

חזרה לכתבה

הדפס

וואלה! אוכל



מסה: אי של יציבות

מאת: אבי אפרתי, מערכת וואלה!
יום חמישי, 19 באפריל 2012, 8:50

אחרי שאכל עיסקית במסעדת מסה, עם תמורה שלא פחות מיוצאת מהכלל לכסף, אבי אפרתי מפרגן ונהנה מהאיכות המקסימה והיציבה שמפגין השף אביב משה

תגיות: מסה, אביב משה



בקלאווה עגל. מצטיינת במיוחד (צילום: איליה מלניקוב)

מאז נפתחה נחשבת מסעדת מסה ליוקרתית מהמוערכות בישראל. השף אביב משה מוביל את המטבח שם בכל השנים הללו ומצליח לשמור על יציבות נאה ביותר, הן במקדם היצירתיות והן באיכויות הביצוע. פרט לכך, מקדם התמורה לכסף המתקיים במסה הוא מהמוצלחים כאן. בין 500 ל-600 שקלים לזוג, לפני נזלים ושירות, שזה מה שמשאירים במסה בארוחת ערב, הם, מן הסתם, הרבה כסף.

כשמשאירים סכום כזה, בעצם מעל 800 אם מכניסים גם בקבוק יין פשוט, קפה ותשר, מצפים לארוחה טובה מאד עד מצוינת. ניסיוני עד היום במסה כלל מקבץ צליפות מכובד בהחלט, עם יציבות מרשימה למדי. ומכיוון ש-800 שקלים הם סכום שאנו מניחים שלמרבית הקוראים לא קל להוציא בערב במסעדה, בחרנו לדגום את ארוחת הצהריים שם. זוהי אפשרות נגישה בהרבה לכל. אכלנו שם בצהרי אמצ"ש ושמחנו לגלות, שוב, שמדובר במסעדה מצוינת. היה טעים, נעים ועם תמורה לא פחות מיוצאת מהכלל לכסף.



נתח קצבים וסלט פיקנטי של תפוחי אדמה מדורה

88 ו-108 שקלים לראשונה ועיקרית, עולה עסקית הצהריים של מסה, הכוללת גם לחם ומטבלים וסורבה של ביניים. הלכנו על מסלול ה-108 ובחרנו "שרימפס בלגן" ו"בקלאווה עגל עם קרם קוקוס עדין, טחינה וקינמון" לראשונות. השרימפס הגיעו על פירה מוצלח ויסוד הטעם המרכזי בהם הגיע מווריאציה רכה, מעודנת להפליא ומצוינת על אריסה. השרימפס עצמם היו מאיכות גלם מצוינת, נצרכו בדיוק עד לנקודה המתבקשת וסיפקו לגמרי את הסחורה. יופי של מנת פתיחה.

מנת הבקלאווה עגל הצטיינה אפילו יותר. מדובר היה בסיגרים שמולאו בתבשיל בשר מצוין, מתובל בעוצמה, שהפליא לתקשר עם קרם הקוקוס המתקתק והנהדר שלצידו. זה היה משחק חביב ומוצלח במיוחד בין מסורתי לעילי, כשכל יסוד מעניק לאחר ערך מוסף ברור והביחד עושה וואו מקסים בחיך. ערכת לחמים ומטבלים מצוינת הגיעה און דה האוס והוסיפה גם היא לשביעות הרצון ממכת הפתיחה.



הלאה: "נתח קצבים וסלט פיקנטי של תפוחי אדמה מדורה" ו"פילה לברק עם פירה שרימפס וחזה אווז מעושן" (בתוספת 15 שקלים). נתח הקצבים הגיע מידיום-רייר כמתבקש והצטיין באיכותו. הוא באמת היה נהדר. סלט תפוחי האדמה שליידו עשה שמח והוסיף חן, אבל העיקר היה הבשר המעולה באמת. הדג נצרב במדויק כך שייותר בו עסיס ובפירה שמתחתיו שולבו קוביות חזה אווז מעושן מוקפצות ושרימפס. משחק הים-יבשה הזה, לצד העושר הרב בפירה הפכו את המנה הזו לסוג של יציקה. זה לא אומר שהיא לא הייתה טובה. נהנינו ממנה בהחלט. רק שבצהרי אביב שמשיים היא יכולה לשמש כמשקולת מכבידה לכל דבר ועניין, ושווה לזכור את זה. אם אתם במסה לצהריים, הזמינו אותה רק אם עתותיכם בידכם גם אחרי האוכל.

ברולה סמיפרדו וטופי בננות (48) הייתה מנת הקינוח שחלקנו, שעשתה את זה אף היא. היה שם קרם ברולה במצב צבירה של סמיפרדו, קרי קפוא למחצה, שטעמיו מעודנים מאד, עם נגיעות טופי בננות מתקתק ועשיר. היה מאד מאד טעים.

