

יאללה, חפלה

מזרח תיכון טעים

השלום מתחיל באדוארד בר, שמשלב בריות ים נעימה, קוקטיילים מסחררים ונקניקיות פלסטיניות מופלאות

לסיבוב השני הזמנו קוקטייל צ'ינו קורטינה זוגי (טקילה, ליקר פסיפלורה, מיץ אננס ולימון, 87 שקל), שהחליק בנעימות בגרון לצד Freestyle Mara (פיצה דקה-דקה עם מוצרלה, גאודה ופלפלים קלויים, 38 שקל), שהמילוי המצוין שלה השתלט על הבצק הדקיק במובן הטוב של המילה. פעמיים בחודש, בימי שישי בצהריים, מתקיימות בכר הופעות של די.ג'ייז ושל אמנים צעירים. אנחנו פספסנו אותן, אבל אם אתן רוצות להפוך את הישיבה על בירה ונשנוש לאחר צהריים של פורענות, זו הדרך וזה המקום. ✖

אדוארד בר, הכרמל 12, תל אביב, טל' 03-5101695



פלסטינית (במחבת לוחטת עם בהרט, שקדים, אורז ויוגורט, 58 שקל) וסלט שוק (קולרבי, בצל, עגבניות שרי, מלפפונים וזיתים, 46 שקל). כדורי הפלאפל היו לזהטים וחרפים במידה הנכונה, לנקניקיה צוות רוטב עגבניות שורף-מעקצץ ונהדר, וסלט השוק היה תוספת מרעננת.

ג'יימס 8.8 (35/32 שקל) וכוס La Villette פינו נואר (46 שקל). אופיר, המלצר שאירח אותנו במיני מרפסת בקומה השנייה שמשקיפה אל הים ונהנית מהבריזה שלו, המליץ על כמה מנות ש"הולכות בול עם הבחירה": פלאפל ירוק (ועם קערית טחינה, 16 שקל), נקניקיה

✖ אף על פי שקוראים למקום הזה "אדוארד בר", נראה לנו שהוא יענה גם אם תקראו לו "טברנה". יש בו מוזיקה מקפיצה, מבהר משקאות עשיר שיודע להצטוות לכל מנה בתפריט ומנות ערביות אסליות שעשויות מחומרי גלם טריים משוק הכרמל הסמוך. כשהתיישבנו הזמנו שליש בירת



פיצה מקפיצה

שתוכה לשנה הבאה

האיטלקית המשובחת פומו חוגגת יום הולדת ראשון. הזדמנות מצוינת להסתעד, בין השאר, על פיצה מושלמת עם פטריות כמהין

כמובטח ובלארג'יות במוצרלה ובפטריות כמהין שסחררו אותנו בטעמן ובניחוחן. סלט הרגל של פומו, הלוא הוא סלט פומו (עגבניות, זיתי קלמטה, קרעי פוקצ'ה, סלסה רוסיקה ומוצרלה בופאלו, 59 שקל), אמנם לא הפיל אותנו מהכיסאות, אבל היה מרענן ומאוזן בטעמו.

את הארוחה סיימנו בקינוח פיוה (מרנג אפוי, שנטיילי וניל ומיסק פירות יער, 42 שקל), שמעט יותר חמיצות של פירות יער לא הייתה מוזיקה לו, אבל פרט לכך הוא היה סימנת מענגת לארוחת יום הולדת נפלאה. נבוא שוב. עוד לפני החגיגות של שנה הבאה. ✖

Pomo, הברזל 11, רמת החייל, טל' 03-9225320

צילומים: אנטולי מיכאלו, מיטל סלומון, בר איילון, אפיק גבאי



הקרירה, שהתיישרה על ברוסקטה קרנצ'ית, הייתה קצוצה דקיק ומתובלת בדיוק מסעיר. המשכנו בשתי עיקריות: פיצה טרטופו (שמנת, כמהין, מוצרלה, פטריות, פרובולונה וקונפי שום, 68 שקל), שהייתה דקה ופריכה, עשויה בדיוק במידה ומגובה

שקל) וברוסקטה טונה (טונה אדומה, שאלוט, כוסברה ואיולי דה פפרצ'ינו, 55 שקל), שהיו מושלמות וגם השלימו נהדר זו את זו. הזוקה האפויה-החמה שמרה על טעם אותנטי למרות הציר והתוספות הדומיננטיים שנחו מעליה ומתחתיה; והטונה

✖ אנחנו אוהבים אוכל איטלקי. משוגעים על פיצות, סוגדים לפסטות ולא סופרים קלוריות. בכל אופן, לא תוך כדי בליסה. ההתחשבות מתחילה דקה אחרי הקינוח. לא שנייה לפני. הגענו אל פומו כדי לחגוג לה שנה, לזרוק קונפטי בחלל המעוצב שלה, להניח לה זר על הראש ולעשות פו על העוגה, אבל בשביל כל זה אנחנו צריכים אנרגיה. כלומר, אוכל. החלטנו להתחיל בקיאנטי קולי סנסי סלקטו (42 שקל לכוס), שהחליק היטב בגרון תוך שהוא עושה את דרכו באטיות ובכיף למחזור הדם. הזמנו שתי ראשונות: זוקה (דלעות בטאבון, גבינת בושה, פרמזן, בלסמי ופיסטוקים, 48