



ד"ש מסדרות רוטשילד. ביסטרו מיכאל צילום: כן יסטר

## חוג הצפון

**ברק פגע בג'וב והפך אותו לרומנטיקן דביק. אולי בשל כך הוא החליט לחצות את גבולות תל אביב ולהרחיק עד לביסטרו מיכאל במושב לימן**

★★★★★  
**ביסטרו מיכאל** מושב לימן,  
 04-9821250, חמישי-שישי  
 24:00-18:00, שבת 24:00-12:00

הסושיאל קלאב, החליט לעשות כמעשה ארוז קומורובסקי ולצאת מתל אביב אל הגליל המערבי כדי להתבשם מפריחת האזוב, מעשן הטאבון ומהרהוד מזדמן של מטחי פגיו תאורה וקטיושות. המסעדה שפתח ממקמת במושב לימן עתיד הצימרים, ומוגדרת כביסטרו גלילי שמגישים בו אוכל הנאמן לרוח המקום ולחומרי הגלם של האזור. כמי שהעביר פרק נכבד מחייו בגליל המערבי, וגם לכאן רק כיום על בסיס שבועי, אני חייב לציין שכבר בשלב הרעיון זה נשמע לי כמו הברקה. במשך שנים ארוכות הייתה אורי בורי המסעדה המצוינת היחידה בטרטוריה, במיוחד לאחר שאלומה שבמעלות תרשיחא ירדה מגדולתה. לקוחות שמבינים באוכל

עוברה ידועה היא שבשביל רוב התל אביבים קו הגבול הצפוני של מדינת ישראל עובר בבית ינאי. אבל לעתים, מסיבה שביולוגים מתקשים להסבירה, הרב התל אביבי מתעורר במערות החשוכה והמרופדת ומחליט לצאת למסע נודדים מסוכן לעבר חוג הקוטב הצפוני. מסעדה שגורמת לאחרונה ללא מעט דובים לצאת למסע שכזה היא ביסטרו מיכאל. למי שעדיין לא שמע, הנה תקציר תולדות הבאז: מיכאל גרטופסקי, שהיה בשנים האחרונות השף של

לא חסרים כאן, אך לעת עתה נראה שגרטופסקי בונה בעיקר על הצימריסטים. משום כך המסעדה שלו נפתחת רק בסופי שבוע - מחמישי ועד מוצ"ש. העיצוב העצי אמנם כפרי במפגיע, אך מבחינת קהל הלקוחות, 114.6 הקילומטרים שכתוחים בין לימן לתל אביב (ותודות לאלוהי ה-Waze), כמעט ולא ניכרים. נאמר זאת כך: בערב שישי האחרון רוב הפרצופים היו בדיוק אותם פרצופים שנוהגים לפגוש בקו הסושיאל-יקנטנה-

