



מפתיע
לטובה.
מתחם
גרינברג



עיקרית
ראויה.
גרינברג
בורגר



אין על
הרוטב. ג'מבו
שרימפס

נוכח הצפון

ביקרונו במתחם גרינברג, וגילינו שהאזור המנומנם בתל אביב מצליח דווקא לעזור את החיך

צ'ילי ופטרודזיליה. לעיקריות לקחנו את הגרינברג בורגר (72 שקל) ואת האנטריקוט ברוטב שמנת פלפל (148 שקל). כדי להקליל את כל העסק הוספנו גם סלט אנדיב עם אגסים, רוקפור כבשים ועלי רוקט (58 שקל). הסלט היה אחלה, אם כי היינו שמחים שהרוקפור תהיה חריפה יותר ועזת טעמים. ההמבורגר היה מעולה, כנראה הטוב ביותר שאפשר להשיג בצפון תל אביב. הוא כלל תוספות של בייקון, איולי בצל מקורמל, חמאת צ'דר וירקות והגיע עם צ'יפס מתובל דק וטעים. לחמנייתו עוברת צריבה מיוחדת שמשאירה עליה את החותמת של גרינברג, עניין חמוד לכל הדעות. הסטייק גם הוא היה טוב, 400 גרם מספקים שגרמו לנו לארוז שאריות הביתה. לקינוח הזמנו טירמיסו (40 שקל) שהיה החוליה החלשה בארוחה כולה. אם כבר אתם פה, עדיף לכם לפסוח על הקינוח ולגשת לגלידרייה שבמתחם, וליהנות מכדור גלידה מושלם במקום.

התובנה: ברור שאנשי מתחם גרינברג הצליחו לפצח את הנוסחה להצלחה: אוכל איכותי ושירות טוב במחירים שמתאימים לתושבים רחבי הכיס שבסביבה. גם אנחנו נהננו.

ציון: ★★★★★ מלי זיידמן

העילה: מתחם גרינברג הקולינרי, שפתח את שעריו לפני כשלוש שנים והפך מרכז מנומנם באזורי חן שבצפון תל אביב לחגיגה הומת אדם, הוא מקום שאנחנו נהנים לחזור אליו. הפיצה טעימה, הגלידה מעולה ויש גם את המסעדה היוונית שבה מתחילים לתופף בדרבוקות מדי ערב. ביסטרו גרינברג היה הסנונית הראשונה במתחם, ובו עדיין לא יצא לנו לבקרה הגיע הזמן לבדוק.

הזלילה: ב־19:00 ביום חול המקום מלא בסועדים מקומיים בעיקר, כאלה שיכולים להרשות לעצמם לאכול את הפילה דניס שלהם מחוץ לבית מדי ערב. עיון בתפריט העביר בנו את הרושם שלא יהיו פה הפתעות: מנות קלאסיות של ביסטרו כמו המבורגר, סטייק וטרטר סלמון וגם כל מה שישראלים דורשים כמו קרפצ'ו, פסטות, סלמון ו... פילה דניס. התחלנו בראשונות בהמלצת המלצרית - שרימפס בחמאה וברנדי (66 שקל) ולקחנו גם קרפצ'ו בקר (58 שקל) ומנת ספיישל של ג'מבו שרימפס (72 שקל). כולן היו טובות מאוד, והג'מבו שרימפס הבריקו במיוחד - מנה של חמישה שרימפסים באיכות נפלאה קלופים חלקית שהוגשו במחבת עם רוטב נהדר שהיה כיף לנגב בבגט, קלוי גריל ומשוח בחמאת צ'דר, שום,