

46914303-0	12/03/2015	גלובס - מגזין	עמוד 62	1	26.57x36.54
דלי אסיאתי - מסעדה בהוד השרון - 39876					

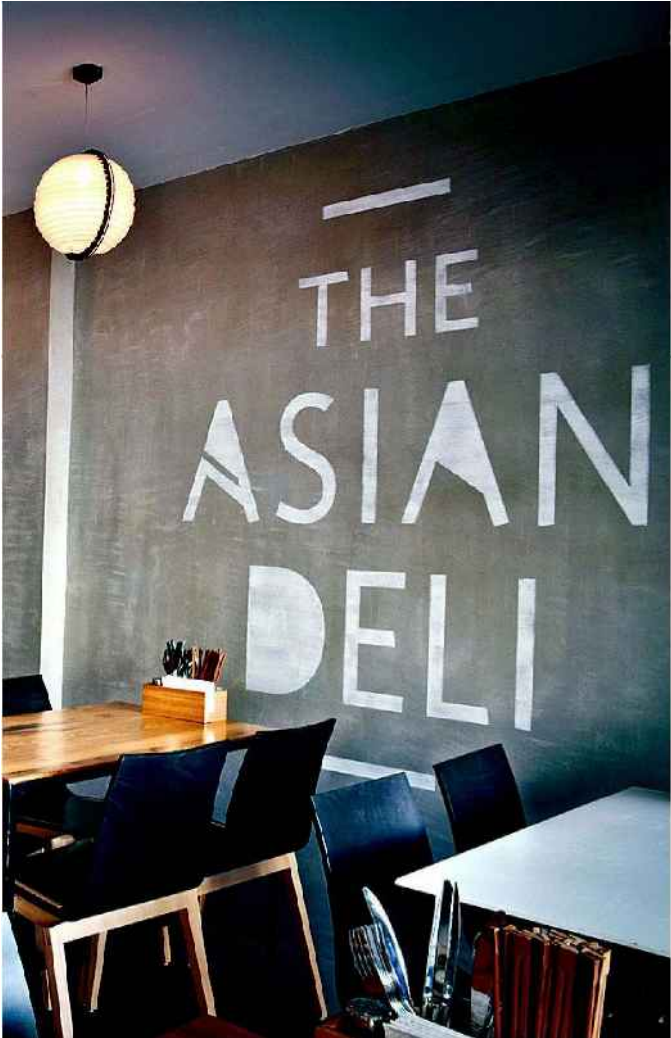


62 מסעדה

הדלי האסייתי בהוד
השרון יוזז גם תל
אביבים ממקום רבצם

מסעדות

← דבר המבקר



הדלי האסייתי. מרק ראמן, וסשימי בצורת רול: פרוסות קליפת
מלפפון דקיקות עטפו נתחי סלמון, טונה ודגים ששולבו זה בזה

אסיה קטנה אצל השכנים

מסעדת הדלי האסייתי בהוד השרון - סיבה מספיק טובה לקפוץ לעיר
המארחת, או סתם לרדת למטה, אם אתם תושבי המקום ← **חיליק גורפינקל**

* כדאי להכיר

אצות וואקמה. את אצות הוואקמה, שצבען חום, אפשר להשיג בארץ בצורה מיובשת. השריה קצרה במים תשיב להן את חייהן, והן משתדכות להפליא לסלטים מרעננים או בתוספת של הרגע האחרון למרקים אסייתים. לוואקמה מיוחסת יכולת פלאית להפחתת רמת הכולסטרול. אני כבר אבדוק את זה.



מרק הראמן היווה בשלב זה כבר חזירות לשמה, אבל אנחנו לא יכולנו להתאפק. קשה לעצור אותנו כשיש מרק ראמן בסביבה, וזה של הדלי האסייתי היה שווה את המאמץ. מנה אדירה שלא הצלחנו לסיים אפילו מחצית ממנה, מתפקעת מכל טוב - נתחי פרגית, שלל פטריות, מלפפונים, תרד, בצל ירוק, ביצה, וכמובן אטריות הראמן החלקלקות והכיפיות. הילדים התעקשו על קינוחים, וקיבלו מוס שוקולד בשני צבעים, שהיה בסדר גמור, ומלבי עם פירות טריים ועם שבבי קוקוס מיובש, שהיה לא רע בכלל. את כל הכבודה הוו ליוונו בשתי בירות יפניות טובות שהתאימו להפליא לאוכל - סאפורו וקירין. בדרך החוצה אפילו רכשנו לנו כמה מוצרים אסייתים מארון המערנייה, שהיה מגוון למדי, בהתחשב בעובדה שהוא כנראה ככל זאת בעיקר סוג של קישוט למסעדה. אבל קישוט מוצלח מאוד. עובדה, השתמשנו בו בשמחה. יש אפילו מקרר עם כמה סוגי ירקות מתבקשים (ג'ינג'ר, למון גראס, באק צ'וי וכדומה).

