

22.62x17.09	1	עמוד 14	מעריב - המגזין	21/06/2018	64036087-4
ויסקי בר מוזיאון - במתחם שרון - 27640					

alon72@gmail.com | מסעדות | אלון צרפתי

אוסף נדיר

ב"וויסקי בר מוזיאון" שבתל אביב ייהנה גם מי שאינו חסיד גדול של המשקה המר ומתחשק לו דווקא להתענג על ארוחה טובה



"וויסקי בר מוזיאון" שבמתחם שרונה הוא אחד מעוגני הביילוי של תל אביב, מקום שהוא סוג של מאסט, הן עבור תיירים והן עבור מקומיים. ייתכן כי יש מקומות דומים לו בעולם, אבל נדמה שלא ברמה מרשימה כזו, ברמת דייקנות כזו, ברמה כיפית כזו. ולא להאמין שהוא עוד כשר. מאות בקבוקי וויסקי, כל אחד שונה מהשני, ניצבים זקופים בארונות המוארים המגיעים עד לתקרה הגבוהה, תאורה עמומה ומחמיאה, מוזיקת ג'ז (שאיננו נמנים עם חסידיה, אבל פה היא משתלבת ולא מציקה) מתנגנת באוויר, וצוות מלצרים מקי צועי, קשוב, אכפתי ומהיר סובב אותי. נוסח המקום נראה מיליון דולר, האווירה יוקרתית, האוכל מפונפן, אבל המחיר לגמרי סביר.

למעשה, כמעט לא הגענו לכאן: אנחנו לא אנשי וויסקי, אפי' לו לא קרוב, ועדיין הצלחנו ליהנות כפי שלא נהנינו מזמן. התחלנו בשני קוקטיילים שבהם מעורבים, ככל הנראה ברמה פחותה, וויסקי Pina co whisky: גרסת קול-

דה מרעננת עם וויסקי, קוקוס, אננס ולימון; Raspberry moon - קר קטייל קיצי שמשלב ליקר קינמון, פטל, ליים, תפוז וטוניק, שילוב נהדר לאוהבי הקינמון והפטל. איזו התחלה, ממש תחושה של נופש בחו"ל. המלצרית התעקשה שנומין קרפצ'יו פילה בקר כמנה ראשונה, והתקשינו לעמוד מולה. למזלנו, היא צדקה. הבשר טרי, אדמדם, טעים, והוא מוגש עם איולי וויסקי, פיסטוקים קלויים, שרי ובלסמי מצומצם (56 שקלים). על פטה הכבד אנוחנו התעק' שנו, והוא אכן היה טוב, אבל לא יוצא דופן: הוא מוגש עם ריבת פירות יבשים, פיסטוקים, מחית המוציות, קרם קשיו וצננימים (54 שקלים) ומהווה פתיח חביב להמשך ערב טוב יותר.

המנות העיקריות יוצאות דופן: אסארו על העצם, 500 גרם, הוא נתח כבישול ארוך בגלייז ברכיקו וויסקי, ומוגש עם גזרים צבעוניים בגריל (120 שקלים) - מנה אסתטית, מדי חה נהדר, ובעלת טוויסט מתובל של וויסקי שיכול היה להיות מאולץ, אבל הוא משתלב נהדר; ופילה מוסר ים בציפוי פיסטוק קריספי ועשבי תיבול, שמגיע על קרם חציל יפהפה וג'



אלכוהוליסטים, אבל יש לנו תחושה של התחלה של התמכרות.



"וויסקי בר מוזיאון"
מתחם שרונה, תל אביב,
03-9551105

זרים צלויים (110 שקלים) - עוד מנה מפתיעה, שוקקת חיים, יצרית ונוע' זת. והגם שלא מצאנו בה אדי וויסקי, היא הייתה פשוט טעימה.

עד כדי כך חיבבנו את "וויסקי בר", שלמחרת הגענו שוב, והזמנו, כמעט בריוק, את אותן המנות. אנוחנו לא

▲ המנות העיקריות יוצאות דופן. "וויסקי בר מוזיאון" צילום: אנטולי מיכאלו