

פחיקט יקרה | אוכל

מערכת העיקול

חשבתם שרק אצל רושפלד יקר? חשבו שוב. חמש מנות מושחתות שינגסו לכם טוב טוב בעו"ש, ולקינחו פרוסת עוגה ב־140 ש"ח // שירי כץ

1 קוחבינציית סושי 600 ש"ח

מכילה שמונה רולים וסשימי המורכבים מדי יום בהתאם לדגה, לחומרי גלם עונתיים ולמוזה ששורה על השף יאמה סאן. בדרך כלל תמצאו משהו בסגנון רולים של ספיידר, סלמון שרימפס, ספייסי טונה, אונגי שרימפס רול, ספייסי טורו וכו'. הקומבינציה מוגשת על מגש עץ ענקי עם ג'ינג'ר שיאמה סאן כובש במקום ורוטבי סויה וטריאקי של יאמה סאן.

TYO, מונטיפיורי 7, 03-9300333

2 לובסטר 340 ש"ח

יאקימונו היא חדר האוכל הקיבוצי של האוליגרכים בעיר. בהזמנה קלילה מהתפריט תמצאו פה מנה של לובסטר ברוטב סלרי.

יאקימונו. שד' רוטשילד 19, 072-3360363

3 דג בסגנון ביסקאיה 235 ש"ח

השף ויקטור גלוגר פתח לאחרונה את מסעדת קלואליס הכשרה בהילטון. במנות תוכלו למצוא דג בסגנון ביסקאיה צלוי בתנור עם שום, צ'ילי ועגבניות מיובשות, מוגש עם ירקות.

אבא הלל 16, 03-5759060; הירקון 205, 03-5202127

4 צלעות טלה 192 ש"ח

תמצאו לא מעט מנות בעיר המתומחרות בסביבות 200 ש"ח, בהן צלעות טלה בדה נורמן. אם זה לא מספיק יקר תוכלו לצוות לצלעות יין מהתפריט האקסקלוסיבי.

דה נורמן, נחמני 23-25, 03-5435555

5 סאם טליה 370 ש"ח לק"ג

השף אבי קונפורטי הוכיח שמי שבא אל המסעדות שלו להתפנק יכול להשתולל אצלו בתקציב אינסופי.

לדוגמה: סאם טליה - טלה קוריאני על העצם צלוי באש מוגש עם קימצי, ירקות, עלי חסה, לחמניות מאודות וצ'ילי שעועית קוריאני.

טופולובומבו, הסוללים 14, 03-6910691

6 עוגת גלידה מסקרפונה עם שוקולד לבן ופיסטוק 140 ש"ח

קינחו מתוק של השף דידיה פרוזניאק, במחיר שגורם לנפילת סוכר.

ביסטרו Brown, ניסים אלוני 8, מתחם G, 03-5444024



אכלתם אותה. קומבינציית סושי ב־TYO (למעלה: עוגת גלידה ב־Brown)