### כשמתיישבים לשולחן, נושמים עמוק, ומתחילים לאכול, חומות הציניות מתחילות להתמוסס וליפול

השולחן. גם התפריט עצמו (הכוונה לתפריט האוכל. תפריט היין טעון שיפור), על אף ניסיונו ללוש חזות של נערת כפר מעט מגושמת, מדבר תל אביבית שוטפת, עם כל הביטויים והחומרים שמככבים בשנתיים האחרונות בעיד הגדולה: פסטה שחורה, קלמרי על הפלנצה, ארטשוקים צרובים עם קרעי מוצרלה ועוד פנינים אופנתיות. אבל כשמתיישבים לשולחן, נושמים עמוק, ומתחילים לאכול, חומות הציניות מתחילות להתמוסס וליפול. כי מעבר לכל העניינים האופנתיים, מקדישים במיכאל באמת הרבה מחשבה למילה "מקומי". קחו למשל מנה ראשונה של בייבי קישואים בפחמים, מנגולד שחור, נענע ויוגורט. ממש עכשיו אנחנו בעיצומה של עונת הקישואים וגרטופסקי מנצל זאת עד תום. את הקישואים הקטנטנים הוא הותיר בשלמותם ופשוט הניח אותם על גריל פחמים כדי לייבש אותם מעט ולחדר את טעמיהם. גם את טעם עלי המנגולד הוא ריכו - בדרך שבה עושים זאת הערבים בגליל: הוא הניח מערום עלים בסיד גדול ופשוט הניח להם להתייבש ולהשחיר למשך כמה שעות על אש קטנה. המנגולד והקישואים המושחחים הונחו לפני ההגשה על יוגורט ונענע שנתנו להם קינטרה של חמצמצות ורעננות. זו הייתה מנה שנראית כרגע הראשון פשוטה שבפשוטות, אך הטעמים המורכבים שלה הבהירו שעמלו עליה שעות ארוכות. עוד מנה קלילה וחכמה נקראה כך: "טונה אלבאקור צרובה בפלנצה, ביצה חצי קשה, אריסה ולחם מהגליל". כשהגיעה הצלחת

לשולחן לא היה אפשר שלא לחייך. מדובר בעצם בסנדוויץ' תוניסאי שפורק למרכיביו. אך בניגוד לסנדוויץ' תוניסאי שבו לטונה קוראים ויליגר, כאן היה נתח אדום יפהפה של טונה אלבקור פראית שנקטפה בשוק הדייגים של עכו העתיקה. הטונה נצרבה לשניות ספורות על הפלנצה, נפרסה והונחה על הצלחת עם יתר מרכיבי ה"סנדוויץ'". רעיון נהדר וביצוע עדין וטעים. זה המקום לעצור ולהדגיש, שעל אף שיש כאן מנת מסוגה של זו, "עדינות" איננה המילה שמאפינת את המנות במיכאל. לאחר שקוראים את כל תיאורי המנות ניתן לסכם ולומר שהמילה שמופיעה בו הכי הרבה פעמים היא "פחמים" ו"אש". שתי המנות הבאות: "שוק טלה מפורקת מהעצם עם תפוח אדמה בגחלים ופלפלים שרופים באש" ו"שקדי טלה בפחמים, במיות, בצלים חרוכים, תפוח אדמה בלדי, תרד וטחינה חריפה" הן דוגמאות למנות טובות ומוצלחות, כל אחת בדרכה, שהמזטים העיקרי בהן היה טעמי פחם ועשן. אפילו במנה שעל פניו אמורה להיות מעודנת יותר: ניוקי תפוחי אדמה, עגבניות עם שום ופרמון, בלטו טעמי התריכה של עגבניות בגריל ושל שום צרוב. כמובן הוזה מיכאל הרבה יותר קרובה ברוחה ובטעמיה למסעדה גלילית מזרחית מאשר לביסטרו - שם התואר האידופי שאותו העניקו לה. כשמתיישבים אליה מבעד לפריזמה הזו, במיכאל החלט מעניקים לדובים התל אביביים חוויה ששווה שעתים נסיעה, במיוחד אם לאחר מכן ממשיכים לשחייה לילית בינות לקרחונים של חוף אכזיב לאור ירח צהוב וענק.

**התענוג**  
**אוכל:** מסעדה כפרית גלילית  
**מחיר:** יקר  
**שירות:** לבבי אך לא תמיד מקצועי  
**שירותים:** נקיים. גישה לנכים

החשבון

בייבי קישואים ומנגולד ביוגורט	54 ש"ח
טונה אלבקור בפלנצה	58 ש"ח
ניוקי עגבניות אש	84 ש"ח
שקדי טלה בפחמים עם במיה	78 ש"ח
שוק טלה מפורקת	68 ש"ח
קבוק גדול מים מוגזים	20 ש"ח
2 נוסות סוביניון בלאן רמת הגולן	72 ש"ח
<b>סך הכל:</b>	<b>422 ש"ח</b>