

11.74x28.27	1	עמוד 57	פנאי פלוס- פנאי פלוס	02/08/2017	59630450-2
יאסו - מסעדהשף אביב משה - 46540					

# אוכל

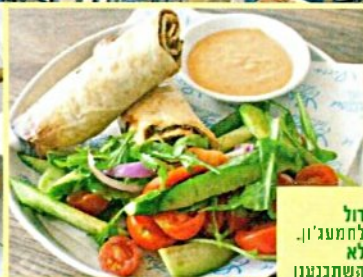


שמחה יוונית, יאסו תל אביב

**אהבה יוונית: חלון לים התיכון**



קלמארי צרוב. מוצלח



רול לחמעג'ון. לא השתכנענו

## בוזוקי בפונדו גבינה כחולה

**בא לכם לחגוג את ט"ו באב בטברנה יוונית עם בוזוקי ועליצות יוונית? יאסו תל אביב תספק לכם את כל אלה וגם נוף משגע**

ללכת בעיקרית על דג - בקראסט שיפקה ופונדו לימון (ובתוספת 15 שקל). הדג, פילה מוסר ים, היה... דג, וכנזה הוא מתקשה לרתק אותי, אבל כל מה שמעליו ומתחתיו היה כה מיוחד, שזרמתי בהנאה רבה. רוטב הלימון העשיר השיט נהדר את הספינה, על דגתה וירקותיה. העיקרית האחרת נפלה ברמתה מכל המנות בארוחה. ריזוטו פטריות יער וכמהין, עם יין לבן, חמאה, פרמז'ן וכל החבילה, היה מוצף מדי, מלוח מדי ובעיקר חסר עידון. ריזוטו הוא אתגר שלא פשוט לעמוד בו. והריזוטו הזה התאמץ יותר והצליח פחות. קינוחים לא כלולים בעסקית הערב והחושק בהם ייאלץ לשלם - והרבה. 58 שקל עולה ברולה בננות, ובו גם עלי בצק מסוכרים, בננות מקורמלות, שקדים וקולי תות. מנה טעימה מאוד, וריבועי הברולה הסמי פרדואים התכתבו יפה עם דפי הבצק שתחתיהם ועם השותפים האחרים. תמורת 52 שקל מגיע פאדג' שוקולד חם, מלווה בכדור גלידת וניל, בשקדים, בטיפות מרנג ובקראמבל. רק חולי שוקולד קשוחים בנויים להתמודד עם הבומבה הזו - פאדג' הארד קור מתוק וכבד, זולג ועוצמתי, שמעיף את רמות הסוכר לשמים. אבל כשהחיים אפורים עד מרירים, אולי זה, בשילוב עליצות יוונית, מה שאנחנו צריכים. ★★ ★ 1/2

זיו לנצ'ור

**ביקורת** הנוסחה היוונית, כפי שהיא מיושמת בישראל, עובדת לנו זה שנים. ככה זה ב**יאסו תל אביב**, ששף העל שלה הוא **אביב משה**, והשף בפועל **סימון טוב צ'נרו**. לאחרונה מריצה יאסו תל אביב עסקית ערב ובה מנה ראשונה, מנה עיקרית, פרנה (לחם מרוקאי דווקא) ומטבלים ב-98 שקל לאדם. עסקיות הן לרוב העסק הלא משתלם למסעדנים, אבל כשמדובר בסועדים זו הזדמנות נאה, וכשמדובר בערב, ההזדמנות די נדירה. אם לחלק את הארוחה לשלושה שלבים, אז בדומה למקרים לא מעטים, המנות הראשונות ניצבות בראש הפודיום. ניסינו שלוש מאלה שבעסקית. ארטישוק צעיר על הפלנצ'ה הוא יופי יופי של מנה. אכן צעיר, צרוב מעדנות, עם גושוני גבינת פטה, עגבניות צליות ואגוזי מלך קלויים, וההברקה היא רוטב פונדו מצוין מגבינה כחולה, שכולם משתכשים בו באושה. הקלמארי הצרוב מוצלח לא פחות, עשוי כראוי ונלקח לכיוון אחר על ידי קרם עגבניות מיובשות נעים. קישואים ועלי נענע משחמים תפקיד צדדי והנה שוב גבינת הפטה, המשכילה להשתלב גם כאן. הראשונה האחרונה, רול לחמעג'ון, היא פרשנות יאסואית מרחיקת לכת למאכל הרחוב הטורקי. רול ממעין טורטייה מטוגנת, ממולא בלא מספיק בשר טלה ועגל טחון וטעים ובסלט טורקי חמוד. מנה חטיפית, פשוטה, אך בנויה ביד כנונה ומנושגשג בהערכה. בניגוד לחושיי הטבעיים, התפתיתי