



המסעדות המדוברות של מאי 2017

מסעדה איטלקית קלאסית חדשה בחיפה, שתי אסייתיות לווטות בתל אביב, המקום החדש של דוקטור שקשוקה והפרויקט החדש והמדובר של יובל בן נריה. אלה המקומות שאתם חייבים להכיר החודש כדי להישאר מעודכנים, רק אל תשכחו להזמין מקומות מראש

ריטה גולדשטיין | גיל גוטקין | אוכל טוב | פורסם 03/05/17 09:13



הרבה לפני הזמן:
נועה קירל עולה על
מדים



לא ציפינו לפחות:
הבית ההורס של
מאיה ורטהיימר



בהסתדרות (ידיעות אחרונות)



טרטוריה ונציאנה

10

למה חם? המון מסעדות איטלקיות נפתחו ברחבי הארץ בחודשים האחרונים (בעיקר בחיפה), והמצטרפת הטרייה לגל האיטלקי מצליחה להיות מדוברת במיוחד.

[טרטוריה ונציאנה](#) נפתחה ממש לפני כמה שבועות בחיפה, ומדובר במסעדה איטלקית קלאסית של ממש, עם מפות משובצות, תמונות של נופי איטליה ותפריט שכולל את כל החשודים המיידיים מהמטבח האיטלקי, כולל המלצות של כוס יין מתאימה לכל מנה.

המלצות נוספות

- למען העובדים- שלי יחימוביץ' מתכננת מהפכה



18 מהפכים
מדהימים של גברים
ונשים



רץ ברשת

ממשיכים עם 1+1
במסעדות רק בימי
א'

(zap)



קסטת הווניל הכי
טעימה (ולא תאמינו)

לעולם אל תזלזלו בתפוח אדמה טוב!



•
נגמרו התירוצים. עוברים קופת חולים בקלות.



ובמהירות(כללית)

Recommended by

טרטוריה ונציאנה. שער פלמר 2, עיר תחתית, חיפה. 04-9990184. לא כשר

כמה פשוטה)



רץ ברשת

איך ליצור תסרוקות
יפות בקלות

(סופר-פארם)



רץ ברשת

5 רטבים שישדרגו
לכם כל ארוחה

(יד מרדכי)



הכי קלאסי שיש | צילום: אפיק גבאי



יאקימונו

09

למה חם? הרבה התרחשויות קרו בימים האחרונים בקבוצת מסעדות יאקימונו, שהפכו את השם הוותיק למדובר במיוחד. אחרי ארבע שנים של פעילות נסגרה בימים האחרונים מסעדת יאקימונו האילתית, מי שנחשבה לאחת המסעדות הטובות (והיקרות) בעיר. בעלי המקום מחפשים כעת מיקום חדש לפתוח בו את המסעדה, אבל בינתיים נראה שלמבקרים בעיר הדרומית יש מסעדה טובה אחת פחות



רץ ברשת

לירון לוי, סגנית
אחות ראשית
באסותא אשדוד,
מספרת על
התפקיד

(אסותא)

Recommended by

לבקר בה. בו זמנית, סניף הילטון הכשר של יאקימונו בתל אביב נפתח מחדש לאחר שהיה סגור לשיפוצים, והוא חוזר להיות אחת האופציות הטובות למי שמחפש מסעדה כשרה וטובה.

יאקימונו הילטון, הירקון 205, תל אביב. 03-5202128. כשר



אין אילת, יש תל אביב | צילום: אלכסנדר כהן



סבידה

08

למה חם? כבר כמה שנים שסבידה נחשבת לאחת המסעדות הכי טובות בעכו, ועכשיו, עם המעבר למיקום חדש ומרווח יותר, נראה שהיא רק מתחילה למצות את הפוטנציאל שלה. עם מנות של דגים טריים שמשתנות כמעט כל יום, פלטת סלטים מקורית במיוחד והרגשה של מסעדת עיר נמל אמיתית, סבידה הייתה הימור בטוח לביקור בעכו מיום פתיחתה. בשבועות האחרונים עברה המסעדה למיקום חדש ומרווח הרבה יותר מחוץ לשוק העירוני. בנוסף, עם מטבח שהפך לגדול הרבה יותר, תהיו מוכנים גם להפתעות נוספות בתפריט.

