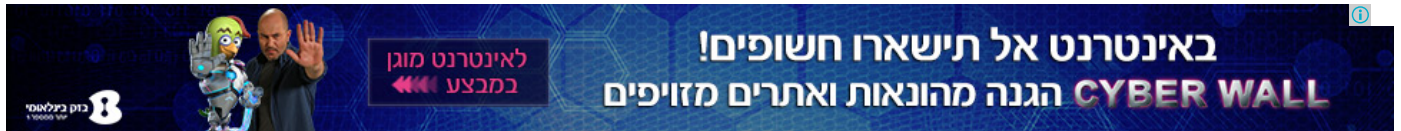


חפשו מסעדות, סרטים, אירועים...

דף הבית | אוכל | ילדים | טלוויזיה | מוזיקה | סרטים | לילה | במה | אמנות | רכילות | עכבר עולם | סופ"ש | שבועות 2016

עכבר Extra | כרטיסים | משלוחים | תל אביב | ירושלים | חיפה | אשדוד | אשקלון | רמת גן | אילת | באר שבע | בית אבי חי | תיאטרון אורנה פורת | החופש הגדול



דף הבית < אוכל > החמישיה הפותחת

ראשי מסעדות בתי קפה ארוחות בוקר חדשות אוכל כתבות עכבר מעבדה החמישיה הפותחת מתכונים עסקיות ביקורת

מה עושים היום? 2/6

ראשון	שני	שלישי	רביעי	חמישי	שישי	שבת

לכל ארועי היום <

Sponsored Links

כתבות נוספות

איך לא ליפול בפח באתר קניות סיני

מגזין ישראלכרט

הצעירים כבר הבינו איפה הכסף, והוא לא תלוי בכלל בהשכלה אקדמאית שלהם

INsite

אל תקנו רכב חדש לפני שאתם קוראים את זה.

CARCOST

איפה הכי כדאי להשקיע את הכסף שלי? מועדון השקעות רק לבעלי 300 אלף ש"ח ומעלה

ריאלי - מגזין כלכלי

by Taboola

ארוחות הבוקר הטובות בתל אביב

יום חמישי 02 ביוני 2016 00:00 מאת: יעל רייף, עכבר העיר

מה זה בראנץ' יווני, איך סופגניות גבינה ופלפלי פדרון משפיעים על הגוף אחרי שהשמש זרחה ובאיזו גינה קסומה תוכלו לאכול מנה מתוקה שתהפוך אתכם לנסיכים? הכירו את ארוחות הבוקר שיביאו אתכם לרמות חדשות של הנאה

אהבתי Tal Kushnir ו-2,443 נוספים אוהבים את זה.

תוצאות מאתר

ביאנקיני בסיאסטה - כפר נופש ומסעדה

02-9400266
סדום

מסעדה - מועצה מקומית

04-9959100
מסעדה

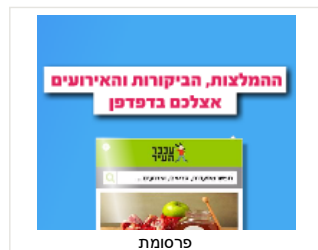
מסעדה בשיתוף כשרה אחוזת דוברובין

04-6934495
יסוד המעלה

לפרטי העסק	מסלול	שיחת חינם
לפרטי העסק	מסלול	שיחת חינם
לפרטי העסק	מסלול	שיחת חינם



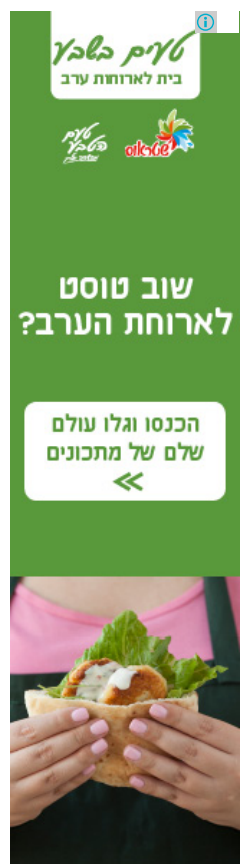
מי הטובה בעיר? בראנץ' במאנטה ריי (צילום: טל סיוון ציפורני)



החיסרון הגדול בארוחת הבוקר של גרין הוא הצורך להשקיע מחשבה כדי להרכיב את ארוחת הבוקר המושלמת, מחשבה שתגרום לכם ברוב המקרים (אלא אם אתם מצוידים בקיבת ברזל בעלת קיבולת אינסופית) לוותר על מנות שנשמעות מצוין על הנייר. אם ברוב המקומות מקבלים

פתיחת שולחן יוונית: בראנץ' בגרין

החיסרון הגדול בארוחת הבוקר של גרין הוא הצורך להשקיע מחשבה כדי להרכיב את ארוחת הבוקר המושלמת, מחשבה שתגרום לכם ברוב המקרים (אלא אם אתם מצוידים בקיבת ברזל בעלת קיבולת אינסופית) לוותר על מנות שנשמעות מצוין על הנייר. אם ברוב המקומות מקבלים



אנני אילת

אנני אשקלון

אנני אשדוד

אנני ארמת-גן

אנני ארמון



הצעות מיוחדות

דיל בוקר קבוע, כאן תצטרכו להרכיב ארוחה מתוך רשימה ארוכה ומוציאת עיניים של המון מנות מגרות, קטנות וגדולות, עם זיקה יוונית מובהקת וטעמים מאוד לא פוליטיקלי קורקט לשעות הבוקר המוקדמות, שהופכים כל אחת מהצלחות לנחשקת אפילו יותר. אם תצליחו לנצח את השיטה ולהגיע להחלטה, עברו לחלק השני והמשמעותי ביותר: קוקטייל האלים שאתם חייבים לעצמכם גם אם אתם לא מחסידי האוזו. קנקן אחד (38 שקלים) של GREEK MAMA המבוסס על אוזו, ליקר שקדים ורום, יתחלק יפה בין שני סועדים ויגרום לכם לא רק לצקצק בשפתיים בגלל שמדובר בנזל מאוד מאוד טעים, אלא גם לחייך במשך רוב היום.



