

12.46x30.75	1	143	עמוד	לאשה	14/04/2013	36554381-5
טאיו מסעדה יובל בן נריה ש - 838420						



צילום: עמית גירון

מזרח-רחוק חדש

איילת מתלהבת מ"טאיוז" בתל אביב, המסעדה הכי מדוברת בעיר

סוג המנות שעורגים אליהם למחרת, כשהור" שבים על הארוחה של אתמול. גם "יריעות אורז קנטוניזיות" – דפי אורז רכים עם שרימפס קטנים ברוטב סויה מתוקה ושום קריספי – היו מעולות.

ממשיכים: ברוסקטה עגל חלב קצוץ, עם גראם מסאלה ועם איולי שמנת חמוצה הייתה נחמדה, אבל לא מספיק קוהרנטית. קצת מבולגנת מכדי להתאחד לביס אחד מושלם והרמוני כמו המנות האחרות. ואז הגיעה מנה מופתית: צלחת מרק סרטנים צח, שהפך ארום ארגמני בזכות צילי, שבתוכו בצל, למון גראס וכיסוני וון טון ממולאים בשרימפס וסרטנים. מנה נהדר

"טאיוז" סיקרנה מהרגע הראשון. הדי" בור על יובל בן נריה, השף הצעיר והמוכשר ממסעדת "הברט סמואל", העומד לפתוח מסעדה משלו, אחרי מסע חקר קולינרי במט" בחי אסיה, סער וגעש. וגם עכשיו, חודש אחרי הפתיחה, קשה להשיג ב"טאיוז" היפה מקום. בן נריה מכין אוכל שהגדרתו היא "פאן אסיאתי". מטבחי אסיה (בעיקר מזרחה), הן לוח ההשראה שלו. הוא למד את הבישול הסיני, היפני, הקוריאני, התאילנדי, ועכשיו הוא מתוך אותם יחד תוך שהוא נותן להם פרשנות אישית, מהורקת איפה שצריך, יש גם נגיעות אירופאיות. ובנוסף לכל זה, האוכל, חוץ מלהיות מעניין ומאתגר, פשוט טעים מאוד.

התפריט מאפשר לבנות את הארוחה בשי" לבים, מהקל אל הכבד: המנות בקטגוריה הראשונה קלילות מאוד ובכל פעם שעוברים קטגוריה, המנות מתעצמות – בגודל, בכור, בתיבול. לפיכך הגיעו לפתיחה הקונטרסים הכי מתוקים למראה, וגם הכי מצטלמים לאינסטגרם אי פעם: מיני וופלים מבצק אורז ממולאים בגלילדת סויה מוקצפת וענגנית, ומעליה טרטור דג בציפוי ביצי דגים מתפצפצות ושומשום. זה היה כל כך טעים, שזה דילג כאלגנטיות מעל משוכת הגימיק שאין לו כיסוי אמיתי. בינתיים, בתוך סלסלת במבוך, כבר המתינו לחמניות מאודות מצוינות עם שיק סיני, בשלושה טעמים: שומשום, בוטנים ופי" סטוק מאסלה. לצדן: צ'אטני עמוק של עגבניות וחצילים. לטבול ולהתענג.

"דמפלינג שנחזיו" היו המנה הבאה, והיא המשיכה להוכיח שבצקים הם צד חזק מאוד כאן: מעטפת הבצק העדינה עטפה מלית לחי עגל שבושלה ממושכות בציר רימונים ומרק בשר, ממש דרך המשי בהתגלמותה. בפנים: רוך, נימוחות, אושר. ביס אחד גורם לבצק ול"מלית להתפוצץ בפה במנעד טעמים מדויק. זה



דרת שהיה בה איזון בין עומק טעם לרעננות, לצלילות. אלא שלצדו הוגשה גם תוספת הח' לומות: ברוסקטה עם שיני שום קונפוי, לצד ערימה מכובדת של עלי בזיליקום משלל זנים, בצל ירוק וכוסברה. הברוסקטות, בתוך המרק, עם השום ועם הבזיליקום – זאת כבר שלמות. גם הקינוחים היו שחוק רציני, ונשאר בגי' כולות אסיה: גולב ג'אמון, אותם כדורים מטוי' גנים הודיים ספוגי סירופ, הוגשו על קציפת למון גראס, ועליהם גלילדת קולפי משובחת, שטעמי ההל שולטים בה, וטוב שכך. גם קונכייות טפיוקהקאו בתוך מרק קוקוס קר עם שומשום שחור, פירות ואגוזים היו טעימות ובעיקר לא דומות לשום דבר אחר. מקום מעולה.

איפה ומה: מגרל לוינשטיין, דרך בגין 23, תל אביב. טלפון: 03-5225005, פתוח כל יום 19:00-24:00. חובה להזמין מקום מראש.

למשך: לחמניות מאודות עם צ'אטני עגבניות – 9 שקלים; דמפלינג שנחזיו – 62 שקל; ברוסקטה עגל חלב – 46 שקל; סרטנים כחולים בפתית צילי – 42 שקל; גולב ג'אמון – 42 שקל.

תמורה בעד: כון מקורי, מעניין וטעים מאוד