



ראשי | חדשות | מבזקים | ספורט

חדש חדיש ומחודש: על הדיינר של גוצ'ה

הדיינר החדש שהוקם על חורבותיו של "הגוצ'ה" מתהדר במנות דיינר קלאסיות לצד מבחר מנות אהובות מהעבר הלא רחוק. הלכנו לבדוק מה נשתנה ושמחנו לגלות שלא הרבה

נמרוד דביר | 18/8/2011 10:41



g+1 0

Recommend 0

שינויים, לפחות עבורי, הם הזדמנות טובה לקטר. זה כנראה הגנים הפולניים שגורמים לי להיות בטוח שפעם היה הרבה יותר טוב, אפילו אם ממש לא. זה גם מה שקרה לי עם "The Diner by Goocha" (שיקרא מכאן ואילך פשוט "הדיינר"), המיזם החדש שהחליף את מסעדת גוצ'ה הוותיקה ברחוב אבן גבירול.

מה שהיתה במשך תקופה ארוכה מסעדת הדגים/פירות ים השכונתית שלי סגרה את שעריה ונפתחה מחדש כדיינר אמריקאי אפלולי. כמובן שהמחשבה הראשונה שעברה בראשי היא למה בדיוק אני צריך את זה. עד שהתרגלתי למנת שרימפס/מולים טרייה במרחק צעד מהבית ובמחיר של ביג מק פלוס צ'יפס, עכשיו בא האמריקנה-וואנבי הזה? לא מספיק שיש אותי בשכונה?

כמו הרבה דברים, גם פה אפשר להאשים את העיר הארוורה ניו יורק, שהכניסה לניר ברא"ז, הבעלים של גוצ'ה, את הג'וק להפוך את המקום לדיינר שיפנה לקהל בלייני האיזור (קרי, השיכורים שמפריעים לי להוציא את הכלב). ברא"ז חבר למעצבת הפנים אלונה אליאסי (שאחראית גם ל"לנדוור", "ויקי כריסטינה" ו"הבוטיק"), לשף הקבוע של ה"גוצ'ה" איתן ששון ולאחד השפים המזוהים ביותר עם המטבח האמריקאי, עמיר אילן ("דיקסי", "הדסון") והחבורה יצרה את "הדיינר" החדש.



בהרבה חשש הלכתי לבדוק מה השתנה. בגלל שהמקום קרוב ללבי, הלכתי לשם כמה פעמים, כל פעם עם שותף אחר למלאכה ובשעות שונות.

ראשית, מעודד לראות שהקהל הנאמן של המקום לא אבד. בכל הפעמים שביקרתי שם, המסעדה הייתה מלאה כמעט לחלוטין, וזאת למרות שהחלל החיצוני לרחוב נסגר, מה שהופך אותה לכמעט סודית לצופה מבחוץ.



הקהל הנאמן של המקום לא אבד. בעז לביא

מבפנים, העיצוב אמריקאי לחלוטין בדגש על חיי לילה. התאורה במקום עמומה והסועדים יושבים בתאי דיינר טיפוסיים או בכיסאות על הבר. גם התפריטים מעוצבים בסגנון פיפטיז מפתה, כולל שלטים באנגלית על הקירות. הכי ניו יורק בואכה אבן גבירול.

אז נלחצנו מהשינוי, אבל כבר בהתחלה נרשמה צפירת הרגעה. למרות המיתוג והעטיפה המחודשת, שמחנו לפגוש פה מנות אהובות מהעבר שהצליחו לשרוד את השינוי. לא התאפקנו והזמנו שוב את הפייבוריטים שלנו: קלמארי מטוגן עם מטבל איולי שום ופטרוזיליה (35 שקל), פילה דניס עם סלסה של עגבניות וצלפים (83 שקל) ושרימפבורגר, מנה אהובה עלי במיוחד של המבורגר איכותי יחסית עם שרימפס בחמאה ושום מעליו (59 שקל). הטעם היה מוכר מפעם, והקל קצת על ההסתגלות למקום החדש, ששם דגש יותר על בשר מאשר על תוצרת הים.

יתרונותיו של המקום החדש בלטו במיוחד באגף ארוחות הבוקר. דרום אבן גבירול לא ממש משופע במקומות טובים לפתוח את היום ונראה שבחזית הזו הדיינר הולך לספק את הסחורה בגדול. אנחנו הלכנו, למשל, על קרוק מדאם, טוסט גבינה ונקניק בלחם כפרי עם ביצת עין מעל (45 שקל), סטייק & אגוז, מנה של אנטריקוט, ביצי עין וחמאת שום (59 שקל) ואגוז בנדיקט, ביצים עלומות ברוטב הולנדז (45 שקל).



כמעט סודית לצופה מבחוץ. הדיינר. בעז לביא

כל המנות היו טעימות מאוד, בטעם של אמריקה אמיתית, וללא ספק נחזור אליהן בבוקר בו לא יתחשק לנו להרחיק. הבעיה היחידה הן שהמנות פשוטות יחסית ונטולות ייחוד כלשהו, מנות דיינר אמריקאיות סטנדרטיות, ועדיין מתומחרות גבוה יחסית. אם החליטו ללכת פה על עממיות, אז לא שווה להוריד מחירים?