פתיחת שולחן יוונית כהלכתה. קרם פאבה בגרקו (צילום: יעל רייף)

אליס קופר בהופעה -
כרטיסים במבצע

מבצע קיץ מטורף למופעי
הקאמל - 4 ב-100 ש"ח

בית קפה מול הים

בואו לשבת בבית
קפה עם הנוף היפה
ביותר לים בחוף
גורדון תל אביב



שנו את השם ופנטזו על להיין אותו בבית. הספנקאופיטה (צילום: יעל רייף)

בשלב העיקריות אל תנסו לגלוש לאגף החביתות, הן אמנם מקוריות יותר מהרגיל ובעלות אזרחות יוונית מובהקת, אבל המאפים והמנות שמשאות שמות שגם אם תתמצצו לא תצליחו לבטא - מעניינים הרבה יותר. מאגף הפריכים לכו על הספנקאופיטה (48 שקלים) - מאפה שחום מבצק פילו דקיק ופצח במילוי תרד וגבינת, מעליו ביצה קשה מגוררת ופנכת יוגורט יוני. למרות התיאור המוכר, זהו לא בורקס, ואם תתקשו לנכות אותו כך, הרי שמדובר בבורקס הטוב שטעמתם. תוכו צפוף ופשטידי במובן הטוב של המילה, שמיר ששולב בבבילה מדגיש את טעם התרד, והבצק שנשבר לתוך עצמו במגע עדין ביותר (היוש אייל שני), יוצר הר מרקמים על המזלג. שפכו על הכל קצת יוגורט יוני ותאהבו את העולם קצת יותר. מנת חובה נוספת, וגם זאת שתחתום את המקום בבטן, היא הקרם פאבה (48 שקלים), שמגיע בתוך צלחת גדולה ומזכיר בהסתבט שמאל מסבחה משודרגת, רק כזאת שעשויה מקרם אפונה צהובה פוטוגנית וטעימה, חצאי ביצה חצי רכה, גבינת פטה מגוררת, זיתים ופלפל ירוק חריף. מדובר בשילוב מושלם שנותן פייט רציני ליקירת העיר, מסבחת הלימה המופלאה.

מתי: שישי ושבט בין השעות 10:00-12:30

גרנו - גרינברג 25, תל אביב

סתימת העורקים המושלמת: בראנץ' שיכורים בסרוסוריה

בעולם מושלם היינו קמים בבוקר, ובמקום להתגלח או להתקלח, היינו מורידים צ"ס וודקה או שותים קוקטייל מבוסס ג'ין. באותו עולם הדוניסטי היינו ממירים את הקורנפלקס בסופגניות גבינה קטנות, פטה לבן שמנמן וסנדוויץ' מושחת על טהרת ערימת בשר, ביצת עין וחופן נאה של גבינה. כל זאת בכדי לספק לגוף את האנרגיה הרצויה. בעולם של הסרוסוריה הכל לגיטימי, לא משנה שרק לפני כמה שעות השמש זרחה. הוסיפו לזה צ"ס מסתובבים סתם כי בא לבעלים, הבנה עמוקה באלכוהול וחיבה עזה לכל מה שמושחת - ותמצאו את המפלט המושלם ממנות סלטיות פריכות ובריאיות ושייקים ירוקים.

אהבה קריירה הגשמה יזמות יצירתיות

כל הסדנאות במחיר מיוחד

THE SCHOOL OF LIFE **לפרטים <<**

התחבר לעכבר העיר באמצעות

City Mouse - עכבר העיר
78,583 likes

Like Page Share

80 friends like this

החודש באוכל

קפטן קארי
פלאזה
ארוחות בוקר בתל אביב
מריפוסה
שוק צפון - רמת החייל
מא פאו - ma pau
פלורנטיין האוס
מסעדות כשרות ברחבי הארץ
שרונה מרקט
אגתה

פרוייקטים מיוחדים

הכל ב-10: עסקאות מפתיעות
בעשרה שקלים
גרפון מביאה לכם מבצעים ליהטים חד
פעמיים לכבוד הקיץ. לכל הפרטים <<



מה מחפשים עכשיו

חיים סלוצקי
שון כריסטיאן
מייגן דודס
נועה קמלר
יבגניה קונשק'ינה
טיילור סוויפט
פינה טאן
דניאל גורליק
סטיבן דלדרי
פייר בוקמה



בריאות היא מילה גסה. פלפלי פדרון מטוגנים וסופגניות גבינה פיקנטית (צילום: יעל רייף)

הארוחה: אם תגיעו בעונה הנכונה, תוכלו לפתוח את בלוטות הטעם עם צלחת של פלפלי פדרון מטוגנים (30 שקלים). האגדה מספרת שרק אחד מאלף הוא חריף בדרגת התקף לב פתאומי. השאר לא חריפים בכלל, וימלאו את הפה בטעם מעניין ומתקתק. מנת חובה נוספת היא הבוטנאלוס דה קסו (38 שקלים), מעין סופגניות קטנטנות פריכות וחצי מלוחות על בסיס גבינה פיקנטית. רגע לפני ההגשה מזליפים על הליביבות המעט מלוחות פס דקיק של דבש, והשילוב עלול להעביר על דעתו גם את האדם המאופק ביותר.



