דיטה

נמרוד דביר

רבות נכתב במדורים הקולינריים על יכולתה המופלאה של המסעדנית דיטה בורנשטיין להמציא את עצמה מחדש. במשך קרוב לרבע מאה (וריספקט רק על הפז"מ) היא מבשלת לסועדים בוריאציות שונות: בהתחלה עם "ביבר" המיתולוגית, אחר כך עם "דיטה" בשדרות רוטשילד ובהמשך עם "דיטושקה" בנווה צדק, שנפתחה אחרי שבורנשטיין התמודדה עם מחלת הסרטן.

אחרי כמה שנים של שקט יחסי, בעיקר בגלל המחלה הקשה שתקפה אותה, החליטה דיטה לחזור לתחום חיי הלילה ופתחה לאחרונה את "ברדיטה", בר-מסעדה חדש במתחם שוק הפשפשים הטרנדי.

גם המקומות האחרים של דיטה קרצו חזק לתחום האלכוהול והלילה, אך נדמה ש"ברדיטה" הוא הלילי מכולם. חוץ מהעובדה שמקום פועל עד אחרון הלקוחות ולא נסגר בחצות או בשתיים כמו מסעדותיה הקודמות, כאן העיצוב הוא לילה לגמרי: בר גדול במרכז המתחם בו מוכנות המנות לעיני הסועדים, היצע אלכוהול ובקבוקים ענק שנראה לעיני האורחים, ואיך אפשר בלי, עיצוב סליזי ואפלולי. גם המתחם עצמו טרנדי לגמרי בתחום הבליינות. "ברדיטה" ממוקם ברחוב יהודה מרגוזה ביפו באיזור שוקק חיים. במרחק צעד וחצי ניתן למצוא לא מעט ברים ומקומות בילוי אחרים ויש גם המון חנייה, מה שהופך את המתחם לשווה במיוחד למגיעים מחוץ לעיר.

לעומת הכוונות הטובות, כשביקרנו שם לא יכולנו שלא לשים לב שהמקום עוד לא מותאם לגמרי לחיי הלילה. חוץ מהעובדה שהיה ריק יחסית (עניין נסלח בהתחשב בכך שמדובר במקום חדש), התאורה החזקה במקום היתה בדיוק ההיפך מבר אפלולי ולילי. גם השקט שבמקום גרם לבר להרגיש יותר כבית מרקחת ופחות כמקום בילוי סואן. אם כבר הולכים על בליינות, לא שווה להוריד קצת את עוצמת התאורה ולפצות על החסכון בחשמל בהגברת המוזיקה ברקע?

אחרי שהתגברנו על האווירה הממלכתית מדי, החלטנו להכנס למוד לילי עם דגש על הפן הנשנושי. מאחר ודיטה עיצבה את התפריט עם דגש על מנות שיושבות ליד הדרינק, הזמנו כמה מנות קטנות לדגימה.

אין מה לומר, הקסם של דיטה לא פג. כל המנות הראשונות שהזמנו היו מצויינות, נדיבות, טריות ומוכנות עם המון אהבה. אהבנו במיוחד את האיקרא עם הבצל הקצוץ והעגבניות (28 שקל), שהוכנה עם גרידת לימון וחוסלה לחלוטין כמה דקות אחרי שנחתה על השולחן. גם הכבד הקצוץ עם הבצל המטוגן והתאנים (28 שקל) היה טעים בצורה ממכרת וכן הקיופולו, סלט חצילים בולגרי טרי ופשוט (18 שקל). במנות אלה מתגלה שוב גדולתה של דיטה: מדובר במנות לא מאוד מתוחכמות שניתן למצוא בכל מסעדה שמגישה אוכל ביתי. ועדיין, ההשקעה בהכנה והמגע המיוחד של המסעדנית הפכו את המנות לזכירות ומצויינות.

בתחום הראשונות הזמנו גם כדורי ריזוטו ממולאים במוצרלה, בזיליקום ואנשובי עם סלט רוגולה ואיולי (38 שקל) וגמבה ממולאת בחצילים וגבינה בולגרית (38 שקל), שתיהן כמובן מעולות.

אחרי חגיגת המנות הקטנות האלה, למי היה כוח לעיקריות? אבל החלטנו שאם אנחנו כבר כאן, אפשר להרחיב קצת את היכולת ולנסות גם את המנות הגדולות יותר. לקחנו שטרודל מעורב ירושלמי, שהגיע עם טחינה, ביצה ומלפפון חמוץ (46 שקל). כאן היה מדובר בנפילה המרכזית של הערב. המנה הזכירה לנו בורקס פינוקים של "ארומה" – גוש בצק סתמי עם מילוי לא מפתה בפנים, טובל בטחינה. לא משהו שממשיך את הרושם החיובי שהשאירו המנות הראשונות. הזמנו גם חזה עוף ממולא בארטישוק ופטריות כמהין ועטוף בבייקון (46 שקל), שאמנם היה טעים ומיוחד, אבל גם סבל מתחכום יתר.

למרות שהיינו מפוצצים, הלכנו על קינוח אחד - בלינצ'ס ריקוטה ופטל (38 שקל), שהגיעו מרובעים ולא מלבניים והיו טעימים מאוד.

למרות שהעיקריות והקינוח לא היו נפילה מוחלטת, אין ספק שהכוח של "ברדיטה" הוא במנות הראשונות הנפלאות, שאף אחת מהן לא פספסה. עם קצת יותר הקפדה על האווירה הלילית (תאורה חשוכה, מוזיקת רקע, קהל יפה לצורך המינגלינג), אין ספק שדיטה שוב פיצחה את הנוסחא לאירוח מושלם. מנות מוצלחות כבר יש לה.

**"ברדיטה", יהודה מרגוזה 8 יפו (במתחם שוק הפשפשים). טל' 03-6838333**