



9.54x17.52	1	עמוד 13	דרך האוכל	01/08/2013	38188427-1
גריןברג ביסטרו - 1238420					



אספרגוס בגריל בגרינברג ביסטרו. צילום: בועז לביא

מקום חדש 2 רב חן

גרינברג ביסטרו, התוספת החדשה לאזורי חן בתל אביב, מציע מנות בקו התפר שבין פריז לניו יורק

בשורה לתושבי אזורי חן ולשאר אזרחי מדינת תל אביב: במרכז המסחרי של השכונה נפתח גרינברג ביסטרו, בית קפה-מסעדה בקו התפר שבין פריז לניו יורק. "אין פה שום דבר שממציא את הגלגל, אבל אנחנו עושים הכול הכי טוב", אומר היזם והמסעדן צביקי עשת. עשת והשותף הנוסף, השף אליאב גולדברג, שיתפו פעולה ברשת נובה ג'ויה וכעת החליטו לצאת לדרך עצמאית. התפריט מתכתב עם תפריטי ביסטרו במנות שהוכיחו את עצמן: פטה כבד עוף, פסטות, פיש אנד צ'יפס ועוד. גרינברג ברד (18 שקלים), בגט פריך וחם עם חמאת צ'דר, שום, צ'ילי ופטרוזיליה, עטוף בנייר דקורטיבי, הוא אקורד פתיחה מוצלח שאי אפשר להפסיק לנשנש ממנו. סלט קיסר עם או בלי עוף (48/54 שקלים) כולל חסה פריכה ופרמזן. אספרגוס בגריל (42 שקלים) חוסל כפתוח מענג. בגזרת העיקריות מככבים סוגי המבורגר שונים (58-64 שקלים) עם שלל תוספות, רטבים מקוריים, צ'יפס משובח וסלט ירוק קטן ורענן. אקורד הסיום מוצלח לפחות כמו הפתיחה, אם לא יותר: מוס שוקולד אוורירי (34 שקלים) עם פרזנטציה מפתיעה - מלצרית מגיעה לשולחן עם שני דליי פח גדולים מלאים במוס וקצפת, ומעבירה בכף גדולה לצלחת אישית. ממש החלק האמנותי של הערב. השירות אישי, מפנק וקשוב, כולל קוקטייל על חשבון הבית וזר פרחים אם נשאר. בסופי שבוע מוצע ספיישל בראנץ' עם מנות קלאסיות כקרוק מאדאם וסטייק בגריל עם ביצת עין ושמנת חמוצה בכגט טרי, ובקרוב יצטרפו כריכי בשר צלוי ומעושן וסלטים ומנות חמות לאכילה במקום או לקחת הביתה. מצדיק נסיעה במיוחד לקצה הצפוני של העיר.

גרינברג ביסטרו אורי צבי גרינברג 25 אזורי חן תל אביב, טל 7414228-03