הכינו את העורקים. פטה לבן בסרווסריה (צילום: יעל רייף)

יש גם גרסה מושחתת של הביקני המושלם (38 שקלים), הטוטט הספרדי הקלאסי המפוצץ בפטריות, אמנטל, כמהין, מעיכה טובה בתנור וביס מושלם. בסופ"שים מסוימים תמצאו גם פטה לבן במעטפת שמאלץ, פלוט פריך וצנצנת שומן מומס ומוקשה בצד, כדי למות מאושרים. במילים אחרות, לא משנה מה תזמינו בסרווסריה, הקרדיולוג שלכם לא יהיה מרצה מכל העניין.

מתי: מדי שבת, בין השעות 12:00-17:00.

סרווסריה - בן יהודה 48, תל אביב

שמחזיר את האמון בבופה: האחים

יג'ן' החדש של האחים (85 שקלים למבוגר ו-35 שקלים לילד) הוא פנטזיה עבור כל מי וב את ארוחת הבוקר שלו ענקית (למעשה אינסופית) ומלאה הפתעות. מדובר בבופה, דבר שבימים כתיקונם עלול להוות מלכודת של המון המון אוכל על חשבון איכות, רק שכאן כל אחת מהמנות חורגת מגבולות המוכר, ומרעננת את הפה בביצועים מלהיבים. הסלטים למשל, משאירים התרפק מאחור את הירקות הבנאליים ומגיעים עם פריקה, תפוחים, נקטרינה מיובשת ונוענע, אבל לא רק. על הבר מוצבות קערות עם סלט עגבניות שרי, פטה וזיתים מעושנים, סלט עדשים וסלרי, ולצידם כל מיני גרעינים מקפצים שאפשר להוסיף ולהפוך את הסלט להרבה יותר פריך. גם האנטיפסטי שובב ומורכב משומר, ברוקולי, בטטה, שעועית ירוקה וקישוא, ואלה רק הירקות - פסיק מכל מה שמציע הבופה. כי הכיף הגדול הן המנות החמות העיקריות והקינחונים שמכינים במקום, שגרמו לכם להיות אנשים מאושרים יותר.

מה אוכלים: מה לא? אבל אם צריך להכנס להגדרות, אל תוותרו על הלאבנה הביתית הנהדרת עם האגוזים, המסבחה החמה, חביתות הקישואים ותפוחי האדמה המעולות ומאפה התרד החם שמגיע בתוך פיתות קלילות ומזכיר טיולים נהדרים לצפון. גרנדלקס על קרם פרש ולימון כבוש מצטיין גם כן, וכך גם החלות של ויז'ניץ שמגיעות הישר מבני ברק ומביאות ניחוחות של ערב חורפי קסום. אגף הקינחונים כולל כל מיני הום מייד מעולים דוגמת מילקי שמגיע בכוסות ועלול לגרום להתקפי אובססיה, מלב וריבות נהדרות כמו הגויאבה השובבה.

מתי: בשישי בין השעות 09:00-12:30, ובשבת בין 09:30-12:30.

האחים - אבן גבירול 12, תל אביב



Powered by

הטבות עכבר EXTRA

ארוחות זוגיות במתנה במסעדת "אוליב לייף"



קרטיסים במתנה להופעה של ירמי קפלן וספנסרוסו



בובות של "דובוני אכפת לי" והבני דודים" במתנה



קרטיסים במתנה להופעה של פרויקט 30



חדשות

נפתרה תעלומת הפגיון של תות ענף אמון: "מוצאו מחוץ לכדור הארץ" גרדיאן



במופע היחיד של איילה חסון אין מקום לאיש מלברדה ניב הדס



לפי הסרט הזה, לא היה שום לינץ' בתחנה המרכזית בבאר שבע רגיל אלפר



נאום האונס של בנימין נתניהו אל מדינה הלוקה בשכלה אלון עידן



חדשות

יו"ר מטה הדיור: "מחיר למשתכן כאן להרבה שנים. בעתיד היא תיפתח גם למשפרי דיור"

נמרוד בסו



הנהלת לאומי והוועד הסכימו: 700 עובדים יפרשו מרצון מיסאל חסורגר



העושר, אין לו סוף. בראנצ' באחים (צילום: טל סיון-צפורין)

« [איפה מכבדת השפית מ"משחקי השף"? הקראסוניה הסודית שאתם לא מכירים](#) »

החיים המתוקים, בהגזמה: בראנץ' בדה נורמן

בימים שבהם אתם רוצים להרגיש עצמכם אצילים המשתייכים לשכבת השמנת של העם, סורו לדה נורמן. שם, בין אנשים שיוזעים להתלבש, לשבת זקוף ולשדר לכל עבר "פתחתי את הבוקר בשיעור טניס זריז", תוכלו ליהנות משביר של אסקפיזם טעים ומבורך. חשוב לציין: ארוחת הבוקר בדה נורמן היא לא הדבר העיקרי והחשוב ביותר בחוויה, אלא השילוב בין מנעמי החיים הטובים בזווית העין, כלי האוכל המוקפדים, המנה המתוקה (עליה נרחיב בהמשך), ובעיקר החצר הפורחת הכה נעימה, המגובה בספות לבנות אלגנטיות ושימשיות בהירות אלה הקולוניה הבריטית במרחק נגיעה.



