

## רומנטיקה בין העצים

בתוך יער, לצד אה בוערת, מוקף בתמונות מזמנים אחרים ובשולחנות מלאי כל-טוב, מצאתי את עצמי במקום עם קצת נוסטלגיה והרבה אוכל טוב. הצרפתייה המתחדשת "שלו ביער" – נעים להציג

### מסעדה: שלו ביער

אני מניח שלא מעט אנשים שמעו את השם "שלו ביער", במיוחד אם אזור החיוג שאליו הם שייכים הוא 04. אולם לא בטוח אם אותם אנשים יודעים על השינוי שהמוסד הזה עובר בימים אלה. אז גם בשבילם וגם בשביל אחרים, זוהי הזדמנות מצוינת להכיר להם את אחת המסעדות הטובות באזור.

אני חייב להודות שלקחתי פנייה אחת או שתיים לא נכונות, עד שמצאתי את עצמי חונה ביער השומרים, מול המסעדה. שונה מאוד מהרוטינה המעייפת של חיפוש חנייה ברחובות של תל-אביב. מלווה בטלי, בת זוגי, מיהרנו להיכנס ולהתיישב ליד האח, תוך כדי בהייה בחלל המסעדה. המקום יפה ומושקע מאוד, ולמרות זאת הקסם האמיתי שלו הוא האווירה ההיסטורית משהו השורה בו. המקום שימש כבית השומרים עם קום המדינה, ונראה שבעליו מתאמצים לתת לו את הכבוד הראוי. רוני, הבעלים והמנהלת של המקום, קיבלה את פנינו ודאגה להסביר על המסעדה וההיסטוריה שלה. את האהבה שלה למקום אפשר להבין, היא נמצאת במסעדה עוד מהתקופה בה היתה מלצרית ובשבילה "שלו ביער" זה הבית. היו לנו המון שאלות על המקום והעבר שלו, ורוני ענתה לנו עם הרבה סבלנות.

תוך זמן קצר הונחו לפנינו המנות הראשונות: סינייה טלה בשערות קדאיף עם עדשים בשבילי, וטורטוליני במילוי שרימפס בורגול וזעתר לטלי. הסינייה היתה ריחנית ומגרה, בשר הטלה הורגש בכל ביש והקדאיף, שאותו אני רגיל לראות בדרך כלל כקינוח, עשה את העבודה ונתן עוד טוויסט קטן ופריך למנה. דאגתי גם לא "לקפח" את הטורטוליני. מיד הורגש שמדובר במנה ביתית שנעשתה עם אהבה. בהחלט פתיחה טובה לערב מיוחד.



ניצלנו את ההפסקה בין המנות כדי לשמוע עוד מרוני. התעכבנו לא מעט על ה"מהפיכה הצרפתית" שהמסעדה עוברת בימים אלה. הרעיון הוא הגשה של מנות עסקיות במרבית ימי השבוע – שני עד חמישי – במחירים מצוינים לאותם מעדנים שהן מנות הדגל של המסעדה. מי שיבחר להגיע באמצע השבוע ייהנה ממנות עסקיות במחירים של 69, 89, ו-119 ש"ח, ומהבחינה הזאת "שלו ביער" מכוונת לכיסים של כולם

ודואגת לשנות את התדמית האליטיסטית מדי שליוותה אותה משנות הקמתה.

עוד שתיים שלוש לגימות מהיין והעיקריות הוגשו. אני התחלתי במנת הסטייק אנטריקוט עגל בציר בקר על מצע פירה, שהיה רך, עסיסי ועשוי בדיוק לטעמי (מדיום). במקביל גנבתי קצת מהריזוטו לימון, שהוגש עם מנת הפילה סלמון של טלי. לי יש חולשה מיוחדת לריזוטו לימון ובכלל, מבחינתי ריזוטו שמוגש עם דג טרי זאת מנה מנצחת שנותנת פייט לא רע גם לסטייק כמו זה שאכלתי.

אחרי שניקינו את הצלחות מאוכל מה שהתחשק לנו באמת היה ליהנות עוד מספר דקות אחרונות מהמקום, לשתות אספרסו (קצר) ולסגור את היום, אבל אז נזכרנו שבתפריט יש גם קינוחים, ומכיוון שהגענו כבר עד לכאן, ומפני שרצינו לדעת אם גם הקינוחים פה יכולים להיות טובים כמו המנות הקודמות, הרשינו לעצמנו לזרום עם טרמיסו מזוגג, שאכן עמד בציפיות, אבל אחרי שניים-שלושה ביסים נכנענו. כנראה ששעה של אכילה בלתי פוסקת עשתה את שלה. היינו מלאים. דיברנו עוד קצת עם רוני, נפרדנו מהמלצרים, ויצאנו מ"שלו ביער" שבעים, מרוצים ומאוד מאושרים, לא לפני שהבטחנו לחזור בקרוב.

**מאת: רועי שפר**