סבידה, סלאח א דין 14, עכו. 04-9019062. לא כשר



המלכה של עכו | צילום: רועי חן



בינו בפיתה

07

למה חם? אחרי שנה שלמה שבה החלל של מסעדת שולחן ז"ל עמד ריק במרכז שדרות רוטשילד, סוף סוף פותח שם בינו גבסו (דוקטור שקשוקה בשבילכם) מקום חדש של מנות בפיתה. החלל האטרקטיבי במרכז שדרות רוטשילד החליף לא מעט ידיים ושמועות בחודשים האחרונים, אבל ממש בשבועות הקרובים יפתח שם

המקום החדש של דוקטור שקשוקה שימשיך את טרנד המסעדות הקז'ואליות שמגישות אוכל רחוב מושקע. במקום החדש יוגשו מנות שיפודים ובשר בפיתה, ונראה ששדרות רוטשילד יזכו לעוד מקום לאוכל מהיר וטעים, במקום מסעדות היוקרה שכל כך אפיינו אותה בשנים האחרונות.

בינו בפיתה (שם זמני), שדרות רוטשילד 23, תל אביב



שקשוקה בפיתה תהיה שם? | צילום: נמרוד סונדרס



סוסו אנד סאנס



06

למה חם? לא רק שבסניף הרצל של סוסו אנד סאנס עדיין קשה לתפוס מקום, המזללה הפופולרית הזאת הופכת בשבועות הקרובים לרשת, עם לפחות שני סניפים חדשים. אם חשבתם שהתור מול מזללת ההמבורגרים של עומר מילר ידעך בקרוב, אתם בטח מופתעים שעדיין ניתן לראות שם כמעט בכל יום ובכל שעה תור ארוך שמשתרך עד מעבר לכביש. ההצלחה הגדולה מביאה איתה כבר החודש עוד שני סניפים חדשים, אחד במגדלי גינדי החדשים בקרליבך והשני בדיזנגוף פינת בן גוריון.



בהחלט עומדים בתור | צילום: ירון הולסצ'י



סניור צ'וי

05

למה חם? הדוכן האחרון להתמקם בשוק רוטשילד-אלנבי מצליח לחדש בגזרת העוף הצלוי, ועם כמה ביקורות חיוביות במיוחד הוא מושך אליו לא מעט חובבי אכילה בידיים.

[בסניור צ'י](#) תמצאו בעיקר מנות עוף רוטיסרי בגרסאות סובבות עולם כמו גרסה סינית, תאילנדית או פורטוגזית, וגם כמה גרסאות מפתות במיוחד לכנפיים צלוייות ברטבים דביקים. אם נדמה לכם שכבר אי אפשר לחדש לכם עם עוף, סורו לשוק המקורה הזה ותגלו כמה דברים חדשים.

סניור צ'י. רוטשילד 36 פינת אלנבי 109, תל אביב. לא כשר



עוף מכל רחבי העולם | צילום: גיל גוטקין



שוק אורבן זון

04

למה חם? מה קורה כשמערבבים את אחד הטרנדים הלוהטים בתל אביב - שוקי אוכל מקורים - עם המון טרנדים של אוכל מרחבי העולם? מקבלים עוד פתיחה מדוברת ועמוסת מבקרים.

[אורבן זון](#), שוק האוכל החדש של קניון האופנה של גינדי, אמנם די קטן יחסית למתחרים שלו, אבל הוא הצליח לקבץ במקום אחד כמה טרנדים עולמיים לזהטים במיוחד כמו ראמן בורגר, דוכן של בצק עוגיות והונג קונג פאפס (סוג של מאפה שמזכיר ופל בלגי אוורירי ועמוס כל טוב), יחד עם כמה דוכנים מקוריים פחות אבל טעימים בטירוף: דוכן הודי, דוכן תאילנדי חריף במיוחד, דוכן טאפאס ספרדי ועוד. בינתיים נראה שהקהל מצביע ברגליים והמקום עמוס במיוחד. מעניין יהיה לראות מה יקרה כשהבאזז ידעך.