מתיקות שנים להתעורר איתה. פרנץ' טוסט מקורמל בנורמן (צילום: יעל רייף)

הארוחה: בשונה מהרושם הדה נורמני, הבראנץ' במלון פתוח גם למבקרים מבחוץ, והוא נגיש ודומה תמחורית לאחיו בבתי הקפה ובמסעדות הסמוכות. המנות המלוחות דוגמת האגוז בנדיקט או הוראיל עם סלמון מעושן וטרגון (64 שקלים) חביבים ומדויקים, מנת פטריות המבוססת על הררי שמפניון ופורטבולו על לחם קלוי (46 שקלים) תשמח את חובבי הפטריות, אך הפרנצ' טוסט, זה הפרנצ' טוסט (48 שקלים), הוא הסיבה הגדולה להנאה. לקחו במטבח של דה נורמן פרנצ' טוסט מושלם מחלה ברישית, התייחסו אליו כדרך המסורת, ואחרי טיגון קצר שהוותר אותו פריך מבחוץ אך שמימי מבפנים, קרמלו את כל העסק מכל זווית אפשרית. התוצאה היא פרנצ' טוסט מושלם במסגרת נוקשה, פריכה ופציחה נוסח עדות הקרם ברולה. מעל מניחים קנל קרם פרש ומניפת פרי עונתי צלוי קלות, שגם תורמים לטעם וגם יוצרים קומפוזיציה מושלמת לתמונה שתעלו באינסטגרם.

מתי: ראשון עד חמישי בין השעות 07:00-11:00, ששי ושבט בין 07:00-15:30

דה נורמן - נחמני 25, תל אביב



ההר הקדוש של משפחת הפטריות. בריזש ושלושה סוגי פטריות בנורמן (צילום: יעל רייף)

הבורקס, הצ'אטני והנוף המושלם: מאנטה ריי

אחד הפיצ'רים החשובים במאנרה ר"י הוא הנוף. ארוחה שנאלצת מטר מהים ומגיעה עם אפקט של בריזה או מזגן (תלוי בשעה ובאחוזי הלחות), מספקת מטבעה ערך מוסף שעושה נעים בעיניים ובלב. במקרה של מסעדת הדגים ופירות הים, האוכל השמח משלים את החוויה לכדי כמה שעות נעימות במיוחד. לא פחות מ-15 ארוחות בוקר מוגשות במקום, חלקן נאמנות לקווי הבוקר הרגילים על טהרת פנקייקס, פרנץ' טוסט וארוחה קלאסית עם ביצים, ואחרות יצירתיות יותר ומאפשרות לגוון עם צלחות מושחתות כולל מאזטים דגניים. רוב המנות מגיעות עם סלסלת לחמים וצלחות ממרחים חמודה, כך שעבור 44 שקלים מינוס קפה, אפשר בהחלט להגיע למצב שבו מלטיפים את הבטן, רגועים ושבעים.

הארוחה: בוקר שוק (44 שקלים) היא אחת הארוחות הכי כיפיות בתפריט, שמשלבת כמה תאווות ומרקמים. היא מגיעה על צלחת גדולה ומורכבת משני בורקס פילו פריכים ונהדרים במילוי גבינה מעט מתקתקה וזיתים, לידה שתי ביצים עלומות, מתחת להכל יוגורט עדין ובצד סלט בשרי מנגבניות גדולות טריות ומוחמצות. הרעיון הוא "בצע ואכול", כשהחלמון המזלי והיוגורט משמשים מצע טבילה נהדר לבורקס רב השכבות. בוקר השוק אמנם לא מגיע "בילט אין" עם סלסלת לחמים וממרחים, אבל בתוספת של 19 שקלים לשלוח, מקבלים מגש שווה של ממרחים, שהמיון בהם הוא צ'אטני דלעת הודי אניסי ונהדר וגם כבודה פחמימתית נאה ובה לחם שיפון אגוזים, בריוש חמאתי, לחמניית קצח ושום, בייגל שושמוני עגול ופתייני ומאפינס תפוז וקוקוס מתוק ונהדר. גם סלסלת הלחמים וגם מגש הממרחים ניתנים למילוי חוזר, כך שמדובר בדיל שווה.

אם אתם במצב רוח מושחת, לכו על מנת "מר קראנצ'י" (45 שקלים), שתעשיר את גופכם בפרוסת חלה חמאתית במיוחד ועליה איולי עדין, ליבת חציל קלוי, האם וגבינת קצ'וטה עדינה. סלט חמצמץ של עגבניות ורוקט מתפקד על תקן מקליל העסק, מרענן את הטעמים הכבדים ונותן למנה פריכות נעימה.

