה היוונית, האוכל יווני, האנשים לבושים טיפ-טופ, שופים ומאפרים לעילא ולעילא. הנוף הנפרס מ"יאסו" הוא ים כחול, גדול וצלול, אבל באופן מדכא למדי המסעדה פתוחה רק החל משעות הערב, כך שאפילו את השקיעה לא תצליחו לראות. במקומה תראו שמיים שחורים, ים שחור וכמה רכבי קברילוט שחורים.

חדשות משמחות יותר מגיעות מגזרת האוכל: כבר זמן רב שאנחנו מעריצים של משה: ב"מסה" המוקפדת וב"קוואטרו" הכיפית החוויה תמיד עוצמתית, והמנות הן תאוה לעיניים ולחך. לא זכור לנו שף אחר, מלבד משה, שקיבל במדור זה את הציונים המקסימליים פעם אחר פעם. גם ב"יאסו" אין נפילות. המנות קלאסיות במחירים שאינם נמוכים, אבל כל מנה - מלמיליאן.



חריימה סלוניקי (108 שקלים) עם פלפלים אדומים מגרים, זרעי כוסברה, פפריקה מעושנת וחצי פרינה מרוקאית היא מנה שכולה תאוה ותיאבון. כמה עדינות, כמה פשטות וכמה לא הוגן שבבית אנחנו מתאימים לא פחות, אבל לא מצליחים לגרד את הטעמים כאן. במנת רייזוטו פטריות יער, המוצעת במחיר מופרז (78 שקלים), כל גרגיר עשוי במדויק, דבוק בחינניות, מגרה ברייזוטו וטעים מאוד. בסלט היווני הקלאסי (54 שקלים) אין הפתעות, אבל הירקות שבו חתוכים כל כך טרי, שגבינת הפטה החמוצה של מחלבת "המאירי" מחווירה לעומתם. מנה מרעננת ולא מתיימרת - פשוט כייפית. ארטישוק צעיר צלוי על פונו דו גבינה כחולה, גבינת פטה ואגוזי

מלך (58 שקלים) זו מנה של נסייכים. חובבי המוזיקה היוונית ומעריצי אביב משה ייהנו ב"יאסו", גם אם יבואו בטרנטה ויחננו ליד כל כלי הרכב השחורים. בניגוד לשמחת החיים ב"יאסו",

מעיצוב המקום (כולל כיסאות הבר הלא תואמים, שנדרמה שהובאו לאחר שסיימו את חייהם כבר כלשהו); חוסר הארגון (הישיבה על הבר היא בבחינת "כל דאלים גבר". גם אם באתם ראשונים, סביר להניח שמישהו יידחף ויתפוס את המקומות הפנויים. בניגוד למסעדה, פה אין מלצר שיעשה סדר - מי שמגיע ראשון, יושב ראשון); הרעש המטריד (כשהמנה שלכם מוכנה, הטבח צועק את שמכם, ואם לא תחזירו צעקה - הוא לא ידע שזה אתם ולא תקבלו את המנה). למעשה, זו שיפודייה בלאפות, אבל עם טוויסט. כאן לא מגלגלים את הלאפה, אלא מגישים אותה שטוחה כמו צלחת, ועליה מונחים הבשר והסלטים. האכילה של המנה היא באמצעות סכין ומזלג (מפלטטיק, הכי לואו). קונספט חדשני - במובן הרע של המילה. כל הגאונות בלאפה מגורלגלת היא ערבוב של הטעמים אלו באלו ואכילתם יחד - המלפפון הדימוץ עם הטחינה, הקבב עם העמבה. פה, הדבר בלתי אפשרי: הטחינה בצד שמאל, החמוצים באמצע, הקבב מימין. זה מזכיר לנו את אותה התיירת שפגשה לראשונה בחייה פלאפל ולא ידעה כיצד להתמודד איתו, ובסוף של דבר ביקשה מזלג ואכלה את המנה כך כשהפיתה פתוחה בידיה. בשורה התחתונה, גם המנות כאן מאכזבות, סטנדרטיות מינוס (הקבב שלנו הגיע חצי נא), ולא מעט שיפור דיות אחרות יכולות להרגיש שתוצרתן טובה יותר.

מנה של נסייכים. ארטישוק צלוי ב"יאסו" צילום: דרור ביהם

שיפודייה בלאפות, אבל עם טוויסט. מנה ב"אילדיז" צילום: אדם שרז

★★★★★
 "יאסו", הידקון 501,
 תל אביב, 03-6031719

★
 "אילדיז", שרונה מרקט,
 תל אביב (לא ניתן לבצע הזמנות טלפוניות)