

9.81x23.53	1	עמוד 21	חיים אחרים	12/03/2015	46931243-2
ציונה - בית קפה גלריה ומסעד - 89001					

אכלים בחוץ

הנס של ציונה

השף ניר תמרי ונתנאלה פניגר נטשו מאחור את הקריירות שלהם והגשימו יחד חלום משותף - מסעדה איטלקית צמחונית. בסמטה צדדית צרה המובילה אל חצר ירוקה ושקטה, מסתתרת מסעדת ציונה. ספות פרחוניות, פרחים באגרטים, נרות ועציצים, סלסילות מלאות בירקות, סולמות עץ ועליהם ספרים ועוד פריטים מפתיעים יוצרים עיצוב מרענן ואווירה ביתית. התפריט עשיר ומציע בין היתר דגים, קרפצ'יו וסביצ'ה, ירקות מבושלים, קטניות, סלטים, המבורגר צמחוני, קציצות טופו וכמובן פיצות ופסטות. למנות ראשונות הזמנו פולטה (56 שקלים) עם מקלות אספרגוס קלופים ומאודים קלות, עם פטריות יער צלויים ועם גבינה גרוזינית - מנה חורפית מנחמת, כבדה אך טעימה מאוד; וארטישוק בגריל על מצע יוגורט ובלסמי מצומצם (34 שקלים), מנת ירק קלילה ועשויה היטב. המשכנו עם סלט תפוחי אדמה שרופים (48 שקלים), שנדמה כאילו זה עתה הוצאו מהמדורה, בתיבול בלסמי מצומצם, בצל ירוק, פסטו ועגבניות; עם חציל שרוף על מצע לבנה ביתית, טחינה, עגבניות טריות ושמן זית (46 שקלים); ועם סלט חסה, רוקט, תרד, בזיליקום, נענע, גרעינים, אגס וגבינת ברי ברוטב ויניגרט הבית (58 שקלים). לעיקריות אכלנו כופתאות חומס בקארי פיקנטי ומג'דרה של אורז מלא, עדשים ושעועית מש (58 שקלים). הכופתאות היו דחוסות מדי והרוטב היה דומיננטי וכבד מאוד. מכאן המשכנו עם מנות איטלקיות מסורתיות, שכולן היו נהדרות: טורטליני פטריות ברוטב חמאה, מרווה, אספרגוס, יין לבן, לימון ופיסטוק (72 שקלים); ניוקי סלק ברוטב שמנת, תרד, שקדים, בזיליקום ופרג (68 שקלים) ופיצה מרגריטה על בצק דק ועם רוטב עגבניות מצוין (58 שקלים). קינחנו בטירמיסו על בסיס עוגיות שקדים, שהיה פינאלה נהדר לארוחה הדשנה הזאת, והסכמנו שיש חיים בנס ציונה.

ציונה ויצמן 18 נס ציונה 08-8586565



צילום: ג'א חתוי