מתי: כל יום בין השעות 09:00-12:00

מאנרה ר"י - יחזקאל קויפמן 703, חוף ערמה ביץ', הטיילת, תל אביב



מר קראנצ'י לטיפוח הנהנתנות. ארוחת בוקר במאנרה ר"י (צילום באדיבות המקום)

קלאסיקה שהתחדשה: הוטל מונטיפיורי

ארוחת הבוקר העילאית בהוטל מונטיפיורי היא סוג של קלאסיקה קונצנזוסית שכזאת, ששומרת על רמה כבר שנים. העניין עם קלאסיקות - טובות ככל שיהיו - הוא שבשלב מסוים הן עלולות להפסיק לעניין. בשלוחה האירופאית של קבוצת הקולינריה המצליחה R2M, שבבעלותם [הבראסרי, הביקרי, קופי בר, דליקטס וחוטשילד 12](#), הבינו כנראה שצריך לחדש וריענון את תפריט הבוקר עם בראנץ' חדש. הארוחה החדשה (165 שקלים לזוג), מחברת מבחינת טעם וסגנון בין איחופה לישראל ומורכבת מצלחת קטנות ויוקרתיות, מנה עיקרית מובנית לכל סועד, סלסלת מאפים ולחמים ושני משקאות לכל אחד. האווירה האלגנטית, השירות המדויק והתפאורה היפהפיה יצליחו להפוך למשך כמה שעות כל פרולטרון, לאציל שבאצילים.

הארוחה: אט אט מתמלא השולחן בכל הצלוחיות השוות, אך המלכודת הראשונה, המסוכנת והמפתה ביותר היא סלסלת הפחמימות, הכוללת את מיטב הגודנס של הקבוצה: לחמניות חלב, לחמניות צימוקים, בגט ומאפינס תפוז. לצד אלה מוגשת חמאה מלחה ומפתיעה בטעמה שמכנים במקום. אחר כך מגיע סלמון מעושן עדין ורך מרקם ולצידו שמנת חמוצה, מגש נאה ובו שלוש גבינות עילאיות ומתנשאות: ברי לה רוסיטיק טובה ומעודנת, מורבייר ארמיטאג' מחלב בקר שמתאימה גם כקינוח, וקרוטון מחלב עיזים של מחלבת הנקד, המוגשת ברמת בשלות שעושה חשק לאכול אותה עם הידיים. לצידן, בדיוק לפי כללי הטקס, ניצבת תאנה סגולה ומתקתקה שנותנת קונטרה טובה לטעמים העמוקים.

למנה עיקרית מוגשת לכל סועד קערה עמוקה ובה ראגו פטריות מתובל היטב, ועליו ביצה ערומה שכיף לאכול עם כף או לטבול בה את לחמניית החלב, ולהינות מהרוטב הפטרייתי-ביצי. בסוף (או בהתחלה) תקבלו גם קונפיטורה, מיץ תפוזים שסוחטים במקום וקפה או תה לבחירה.

מתי: בימים ראשון עד חמישי בין השעות 7:00-12:00, בשישי בין 7:00 – 17:00, ובשבת בין 7:00 – 13:00.

הוטל מונטיפיורי - מונטיפיורי 36, תל אביב



אלגנטיות אירופאית. ארוחת בוקר זוגית בהוטל מונטיפיורי (צילום: יעל רייף, שירן כרמל)

בופה עילאי ומתנשא: ארוחת בוקר במשייה

אין ויכוח על כך שהשף יוסי שטרית יודע מה הוא עושה. אפשר לאהוב או לא לאהוב את הסגנון האופייני לו, הכולל צלחות מוקפד ופיסול דרקוני של כל פריט שפריט שנמצאים על הצלחת, אבל הטעמים הם בדרך כלל קונצוזים של שביעות רצון. במסעדת משייה שבמלון מנדלי, הוא יצר את ארוחת הבוקר המושלמת - מצד אחד בופה בסגנון פריסטייל עם מיני פרטי מזון שלא בחר איך מתכתבים זה עם זה. מצד שני את לב הארוחה תהווה מנה עיקרית מוקפדת שמזכירה לפה שבכל זאת, מדובר במסעדת שף. ארוחת בוקר שהיא למעשה בראנץ' רחב ממדים שכולל כל אחת ממנות הבופה הרבות, עיקרית ומשקה קר או חם, תעלה 85-95 שקלים, בהתאם למנה העיקרית, ואם לוקחים בחשבון שמדובר בסעודה שתסתום כל פתח אפשרי לרעב עד שעות אחר הצהריים עם גלישה לערב, מדובר ביופי של דיל.



פריסטייל בנגיעות שף. בופה הבוקר במשייה (צילום: גיא יחיאלי)

הארוחה: בצד הפחמימית של הבופה, מוציא ללא הרף צוות המטבח מהטאבון והתנור פוקאצ'ות להטות, בייגלך עם שומשום ולחמים נהדרים עם קרום פריך ועקשן. לצד אלה מנות הבופה המצטיינות ביותר הן פילה החציל עם הרימונים, הירקות הקלויים עם הריקוטה הרכה, פרחי כרובית מושחרים, סלט סלק בתחמיץ וסלמון כבוש דק כסדיו, עדין כמשי ומושלם גם סתם כך וגם על פרוסת לחם חמימה עם תלולית גבינת שמנת וכתר סלמון כתמתם. צלחת הגבינות השונות חביבה גם כן, ולמרות הפיתוי לפעול בשיטת ההעמסה, כדאי להתאפק, כי תנף תגיע העיקרית. מבין מנות הביצים השונות, המוצלחת ביותר היא הפלורנטיין, גרסת שף למשפחת הביצים העלומות, המורכבת מפרוסת חלה עבה שיצאה מהתנור ונקלתה היטב מבחוץ, תרד מוקרם, פיסה נאה של סלמון, ביצה עלומה ופסטו של ריג'לה וכוסברה. לכאורה עוד מנת בנדיקט משודרגת, אך הביצוע המדויק והטעם האלגנטי הם אלה שהופכים אותה למלכת הארוחה.