הדלי האסייתי הוא סיבה טובה לקפוץ להוד השרון, או סתם לרדת למטה, אם אתם תושבי המקום. נדמה לי שיקבלו אתכם אפילו בנעלי בית, וגם אם לא - יסרכו לכם בנימוס. המלצר שלנו היה כאמור מסביר פנים במיוחד. אני מבטיח לשוב לכאן במהרה, כמו שהיה חותם פעם מבקר המסעדות המיתולוגי דניאל רוגוב, וגם לבדוק מה עוד יש בהוד השרון. כן, אני יודע, כבר שמעתי על הפיצות של "נונו" השכנה...

g@globes.co.il

**מרק הראמן
היווה בשלב
זה כבר
חזירות
לשמה, אבל
לא יכולנו
להתאפק.
זה של הדלי
האסייתי
היה שווה
את המאמץ.
מנה אדירה,
מתפקעת
מכל טוב**

בשמה של העיר המארחת, לא היה חסר כלל וכלל. מפני שעם אוכל כל-כך מוצלח, מי צריך הוד. העיצוב הפונקציונלי והנקי, השירות הקשוב והאכפתי, מקרר המוצרים האסייתיים המצויק את תוספת ה"דלי" לשם - כל אלה היו תפאורה פשוטה ומוצלחת לאוכל האסייתי המשובח שדגמנו, כזה שגם בתל אביב עירי, "בירת הקוליגריה של המרח התיכון" (לפי מקורות זרים) היו חותמים עליו בשמחה בלא מעט מקומות.

התחלנו בסלט **אצות וואקמה*** עם אטריות שעועית, מלפפון וגזר - סלט מרענן מאין כמוהו. המשכנו בספרינג רול של ברווז, שהיה שמן ועשיר כנדרש מהחיה החביבה הזו. המשכנו בלחמניות מאורות (באנס) שהתפקעו מנתחי שפונדרה עסיסיים, והוגשו עם חסה ועם מיונו חריף. הדים סאם המאודה עם השרימפס הורכב מבצק רך "קום איל פו", ומשרימפס קטנים, ממקור קפוא מן הסתם. אולי אפילו הדים סאם היה מהסוג התעשייתי. ועדיין, הוא נעשה כמו שצריך והיה טעים.

אחר כך ניסינו דראגון רול - רול סושי ממולא בצלופח מעושן - אחת התוספות הכי כיפיות שאני מכיר בסושי. הרול היה לא רק יפה מאוד, עם האבוקדו על גבו, אלא גם נדיב מאוד בכמותו וטעים להפליא. עוד רול, הפעם סשימי, היה לא פחות מוצלח. לא כל-כך הבנתי מה זה סשימי בצורת רול, עד שהוא הגיע. פרוסות קליפת מלפפון דקיקות עטפו נתחי סלמון, טונה ודגים ששולבו זה בזה ויצרו פסיפס מרהיב של צבעים. מצוין.

← אין פרובינציאליות גרולה מזו - להקריש את מילות הפתיחה של ביקורת מסעדות לעובדה שאחרי ארבע שנות ביקורת (ולמעלה מעשרים שנה בתחום, על אנפיו השונים) הצלחתי סוף-סוף לסור לעיר השכנה, הוד השרון במקרה זה, ולברוק אחת ממסעדותיה. למען האמת כבר יצא לי לאכול פה פעם או פעמיים בעבר, אבל איכשהו לא נזרתו הביקורים הללו בזיכרוני ככאלה שיש לנצור לנצח על ההארד דיסק של המוח.

למה פרובינציאליות? מפני שמדובר בהוד השרון, לא בקריית מלאכי, נניח. והרי אפילו על אחת ממסעדותיה של קריית מלאכי, הרחוקה יחסית מתל אביב, כבר יצא לי לכתוב; אף שעשיתי באותה הזדמנות טעות איומה וכיניתי אותה לאורך כל הכתבה קריית גת, תל אביבי צפוני שכמותי שאינו מבדיל בין קריית מלאכי לקריית גת.

חובבי האוכל וקוראי גלובס (ויש ודאי גם כאלה וגם כאלה בהוד השרון המעטירה) יעקמו את אפם, אולי בצדק, על כך שרק עכשיו "התפנית" לסקור כאן את אחת ממסעדות עירם. מודה ועוזב, ירוחם. אגב, שמעתי שאפילו שם קורים דברים לאחרונה, בירוחם. מבטיח לבדוק.

השמועות על מסעדת הדלי האסייתי The Asian Deli) הגיעו אמנם לאוזניי כבר לפני כמה חודשים, אבל אני כאמור, התמהמהתי. לא הוד לו ולא הרר, לדלי האסייתי הנ"ל, כך התגלה מיד. אבל כבר אחרי מקבץ הפתיחה של המנות הראשונות שהזמנו, ואחר כך לאורך הארוחה כולה, אותו הוד, המוזכר

דלי אסיאתי	השורה התחתונה
פרטים: הבנים 15 הוד השרון, טל' 09-8992555, א'-שבת, 23:00-11:00	✓ מצוין ושווה כל אגורה × יקר אבל שווה × טוב × ככה וככה × אולי לא
מחירים: סלט אצות - 18 שקלים, ספרינגרול ברווז - 39, באנס שפונדרה - 34, דים סאם שרימפס - 35, רול סשימי - 59, דראגון רול - 59, מרק ראמן - 54, מוס שוקולד - 25, מלבי - 25, בירות - 25 שקלים כל אחת	