

12.96x26.76	1	94	עמוד	bigtime	21/01/2013	35411512-2
MESS מסה מסעדה - 26970						



אלון צרפתי

## לאכול בעיניים

מסעדת **מסה** יפה כל כך, שקשה לצאת ממנה בלי לצלם כמה תמונות בסלולרי. עכשיו יש גם תירוץ חדש לקפוץ לבקר

קשה להישאר אדיש לנוכח היכלי התהילה של מסעדת **מסה**. גודלה, גובהה, ההוד וההדר שהיא משרדת, עם האנשים היפים היושבים בה, הופכים את המסעדה כנראה למפוארת ביותר בישראל. **מסה** עומדת על הגבול הרק שבין פאר מאופק ובין הגומה פראית של לבן בעיניים בסגנון אולם אירועים ברמלה. הריחות הלבן והווילונות הענקיים הצהורים, שאופפים את מסה, עלולים להרתיע את מי שמעדיפים אינטימיות רומנטית. אולם המסעדה מצליחה, בעדינות אמיתית, לשמור על אינטימיות הזוגות הסועדים בזכות פינות חמד, מרווחים עצומים בין לקוח ללקוח ושירות אישי וקשוב. ועוד משפט אחרון על העיצוב. במשך

המאכל האהוב עליו הוא פתיתים פשוטים שהיא מכינה לו כשהוא מגיע לבקר. כנער למשפחה כורדית בשכונת הקטמונים בירושלים הוא בכלל גדל בין קורות שער קבוצת בית"ר ירושלים (שעריין קרובה ללבנו) ונשלח לעבוד באולם התונות ובקצביות לפרנסת המשפחה. מהן להון הפך משה לשף סלב אהוב ואהוד, הן על ידי הקהל הרחב והן על ידי מבקרי המסעדות, אבל נותר נחבא אל הכלים. כלי המטבח, כמוכנ. בערב הסליבסטר הושקו במסעדה כמה מנות חדשות, יצירתיות, שופעות צבעים וריחות ובעלות פרונטציה מופלאה. למשל, סלט הניסואו המשודרג (68 שקל), שבינו ובין זה שהכנתם בבית אין דמיון רב. כאן הוא מכיל טרטור טונה בתיבול שמן זית ומלח עם נגיעות חרדל, וכל הכבודה מוגשת בתוך קופסת סרדינים. לצדו רושטי – לביבת תפוחי ארמה בסגנון שוויצרי, בלוויית סלט של בצל סגול, מלפפון, שרי, צנוניות, הסה צעירה, שעועית ירוקה וסוכריות זיתים שבושלו במי סוכר, וכן חלמון בטמפורה, שיפקה בטמפורה, פולנטה, לימון ברולה ורבעי ארטישוק. מנה נוספת שנחנכה בימים אלה היא שייטל כבוש בזעתר, סוכר ומלח (54 שקל בתפריט ערב), המוגש לצד לבבות חסה רומית צעירה, צנוניות, מלפפונים טריים פרוסים, פלפל אדום טרי, פטריות שמפיניון צרוכות במחבת, גבינת פרמזן ואצבעות לחם כמהין בתיבול ים תיכוני, חרדל ורפש.

אובהים דגים? יש **במסה** גם שתי מנות דג חדשות. מעל ששימי דג נא (58 שקל) הונחו פלפל ירוק טרי חריף וקדם ברזאולה. המנה מוגשת עם פילה חציל על גריל פחמים וסלט של בצלי שאלוט קלויים, צנוניות, עגבניות, לימונים כבושים, עלי נענע ופטרזויליה, זרעי כוסברה, סילאן ורצועות ברזאולה בתיבול ים

תיכוני. אם אתם מחפשים חוויית טעמים "סתוית" יותר, לכו על דג הים על ציר פורצי'ני עם רביולי רך של שאלוט (137 שקל).

ואל תפספסו מנה בשרית מקורית וטעימה עד מאוד: צלעות בכצק פוקצ'ה (172 שקל). אלה צלעות צרוכות שנעטפות בכצק ואו נאפות בתנור. הן מוגשות עם סלט בישבש ואבוקרו, פונדו לימון ושיפקה בטמפורה. מותר לצלם.

**מסה** הארבעה 19, תל אביב, טל' 6856859-03



פורצי'ני של מסה. חוויית טעמים "סתוית"

השעתיים שבהן בילינו במסעדה הכחנו בתופעה: בזה אחר זה עמדו שישה סועדים בפנת המסעדה, אחרי שסיימו את סעודתם, וצילמו אותה בטלפון הסלולרי. באיזו עור מסעדה הלקוחות מצלמים את הלוקיישן שבו אכלו?

ובתוך כל ההדר הזה יושב – יותר נכון עומד – שף צנוע, הנחשב בברנז'ה לאחד השפים הקוליים, אם לא הקול שבהם. **אביב משה** לא מתבייש להודות שאין לו כלל השכלה קולינרית ושכל הירע שלו נרכש מאמו. למעשה, עד היום, הוא מספר,