מתי: אמצע שבוע 07:00-11:00, שישי ושבט בין 11:00-15:00

משייה - מנדלי 5, תל אביב



אלגנטיות ומנצחת את כל אחיותיה הביציות. מנת פלורנטיין (צילום: גיא יחיאלי)

טבעונות בסימן שפע: אנסטסיה

אנסטסיה הוא בית קפה חמוד במיוחד עם או בלי קשר להיותו טבעוני, וכנגזרת מכך הוא אוזח באג'נדה לפיה כל אחד ממרכיבי המנה צריך להיות מוכן במקום מאפס, מבלי לארח בתפריט שום דבר שיסתובב אם תכנו אותו "מעובד". ארוחת הבוקר היא חסכונית במיוחד גם בזכות היותה עשירה ומשביעה לשעות רבות (ותודה לחביתת החומס שהביאנו עד הלום) וגם בזכות העובדה שאפשר להזמין ארוחת בוקר אחת לשני סועדים, ולעבות אותה עם תוספת מקושקשת טופו נוספת לארוחה בתוספת 14 שקלים בלבד, כך שבמחיר הוגן במיוחד, רוב הסיכויים שתצאו שבעים.

הארוחה: היא מוכנה בתפריט "פוחחים שולחן" (48 שקלים), וכוללת מקבץ נאה של מאזטים שונים, לחמים לבחירה, סלט, שתייה חמה או קרה (אפילו מיץ תפוחים שנסחט במקום נכלל בארוחה) ומנה כמו-ביצית: חביתת חומס עם עשבי תיבול ובצל או במקומה חביתת טופו מקושקשת עם בצל סגול ותרד בתוספת 7 שקלים.

בבוקר הנוכחי היו אלה לא פחות משמונה מאזטים טעימים ומקוריים: קרם איולי חמניות טעים כממרח וגם סתם כך, טחינת כורכום נעימת מרקם ועזת טעם, זיתים טעימים, חמאת אגוזי לוז שמכינים במקום ומתחשק לשתות ישר מהצלוחית, פסטו בנאלי אך טרי, עגבניות מייבשות, גבינת קשיו משגעת עם אורגנו וזעתר וכרוב כבוש שהיה בא טוב עם נקניקיה - טבעונית כמובן. חביתת החומס אמנם מרגישה קלילה בטעימה ראשונה, אך רבע שעה מתוכם הארוחה תתגלה כפצצת שובע שמעודדת כמה שעות של צום. אם אתם בעניין של קלילות, לכו על חביתת הטופו שמפיתעה בדמיונה למקושקשת רגילה בזכות מרקם קליל וטעם נהדר. בין כך ובין כך, מדובר ביופי של ארוחת בוקר, שגם מי שאינו טבעוני יוכל בקלות לאמץ כפיבוריטית העירונית שלו.

מתי: כל יום, לאורך כל היום

אנסטסיה - פרישמן 54, תל אביב



טבעונות משביעה לא חייבת להיות יקרה. ארוחת בוקר באנסטסיה (צילום: יעל רייף)

עדית טבעונית מפוארת: זכאים

נתחיל בכך שנודה בצער שהבראנץ' בזכאים לא זול בכלל, בייחוד עבור כזה שמרכיביו לא כוללים חומרים יקרים אובייקטיבית דוגמת דגים, גבינות ובשר. אבל מה? הוא טעים כל כך, שיש ימים שאנחנו מוכנים לרוץ עבורו את הכיס ולהרגיש כבני אלים. כיאה לזכאים היצירתיים, גם הבראנץ' הוא פצצת מקוריות וכולל מנה עיקרית מנצחת מהמטבח הפרסי, שעלולה להעיק מעונג את האוכל אותה. מסביב לאוכל המצב גם הוא חיובי: האווירה שמחה ועירנית (בלי אף מילה על טבעונים מדוכאים) והצבעוניות האקלקטית מסביב עושה לנפש מסאז' נעים.

מה אוכלים: הבראנץ' הטבעוני (89 שקלים ליחיד / 153 שקלים לזוג) מורכב מכל מיני צלוחיות קטנות ושוות שמוגשות למרכז השולחן, בהן: פסטו טרי שמכינים במקום עם אגוזי מלך, עגבניות מרוסקות בחריף ושום, טחינה שומרונית קרמית וטעימה שמתחשק לעטוף איתה את כל הגוף, זיתים בתיבול חריף ומצוין, ריבה תלית פרי טרי ואיולי חריף על בסיס אבוקדו. לצד אלה מגיעים שושני בורקסים קטנים עם חציל ועם תפוחי אדמה, חלה שנאפתה בבוקר, סלט ירקות ומנה עיקרית לכל סועד לבחירה.