Urban Zone Tlv, קרליבך 6, תל אביב. לא כשר



השוק הכי מסקרן כרגע בתל אביב | צילום: מעיין דיסקין



בית תאילנדי



03

למה חם? המסעדה ששוברת את כל שיאי הסטטיסטיקה וכבר שנים ממשיכה להיות מלאה תמיד, זכתה השבוע בתואר [המסעדה הטובה בישראל](#) בסקר בין 100 שפים ישראלים. למרות שהיא אחת המסעדות הוותיקות בתל אביב, בית תאילנדי ממשיכה להיות אחת העסוקות והמלאות, וקשה מאוד להשיג בה מקום באמצע השבוע. עכשיו זכתה המסעדה במקום הראשון בסקר המקיף של 100 שפים ישראלים, מה שרק יוסיף עוד יותר לפופולריות שלה. נראה אתכם מצליחים להשיג בה מקום.

בית תאילנדי. בוגרשוב 8, תל אביב. 03-5178568. לא כשר



מוניטין וטעם של שנים על גבי שנים | צילום: מיטל סולומון



הירו ראמן לבונטין

02

למה חם? המסעדה החדשה של ישראל אהרוני נפתחה באיחור ניכר, אבל הביקורות מהללות והמסעדה מלאה לגמרי בכל ערב. אחרי דוכן הראמן הפופולרי בשרונה מרקט פתח אהרוני (אולי השף הכי פופולרי בארץ) את הגרסה ה"מסעדתית" יותר של הדוכן, שכוללת תפריט רחב וקוקטיילים מקוריים במיוחד. עדיין אי אפשר להזמין מקומות למסעדה, ולכן בכל ערב תמצאו מולה תורי ענק של אנשים המחכים לטעום מהמרקים והאטריות ולהתחכך מעט בשף האהוב, שמצדו עדיין נמצא שם בכל ערב ועובר בין השולחנות כדי לשאול עד כמה הם

נהנים.

הירו ראמן לבונטין, לבונטין 19, תל אביב. אין טלפון להזמנות. לא כשר



אהרוני שם, אנחנו שם | צילום: ריטה גולדשטיין



יא-פאן

01

למה חם? השף יובל בן נריה, שאחראי על להיטים כמו טאיזו (אחת המסעדות האסייתיות הטובות בישראל) ולהיט הראמן [מיאזקי](#) בשוק צפון, פותח מקום חדש שחותר להיות ביסטרו משוחרר אך מוקפד. הדיבור, כמובן, בלתי נמנע. אמנם התפריט במקום החדש של בן נריה עוד משתנה קצת בכל יום, והמקום עוד לא נפתח רשמית, אבל אנחנו חותמים באחריות שאת השם YA-PAN אתם לא תפסיקו לשמוע בחודשים הקרובים. בן נריה מכוון הפעם לביסטרו יפני שכונתי שאליו מגיעים מבלי להזמין מקום (מלבד בימי שישי, אז עמוס במיוחד) כדי לשתות ולנשנש, או כדי לשבת על ארוחה שלמה באווירה בלתי מחייבת. מה אוכלים פה? נסו את כריכי הסנדוצ - כריכונים קטנים ומושחתים מהחלק הרך של הלחם במילויים כמו קציצת שרימפס וצ'דר; שיפודים קטנים וכיפיים (בייחוד הפורק בלי) שכוללים אפשרויות לאמיצים במיוחד כמו אשכי עגל או לב שור; ואת הקארי היפני שמכינים במקום ומבושל 72 שעות המוגש עם תמנון צלוי, שייטל או טופו פריך.

יא-פאן. נחמני 26, תל אביב. לא כשר



יא איזה יופי. יא פאן |