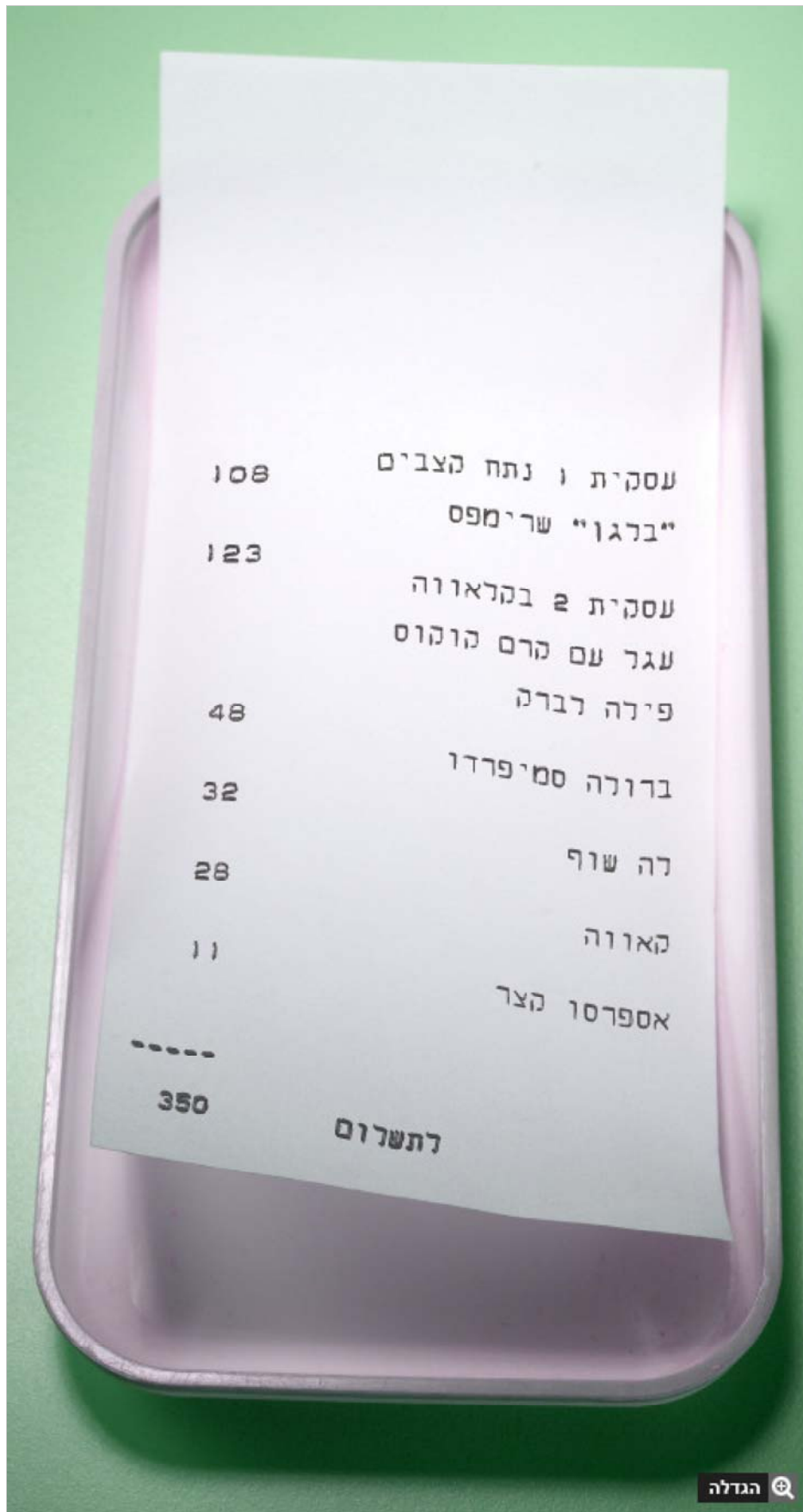
כולל בירה, כוס קאוור ואספרסו קצר אחד, נסגר החשבון על 350 שקלים, סטנדרט העלויות המקובל בעסקיות מסעדות היוקרה, שעליו, צריך להזכיר, גוזרות המסעדות הללו קופון קטנטן במיוחד. חומרי הגלם העיליים ועלויות התפעול במקומות כאלו אינם יכולים להותיר שובל רווח משמעותי. ארוחת הצהריים במסה, אם זה לא היה ברור עד כה, היא עניין מומלץ במיוחד.

ויש גם בונוס: אם בארוחת הערב שם טובים סיכוייכם לשבת בין מנכ"ל זה לאוליגרך אחר, מהפרצופים שרואים בדרך כלל ב"דה מרקר", ולנוע באי נוחות מסוימת לאורך הארוחה, בצהריים כל זה איננו. ולשף מגיע הרבה יותר מסתם פירגון על היכולת לשמור על יציבות איכויות מרשימה במקום כה תובעני לאורך שנים.

מסה. רחוב הארבעה 19, תל אביב. 03-6856859

הכירו את [ירושלמית](#) - דוכן אוכל רחוב של אביב משה

חשבון:



הגדלה

לצפייה בכתבה המלאה
 סרקו את ה-QR קוד
 וואלה! איתך בכל מקום, הורד לנייד