כאן מתחיל הכיף האמיתי או ההתלבטות הקשה (תלוי איך תגדירו את זה), כי הבחירה בין פשטידת סבזי, מסבחה פול מצרי או חציל בלאדי שרוף בעגבניות, חריף, שום וטחינה - בכלל לא קלה. נחסוך לכם דקות ארוכות ונמליץ על פשטידת הסבזי המנצחת, אות ומופת לשימוש נכון בשמיר. הסבזי הטבעוני היא מעין פריטטה או לביבה ענקית, המורכבת מתפוחי אדמה ושורש כורכום, עם המון עלים ירוקים קצוצים ממשפחת השמיר, נענע, רוקט, ריחן, אורגנו וגם שום ובצל, פריכה במחוץ ושחומה ומבפנים. מעליה מונחת תלולית גבינת שקדים חמצמצה והתוצאה הסופית תגרום גם לסרבן השמיר העיקש ביותר להכנע ולהודות בפה מלא מוסר: יאמי יאמי! העיקרית השנייה המומלצת היא המסבחה שמכינים כאן משעועית לימה שבשולה עד כניעה (ותודה לאילי שני), מרווח, זרעי עגבניות ומלא חריף. זה טעים, זה משביע, וכשקצת מתקרר בחוץ, מדובר באחת המנות הכי מנחמות בעיר.

מתי: שישי ושבט בין 12:00-16:00

זכאים - בית השואבה 20 פינת אלנבי 98, תל אביב



סבזי כמירקוסמוס של טעמים. בראנץ' בזכאים (צילום: חני זכאים, יעל רייף)

בשבחי השחיתות: בראנץ' בבסטא

מעוז אלונים יודע לעשות אוכל טוב, ואת זה כל מי שביקר אי פעם בבסטא יודע על קיבתו. הוא נע בין התעסקות עם מוצרים טריים שנקטפו/ניצודו/בבוקר יום הבישול, לאימוץ השפעות מהסגנון המזרח אירופאי. התוצאה ברוב הפעמים מפתיעה ומצליחה להמסי גם את החך הקפדני ביותר. הבראנץ' של הבסטא הוא סוג שונה של ארוחה, המוגשת בימי שבת בלבד, והקונספט הולך כך: מזמינים מנה עיקרית (69-110 שקלים), ובמחירה מקבילים חתיכת חלה וגם מגוון נאה של צלוחיות קטנות עם כל מיני דברים שבא למטבח להוציא, ושם תבקשו מספיק יפה, תקבלו עוד טיפה לתחושת הריפול. המצאי כולל איקרה מעולה, סלט תפוחי אדמה עם שורש חזרת מגורר, חתיכות דג נא, חריפים עם שמנת חמוצה ועוד מיני דברים שמחדדים את בלוטות הטעם עוד לפני העיקרית.

מה אוכלים: לא סתם יצא שמה של מנת האגוז בנדיקט למרחקים. היא מושחתת, מאחדת תחת אותה צלחת את כל הנאות הטעם ומייצרת יופי של מרקמים שנלחמים על הנאת הלעיסה. ובעברית: על חלת ברוש שהוברשה בחמאה ונקלתה על מחבת עד שקיבלה שכבת שחימות פריכה אך בפנים נותרה רכה ואוורירית, מונחת ביצה עלומה מושלמת עם חלמון כתום ונוזלי במידה הנכונה. על הכל, כולל הצלחת, נשפך הולנדיז קליל ולימוני במובן הטוב. בייקון פריך שלוקח חלק במנה נותן קראנץ' וטעמי גריל חרוכים, והשמחה שכל הדבר הזה מעניק לנפש היא גדולה ורבה.

מתי: ארוחת הבראנץ' תוגש החל מתחילת ספטמבר בימי שבת, בין השעות 12:00-16:00

הבסטא - השומר 4, תל אביב



אל תוותרו על האיקרה המיוחדת וסלט תפוחי האדמה הנהדר (צילום: יעל רייף)

פרסומת: גרופון מביאה לכם מבצעים לוהטים וחד פעמיים לכבוד הקיץ. לכל הפרטים <<

Promoted Links by Taboola

כתבות נוספות

אז מתי הכי טוב להזמין מלון לקיץ? בדקנו

מגזין ישראל

הצעירים כבר הבינו איפה הכסף, והוא לא תלוי בכלל בהשכלה אקדמאית שלהם

INsite

אל תקנו רכב חדש לפני שאתם קוראים את זה.

CARCOST

הקראוסיניה הסודית שאתם לא מכירים

אייל שני, מאחוריך: הפיתה הטבעונית נוחתת בעיר

לא רק חלב: בתי קפה מומלצים לחופשת לידה

תודה לאלים: מסעדה הודית חדשה בתל אביב

משחקי הרעב: הגלידה המושלמת שהוצאה להורג

מייד אין ג'רוזלם 2016

מארחים את אביתר בנאי במופע פתיחה מיוחד ועוד שלל אירועים. לפרטים <<



- מדור פרסומי -

תגיות: האחים, יעל רייף, סרוסריה



שלח לחבר

הדפס



מיון לפי

הישנות ביותר

10 תגובות

הוסיפי תגובה...

