

10.15x25.01	2	עמוד 106	דרך האוכל	03/02/2013	35587332-6
משה אביב MESSAW מסה מסעדה - 39320					




מסעדת שף


אוכל שגורם לך לשיר


תפריט החורף המתחדש של השף **אביב משה** הוא סיבה טובה לבקר במסעדת **מסה** ולהתענג על מנות חדשות וקלאסיות

מסה הארבעה 19 תל אביב | טל' 03-6856859 | חניה לא | **כשר** לא

מסעדת **מסה** והשף **אביב משה** המוביל אותה נהיו זה מכבר שם נרדף לגורמה עילי. חזרנו לבקר במסעדה כדי לטעום את מנות החורף החדשות וכן את המנות הקלאסיות של המקום. פתחנו בארטישוק עם עלי פסטה בפונדו בלו בוואריה ועגבניות לחות (58 שקלים). אכן מנה חורפית, ועם זאת, היא מעודנת מאוד; הארטישוק היה צרוב קלות ושמר על טעמיו הבשרניים, קרעי עלי פסטה מצוינת נחו מתחתיו, ורוטב הבלו בוואריה, שהוא רוטב הדגל של השף, העניק לכל המנה את הטאץ' העילי. המנה הראשונה הנוספת שאכלנו היא מהקלאסיקות הוותיקות של המקום: כבד אווז ולרונה לימון (84 שקלים). אז נכון שכבד אווז הוא כבר ממש לא פוליטיקלי קורקט, ועל כן נעלם מרוב תפריטי מסעדות השף, אבל זוהי מנה ששווה לסטות מאידאולוגיה עבודה. נתח מכובד של כבד אווז מונח על מצע בצק עדין, ועליהם מוזלף רוטב שוקולד משובח, ולצד המנה שוט וודקה לימונית עם טוויסט מתוק. מסוג המנות שביס אחד מהם גורם לכל הגוף לשיר "הללויה". זוהי בפירוש מנת חובה בביקור במסה. בעיקריות בחרנו בשתי מנות ימיות: דגת הים בתבשיל חלב קוקוס וקרום תירס טרי (88 שקלים כחלק מתפריט העסקית) וריזוטו פירות ים בציר סרטנים כחולים וזעפרן (108 שקלים כחלק מתפריט העסקית). הדג היה עסיסי ובעל טעמים אסייתיים מעניינים, אם כי מוכרים למדי. מנת הריזוטו אכזבה. אמנם פירות הים היו מגוונים, אך הם היו אנמיים למדי, ולא הותירו רושם של טריות ועסיסיות ימית, כמצופה ממנה כזו. הגענו לסוף הארוחה מותשות, אך לא הצלחנו לוותר על קינוח פירות היער המוכר והמושלם של המקום (62 שקלים). צנצנת זכוכית עמוסה שכבות של קרם פטיסייר, פירות יער טריים, שטרויזל, מרנג ועוגיות מקרון בוורוד פוקסיה מעל - מה עוד אפשר לבקש אחרי כל הטוב הזה?

מנות מקוריות, מעולות ומצולחתות להפליא. 

דווקא המנות העיקריות אכזבו מעט. 

מחירים גבוהים, אך עומדים ברף המקובל של מסעדת שף. מחירי הדיילים של העסקיות הגונים ומשתלמים. 

מסעדת גורמה איכותית שכיף לבקר בה שוב ושוב ולהתענג על המנות המנצחות. 

טלי אשחר גוטליב