לארוחת ערב בחרנו לנסות את הבשרים. הזמנו Surf & Turf, מנת שחיתות שכוללת פילה בקר ופירות ים (123 שקל) ופילה בקר "רוסיני" שהגיע עם כבד אווז (117 שקל). שתי המנות היו עשירות מאוד וכבדות לעיכול, מה שהקשה עלינו לסיים אותן.

ה"Surf & Turf" היתה לטעמנו מבולגנת מדי, והשילוב של הבשר עם פירות הים יצר קקפוניה לא נעימה. פילה ה"רוסיני" היה טעים מאוד, אך לא ייחודי. באגף הזה, נהנו במיוחד ממנת הכריך "המעורב", שכלל פירות ים עם בצל, שום, איולי וסלסה (59 שקל). מדובר במנה שמדגישה את החוזק של המקום – פירות הים בגרסא שונה ופשוטה – או שהחיבה אליה פשוט מעידה על כך שאנחנו מתקשים להשתחרר מהרגלים ישנים.

עוד הערה: לצערנו, יש לנו חברים צמחוניים, שנשארים בחוג חברינו רק בגלל שיש להם יתרונות אחרים. ועדיין, חבל מאוד שאין להם שום דבר לאכול למנה עיקרית, למעט סלט ניסואז מעפן למדי או "פסטה אסקרגו" (45 שקל) פשוטה ומשעממת עם שמנת, שום, פטרוזיליה וצנוברים.

ונסיים בטוב, עם אגף קינוחים אמריקאי מוצלח. נהנינו מאוד ממילקשייק (22 שקל) שהיה לא פחות מגאוני. המלצרית טענה שהוא מוכן מגלדת שוקולד ועוד "מרכיבים סודיים" שמוסיפים לו שכנראה היו אלה שהפכו אותו לסמך ואגוזי, פשוט מדהים.

הזמנו גם גלדת סאנדיי בטעם פאדג' שוקולד ובראוני (33 שקל), שהייתה עשירה וטעימה ונהנתה מאוד מנוכחות עוגות הבראוניז הקטנות.

ועכשיו לגולת הכותרת: לא ברור מאיפה נחתה עלינו מנת הפנקייק המצוינת של המקום, שאותה לקחנו בשתי גרסאות: מייפל ואגוזים ועם פירות טריים וקצפת, כל אחת במחיר של 35 שקל. מזמן לא אכלנו פנקייק כל כך טעים, שמגיע בשלוש חתיכות ועשוי היטב, כמו פעם. חבל רק שתוספת כדור גלידה עולה 7 שקלים, קצת מוגזם.

לסיכום, ביתרונות המקום ניתן להבחין בעיקר ברגע שמתרגלים. המנות הוותיקות מקבלות חיזוק מהמנות האמריקאיות העשויות היטב. היינו שמחים אם היו מורידים קצת את המחירים כדי לשמור על צביון דיינרי עממי אמיתי, אבל אין מה לעשות - אמריקה זה במרחק אוקיינוס מכאן.

"The Diner by Goocha", אבן גבירול 14, תל אביב.



שתף



שלח



כתוב



הגיבו



הוסף

לחבר

לעורך

תגובה

כתבות נוספות שעשויות לעניין אותך



גיבורי המלחמה: הרימון החדש של התעש (חדשות)



בגדד: 29 "זונות" נהרגו בהתקפה של חמושים (חדשות)



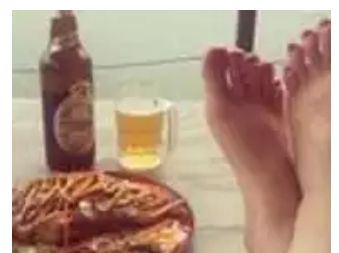
המג"ד הסתער, חיסל שלושה מחבלים ומנע חטיפה (חדשות)



הקמפיין החדש של "האישה המכוערת בעולם" (תרבות)



הפיל שבכה מאושר: שוחרר



היום שאחרי הסרטן: הלאה

תגובות

עד כה: 7 תגובות ב-6 דיונים

הוספת תגובה

שם

NAME_FULL

נושא / כותרת

UNKNOWN_TYPE

תוכן

UNKNOWN_TYPE

שלח

בשליחת תגובה אני מסכים/ה לתנאי האתר

גולשים יקרים, אתר nrg מעודד שיח מעורב ואחראי
במסגרת התגובות שלכם לכתבות.

במידה ויעשה בכך שימוש לרעה ו/או בניגוד לדיון, מערכת
nrg שומרת לעצמה את

הזכות להעביר את כתובת הIP של הכותב לגורמים שידרשו
זאת.

המשך קריאה מהנה, מערכת nrg

פרסם כאן

שיחות לארץ ב-\$12

012global.com

שיחות ללא הגבלה עם ישראל, כולל
ניידים. המבצע לזמן מוגבל!

6. פעם הם היו בסדר - גם האוכל וגם המחירים
יואל, 12:47 19/08/11

5. האיתי ולא היה טעים (ל"ת)
חי, 08:07 19/08/11

4. המחירים ממש סבירים בטח ביחס לשאר העיר (ל"ת)
יוסי, 00:25 19/08/11

3. אחד המקומות עם לא המקום....

יאמי, 18/08/11 22:19

2. איכס יש לי בחילה

יו, 18/08/11 17:18

← עוד צמחוני כפייתי לך תאכל חציר ותן לאנשים לחיות

טל, 18/08/11 19:04

1. יפה (ל"ת)

ציפי, 18/08/11 16:55

לקריאת כל התגובות

חזרה למעלה

Powered by Zuznow