Hezi Gvili

נסו ביקורת אובייקטיבית.
<http://mamlitz.blogspot.co.il/2012/11/37.html>
<http://mamlitz.blogspot.co.il/2012/09/177.html>
אהבתי · השיבי · 1 · 21 מרץ 2013 18:46

Tel Aviv, Israel · איריס שביט

עדן האוס פרמייר - כגודל הציפייה גודל האכזבה! יחסי ציבור מצויינים כנראה. יש הרבה מקומות שווים יותר בתל אביב.
אהבתי · השיבי · 4 · 26 מרץ 2013 18:57

Yotam Shtossel

מצטרף - עדן אכזה אדירה.
אהבתי · השיבי · 23 אוגוסט 2013 23:10

Shoshi Tzivoni-Tabak

עודד בחברת עקרת בית
עדן האוס פרמייר - מאכזב עד כדי חוצפה! בבקשה לא להמליץ!
אדורה - מומלץ בחום! כל הבטחה מקיימת! טעים מאד ומעניין וחדיש ושירות טוב ואפילו כמויות גדולות.
אבל אין מה לעשות...תמיד חוזרים לבנדיקט! המעולה מכולם!
אהבתי · השיבי · 3 · 5 ספטמבר 2013 19:34

Limor Matz

כדאי ואף רצוי לציין האם ניתן להזמין מקום במקומות אלו או לבוא ולחכות בתור כי ההושבה היא על בסיס מקום פנוי בשישי ושבת במלון ברדיצ'בסקי למשל.
והתשובה שמקבלים מהקבלה של המלון היא כי ככה.. תשובה נהדרת!! מי למשל חושב שיש סיבה לעמוד בתור לארוחת בוקר?
אהבתי · השיבי · 3 מרץ 2014 13:56

רונית כץ

פסיכותרפסטית בבי"ח אברבנאל
אדורה, שרות הכי גרוע שנתקלתי בו במסעדה.
באותו היום שהנתקשרתי, הסבתבר שהקדימו אותי והתלוננו לפני על אותו הדבר.. חשבו שאני המתלוננת הקודמת...
אהבתי · השיבי · 4 יולי 2014 10:14

טען 5 תגובות נוספות

Facebook Comments Plugin

הוסף תגובה +

תגובות גולשים

דרג את הכתבה

דירוג הגולשים:

(48 מדרגים)

להקת המחול ענבל פינסו ואנשלומו פולק

16-17 ביוני

מרכז סוזן דלל

קוד הטבה 2020

SLUG סלאג

	Villa Melenos Lindos התחייבות למחיר הטוב ביותר	Caesar's Gardens H... התחייבות למחיר הטוב ביותר	White Village התחייבות למחיר הטוב ביותר
	נש 1 119		

אודות | תקנון | תקנון למפרסם | דרושים | פרסמו אצלנו | כתבו לנו | מדיניות פרטיות | נוהל שליחת באגרים

מדורים	כלים שימושיים	הארץ	TheMarker	שיתופי פעולה	Cafe
אוכל	המייל אדום	הארץ	דין וחשבון	עכבר כרטיסים	ראשי
ילדים	rss	חדשות	TechNation	עכבר משלוחים	אנשים

טלויזיה	כתבו לנו	גלריה	זירת היועצים	עכבר ת"א יפו	קהילות
מוזיקה	מבזקים	מזג אוויר	נדל"ן	עכבר ראשל"צ	בלוגים
סרטים	תקנון	חדשות חוץ	מדיה ופרסום	עכבר חיפה	תמונות
לילה	ניוזלטרים	בלוגים	סמארטפון	עכבר ירושלים	וידאו
במה		ביקורת מסעדות	עסקים קטנים	עכבר אשדוד	
אמנות		ביקורות סרטים	צרכנות	עכבר אשקלון	
רכילות		ספורט	קריירה	עכבר רמת גן	
עולם		ספרים	רכב	עכבר אילת	
סופ"ש			שוק ההון	עכבר באר שבע	
Cafe					
החופש הגדול - עכבר קיץ					
פרסי עכבר העיר					
עכבר EXTRA					

סדרות מומלצות, | אוסקר 2016, | סרטים חדשים, | לוח הפשעה, | רכילות, | כרטיסים להופעה, | מופעי סטנד אפ, | אטרקציות לילדים, | טיול לשבת, | מסעדות מומלצות, | כרטיסים חינוכיים

ארוחות הבוקר הטובות בתל אביב, עכבר העיר אוכל כולל אינדקס מקיף של מקומות אוכל, מסעדות, בתי קפה וברים ברחבי הארץ. בנוסף האתר מציג מידע על ארוחות עסקיות, ארוחות בוקר, מסעדות גורמה, מסעדות שף, מסעדות מומלצות, משלוחים, טייק אוויי, יין, אלוהול ומתכונים. באתר ביקורות והמלצות הנעשות באופן אובייקטיבי ובלתי תלוי. כמו כן תמצאו בו חדשות ומבזקים - מגורמה ומסעדות שף ועד מזנונים עממיים.

סרטים | בתי קולנוע | ביקורות קולנוע | מציגים בקולנוע | בקרוב בקולנוע | טלויזיה | ביקורות | כתבות | חדשות טלויזיה | תוכניות וסדרות | מוזיקה | לוח הפשעה | ביקורת הפשעה | כתבות | ביקורת אלבומים | לילה | ברים וביקורות | אנשי המסיבות | כתבות | אוכל | מסעדות וביקורות | בתי קפה וביקורות | ארוחות עסקיות | החמישיה הפותחת | מתכונים | ארוחות בוקר | במה | הצגות וביקורות

הפשעה מחול | מופעי סטנדאפ | תיאטראות | כתבות | ילדים | טיולים | סרטי ילדים | הגנות | פעילויות | ספרי ילדים | אמנות | תערוכות מציגות | גלריות ומוזיאונים | ביקורות תערוכות | שלם | לונדון | פריז | רומא | ניו יורק | אמסטרדם | ברצלונה | ברלין | פראג | בודפשט | תאילנד | מדריד | אתונה ואיי יוון