



**גם אתם עוד לא התאוששתם מחופשת הפסח וקשה לכם לחזור לשגרה?
אני ממליצה על בראנץ' מאוחר עם דרינק קטן לאיזון הזוועה •
איפה, אתם שואלים? הנה שתי המלצות**

קלימרה בראנץ' יווני בגרנו

אחח... "גרנו", אחת המסעדות הכיפיות שיש בצד הצפוני של תל אביב. נעימה, חייכנית, תמיד באווירה טובה ותמיד טעימה. אם עוד לא אכלתם שם, אז היידיה לעבודה! ואם אכלתם שם אז הרשו לי לספר לכם על הבראנץ' המענג שלהם.

נתחיל בקוקטיילים המקסימים שעזרו לנו לפתוח את היום בחיך גדול מהרגיל, במחיר מעולה של 38 שקל לקנקן זוגי של אווז עם ליקר שקדים ורום, ונמשיך למלא מלא פינוקי שולחן. צלוחית של סקורדיליה (12 שקל), אותו ממרח שום-שקדים המפורסם של "גרנו", חוסלה בשניות עם חתיכות לחם טרי. הערמנו מזלגות בממרח פלפל קלוי, פטה וגבינה כחולה (12 שקל), נגסנו בפלפלי שושקה שמנמנים עטופים בשמן זית ופירורי פטה (12 שקל), תפסנו בידיים שמנוניות נתחי הרינג כבוש (16 שקל) ופלמידה כבושה עם יוגורט כבשים סמך (16 שקל). בצענו ברעבתנות ספאנקופיטה לוחטת - מאפה פילו קריספי של גבינות ותרד עם ביצה קשה מגוררת ויוגורט (40 שקל), נגסנו בספוגטו של אנשובי עם הרבה בצל (46 שקל) והערמנו מקושקשת

של 89 שקל לאדם, שכוללים שתייה חמה וקרה חופשית וללא הגבלה. מה אוכלים? מתחילים עם מגוון ראשונות שמוגשות לשולחן, בראשן פוקאצ'ה לוחטת שחייבים לאכול בעודה חמה. רק לא לשכוח לטבול בממרח לימון כבוש, לשים מעל קצת קפונאטה סיציליאנית, ולערום סלט ארטישוק צלוי עם גבינת פיקורינו ומלא אורגולה. אחר כך תוכלו למלא את הצלחת בסלט ים עם תפוחי אדמה, שאלוט וארטישוק ולהתפנק על אנטי פסטי עם חתיכות של גבינות משובחות. בין ביס לעיקרית. מה האופציות? מקרואסון חמאה גדוש בכל מיני דברים מושחתים כולל נתחי דג, דרך ביצים אפויות, שקשוקת ים לוחטת ועד טרין חצילים ועגבניות ואפילו מאפה במילוי ראגו טלה.

אנחנו זלזנו בשתי ידיים קרואסון חמאה שחום ממולא בארטישוק צלוי וכיצת עין עם אילי שום ועגבניות לחות, ומנה עסיסית של נקניקיה איטלקית פיקנטית לצד ביצים אפויות, עגבניות צלויות ותרד. שעתיים אחרי, ואנחנו עוד באותה נקודה, רק הפעם עם קמפארי וטרמיסו לקינוח. פשוט נפלא.

כיכר קדומים 9, יפו העתיקה

יוונית צהבהבה עם עגבניות, בצל ופטה על פרוסות של לחם קלוי ספוג שמן זית. אחח, היוונים האלו. אוכל הם בהחלט יודעים לעשות. ושמן זית ופטה. ודגים. נו, טוב. את האספרסו סגרנו עם לוקומדס, אותם כדורי בצק מטוגנים בדבש וקינמון (39 שקל) ועם רצון עז לנפוש עד זקנה באיזה אי נטוש. אל תתביישו לבקש מהמצלרים לבנות לכם ארוחה, להציע לכם את פתיחת השולחן הנכונה לכם וככה תסיימו מאושרים ומסופקים.

אורי צבי גרינברג 25, תל אביב

בונג'ורנו בראנץ' איטלקי בסרדיניה

מסעדת "סרדיניה" האיטלקית שוכנת באחד הלוקיישנים הרומנטים והכיפיים שיש: כיכר קדומים ביפו. הים ממלא את האוויר בריחות מלוחים, השקט של הכיכר מתמזג עם האבנים העתיקות שמספרות מלא סיפורים, ואנחנו יושבים לנו בבוקר שישי ולא חושבים על כלום חוץ מהאוכל שעומד להגיע והקמפארי תפוזים שביד. כן, החיים שלי דבש אם שאלתם.

הבראנץ' של "סרדיניה" מוגש בכל יום שישי מהשעה 10:30 ועד 15:00, במחיר