

מסעדה | דניאל רוגוב

"מסה" בתל אביב

סינרגיה טעימה



תצלום: דווח בכר

"מסה". האיכות מצדיקה את המחיר

הוגש פירה מועשר בקרם פטיסייר. המנה היתה מעדן. עד כה האכזבה היחידה היתה גרביטה של ליקר אניס, לימון ונענע שהוגשה לרענון החיך בין המנות, שלא היתה קפואה דיה וגם לא טעימה במיוחד.

לאחר הפסקת סיגריה שהרווחנו ביושר (ושאותה עשינו כבר המופרד לחלוטין מאזור האכילה ועל כן מותר לעשן בו), חזרנו למנות העיקריות. הראשונה שטעמנו היתה לחי בקר, שבושלה עם פפריקה, כמון, זנגביל ותבלינים מתוקים והוגשה עם בצל שלם ממולא כפירות יבשים ובטטות, והכל ברוטב דמי-גלאס עשיר וסמיך. המנה היתה טובה, אפילו טובה מאוד, אבל יכלה להיות טובה עוד יותר אילו הבשר היה רך יותר. המנה האחרונה שדגמנו היתה פילה עבה של דג מוסר, שהוגש עם רביולי ממולאים בכבצ'צלי שאלוט, בתוספת מגוון פירות ים - קלמארי, מר-ליים ושרימפס. למען האמת, פירות הים והרביולי היו מצוינים, אבל הדג עצמו לא היה טעים דיו. מה שפגם עוד במנה היה "קצף" פטריות פורז'יני - תזכורת למטבח המולקולרי - שהיה לא קליל, אלא במרקם של קרם, וטעמו לא הוכיח כלל פטי-ריות אלא דווקא מי ים.

אחרי השפע הזה הגבלנו את עצמנו למנת קיי-נוח אחת בלבד, ובחרנו בערמונים טריים, שהוגשו במחבת ברזל קטנה על הפחמים שעליהם בושלו. המנה היתה פשוטה, אבל מוצלחת מאוד לסיום הארוחה.

בהחלט כדאי לשקול אפשרות של בניית אררי-זה טובה וממלאת למדי סביב שש המנות הראי-שונות שטעמנו, שהמחיר תמורתן לשניים יסתכם ב-370 שקלים. למי שמעוניין לנסות את המנות העיקריות, מחירה של מנת הדג ופירות הים היה 158 שקלים, ושל לחי הבקר - 118 שקלים. ליווינו את הארוחה בבקבוק שאבלי Vau de Vey של ז'אן דורופ, שהוסיף 176 שקלים לחשבוננו. זו אינה מסעדה זולה, אבל איכות המנות המוגשות בה מצדיקה את המחיר. בהחלט כדאי לבקר.

מסעדת "מסה", שנפתחה לפני ארבע שנים, היא אחת המסעדות המסוגננות בישראל. אזור האכילה הארוך והרחב שלה מעוצב כולו בלבן, עם ארבעה שולחנות אבירים גבוהים וארוכים, שאורכם 8 מטרים לפחות ורוחבם מטר אחד, וכל אחד מהם מחופה במשטח שיש מלאכותי ומוקף כיסאות גבוהים מרופדים גם הם בלבן. מהתקרה משתלשלים גופי תאורה ענקיים לבנים ווילור נות לבנים. לאורך אחד הקירות ניצבים שולחנות קטנים יותר בתאים מצופים בר לבן, ולצד חדר האוכל, בחדר נפרד, מצוי גם בר אפל כמערך עמור קה. זה מקום כה מסוגנן, שכל מי שייכנס בשעריו בלבוש לא אופנתי ירגיש מן הסתם שלא בנוח. אפשר להתפעל מהתעוזה בעיצוב או להירתע מהד טון הנובורישי, אבל בלי קשר לכך ברור שהשף משה אביב ממשיך לעשות שם עבודה מצוינת.

הארוחה שלנו נפתחה במשעשעי חיך, אחת המנות הוערות ששפים נוהגים לשלוח לשולחן כמתאבן כדי להרשים בכישרונם. במקרה זה השף הצליח בצורה יוצאת מן הכלל: קיבלנו ספלונים של מרק שום ושכבי שקדים, עתיר ארומה וטעם. נוסף על כך הוגש לשולחן לחם כהה טוב וכמה מטבלים - לימונים כבושים, חריסה, סלסה עג-בניות - וכן מחמצים של גורים, פלפלים אדרי-מים וצהובים וחצילים, שהיו טעימים ומעוררי-תיאבון.

בת לווייתני בחרה לפתוח בניוקי, שהוגשו בביסק סרטנים, הועשרו בגבינה כחולה בווארית וצופו בחלמון של ביצת שליו. הניוקי היו מוצקים במידה הנכונה, וטעמי המנה התמוזגו יפה. אני בחרתי במנת שקרי עגל צלויים, שנפרסו כיאות לפרוסות דקות, והוגשו עם קרם קסאווייה (העשוי משורש קסאוזה) ועם טורטליני ממולאים במחית בטטות. זו היתה מנה עשויה היטב, שגם בה הושג שילוב מענג של הטעמים והמרקמים. לצד המנות האלה הוגשו כמה פוקצ'ות ארוכות וצינוריות, שעוביין כאגודל, ליהטות מהתנור ומצופות ריר-זמרין ומלח גס. הן היו טעימות מאוד והסתייענו בהן לקינוח הרוטב במנותינו.

כרבות מהמנות בתפריט, מנת קרפצ'ו של כבד אווז הכילה מרכיבים רבים, מה שיוצר סיכון מסוים לשף, אבל המרכיבים התמוזגו יפה מאוד

הפסטיטו הצפוף

בשלב זה דגמנו עוד ארבע מנות ראשונות. הראשונה מאלה היתה המעולה מכולן, קרפצ'ו של כבד אווז מקורמל שנפרס לפרוסות דקות ועליהן נוקו סילאן, קינמון ופתיתי מלח ים שחור. לצד הכבד הוגש סלט קטן של חסה עגולה וקוביות קטנות של סלק, מתובלות בכף שחינה גולמית. כרבות מהמנות האחרות בתפריט, המנה הכילה מרכיבים רבים, מה שיוצר סיכון מסוים לשף, אבל עד כה המרכיבים במנות התמוזגו יפה מאוד. המשכנו וטעמנו עוד שתי גרסאות של קרפצ'ו. הראשונה היתה קרפצ'ו שייטל בקר כבוש קלות שנפרס לפרוסות דקות, קושט בפרוסות צנונית ותובל בווינגרט בטעם ואסאבי. על הבשר פוזרו שכבים של טטרה-מואן, גבינה שווייצית שטעמה חזק דיו כדי להחמיא הן לטעם הבשר והן לווינג-רט. לצד המנה הופיעה הפתעה קטנה: מכל לחי-צה עם רוטב הוואסאבי למקרה שנרצה להוסיף ממנו למנה. הקרפצ'ו הנוסף היה של דג אינטיאס שהוגש על ברוסקטה עם רוטב פסטו ועתר, עג-בניות מיובשות, לימונים כבושים וצלפים. שתי מנות הקרפצ'ו היו מצוינות.

את החלק הראשון בארוחתנו סיימנו במנה ראשונה נוספת: שרימפס ענקיים, רעננים וטי-ריים, שבושלו רק עד שהוורידו והוגשו על מצע של מאפה בסגנון קדאיף עם שכבות של חציל וגבינת עזים, שהורטב בחמאת הדרים. לצדו