



צילום: בן יוסטר

חיכיתי, חיכיתי

ומי כן בא? ביקור נלהב ב"מיכאל" בכפר לימן

המטבח

הגליל המערבי, כפר לימן. ארץ צימרי היוקרה. "מיכאל", בלב הכפר, היא מסעדה בת שנתיים בערך, ששורשיה תל-אביביים, אבל בעקבות החשיפה לצפון היא עכשיו, למרות שזה נשמע כמו קלישאה ריקה, מסעדת שף מקור מית. על אמת. "אוכל שקשוב לעונות השנה ולסביבה", היא ההגדרה מטעם המסעדה למה שמגישים כאן – זה מתגשם, זה אפשרי.

השף מיכאל גרטופסקי בישל במסעדות "הרברט סמואל" ו"שושיאל קלאב" ואז עבר לגליל. הבסיס של האוכל שלו, שהיה מצוין גם אז, נשאר איטלקי, צרפתי ויס-תיכוני, אבל כעת נוסף לו טאץ' מקומי כפרי, והוא אותנטי למדי. המטבח מציג גבינות מהאזור (אל תוותרו על סלט עשבים קצוץ פנומנלי, עם גבינת המאירי), מקבל השראה מהבישול בסביבה (למשל, מה שתקבלו ליד השפונדרה כדי לספוג את הרוטב הנהדר שלה זה "מפתול", הגרסה המקומית, הבלדית, לקוסקוס), מציע מחוות אלגנטיות לתבשילים אזוריים (המלפוף, ממולאים שהוכנו מעלי מנגולד עם בשר ברוטב יוגורט, היו אחת מפסגות הארוחה בערב שבו היינו, וגם מג'דרה לבנונית ליד הקלמארי, הייתה נהדרת), ומכבד, באופן כללי, את כל מה שבעונה עכשיו וארטישוק למשל), ולכן התפריט בטח ישתנה קצת בקרוב לפי המצאי בשוק.

מצד שני, יש הרבה קלאסיקות – כמו במקומות הקטנים האלה באיטליה או בצ'רפת, שם לא מתאמצים לעשות טריקים מסחררים עם האוכל אלא דווקא מגישים בגאווה מסורת. גם כאן יש מנות קלאסיות שמוגשות במקצועיות, בלי דאווינים: ראשונה של קורנדיבף, סלט ביצים ואיולי קלאסי הייתה טובה, וגם נתח סטייל "ביסטקה פיורנטינה" לצד מח עצם ופירה חמאתי מאוד, היה מצוין. "שפונדרה על העצם" היו נתחים נימוחים כראוי, עם תפוחי אדמה צלויים וסלסה של עשבים, שנתנה לכל הטוב המתפרק והנימוח הזה שיק מקומי מרענן. דווקא מנת "חריימה של הדייגים מעכו" אכזבה קצת – פירות הים היו איכותיים, אבל הרוטב היה חסר עומק, כאילו הורד מהר מדי מהכיריים ולא סיים את שלב הבישול שלו. גם הפסטות (והניוקי) טובות מאוד.

לסיום, קינוח מוס שוקולדי חמים, שכבות רבות של עונג איכותי ברוטב מעור לה. קרם שניט – שוב שכבות, של בצק פריך דק, וביניהן קרם וניל, וגם פנה קוטה טובה, גאוות הבית, ברוטב פירות יער קלאסי וטעים. בקיצור: מסעדה עם אוכל טוב מאוד, ששווה לבוא אליה במיוחד (ובטח ובטח אם אתם במקרה בסביבה).

איפה ומה: ביסטרו מיכאל, הגפן 43, כפר לימן. טלפון: 04-9821250, 050-9821250. פתוח: בימים ד' בערב - שבת, אבל מומלץ לברר בטלפון.

למשל: קלמארי עם מסבחה – 62 שקל; סלקים צלויים עם עשבים – 46 שקל; חריימה דייגים של עכו – 92 שקל; קרם שניט – 46 שקל.

תמורה בעד: יש, אבל זאת מסעדה יקרה. יקר ונהדר.

כתובת המדור: ayelethirshman@gmail.com