

יום ראשון, את יודעת, יש בציר מסעדה

מנות דייגים
בביצוע
מרהיב



מולים
וגבינה
יוונית



קלמארי
מטוגן



יוון במקום הראשון

מסעדת **גרקו** מציעה בימי ראשון ערבי דייגים יווניים, וכל מי שמגדיר את עצמו כחובב דגים ייהנה שם ללא הכרה

המסעדה: גרקו. מסעדה יוונית הממוקמת בצפון הנימוח והמרוצה מעצמו של תל אביב. מבחוץ זה נראה כמו עוד מרכז מסחרי ואפור, אך ברגע שפוסעים לתוך המסעדה מקבלים את יוון לפרצוף. מכילי ההגשה והעיבוד עד נגן הבוזוקי שמלהיב את הסועדים בווליום מרעיש אדוניים משל אתם יושבים בטברנה יוונית.

הערב: מדי יום ראשון מתקיים במסעדה ערב בהשראת הדייגים היוונים. המנות המוצעות מתבססות על פירות ים ודגים בשיטות בישול והגשה שונות, וכדי להחליק הכל בגרון נמצאים לצד כל אלה משקאות יווניים שנתקחו על בסיס הציפורן והאוזון. בכפרי הדייגים שלחופי האיים פיתחו הדייגים שיטות שונות לטיפול בשלל הדגים ופירות הים שהם לוכדים, ואופן

בישולו של כל דג נקבע על פי גודלו, מרקמו וטעמו. את הדגים הקטנים מטגנים על פי רוב, ואת הגדולים יותר צולים, אופים, מבשלים למרק או כבשים. בגרקו קיבלו השראה משיטות העבודה האלו ומביאים אותן בשלל מנות יצירתיות שמוגשות מדי יום ראשון. **החוויה:** לטברנה יוונית באים בקבוצה, ועל כן סחבתי איתי שלוש חברות רעבות במיוחד. בהתחלה התמקמנו בפנים המסעדה הממוזג, אבל הווליום של נגן הבוזוקי לא אפשר לנו לבצע את הפעולה האהובה עלינו מיד אחרי פעולת הלעיסה: דיבור. ביקשנו יפה לעבור החוצה. המלצרית, שחשבה שהיא לא שומעת טוב (לצאת החוצה מהמזגן ל-40 מעלות?), וידאה שוב ושוב שהיא אכן מבינה מה שאמרנו מבעד

למוזיקה הרועשת. אז יצאנו החוצה ואחרינו שורה ארוכה של מלצריות שנשאו את כמויות האוכל שהזמנו. היינו ארבע בנות שאוהבות לאכול, ובאנו רעבות במיוחד. הזמנו מנה שנקראת דיסקו (178 שקל) וכוללת ממרח טירוקפטרי (ממרח פלפלים כבושים עם גבינה), דג ים, שרימפס, צדקי, סקורדיליה, טרמוסלטה (ממרח ביצי דגים), ופלורונה סלטה (פלפלים קלויים ברוטב פטה). עוד הזמנו פטריות יער בגריל (46 שקל), חציל מעושן (44 שקל), סלט שומר (58 שקל), סלט כריתי (48 שקל), קלמארי מטוגן (62 שקל), שרימפס כבוש (46 שקל) וכמובן שגם פאבה, החומוס היווני העשוי מאפונה צהובה, ועליו גירוס עגל וכבש (68 שקל). המנות שהזמנו התגלו כמעדנים משובחים במיוחד. גם החוליה הכי בעייתית עם אוכל שבינינו התענגה על המנות וכמעט לא מצאה על מה להתלונן. האוכל היה מושלם: טעים, טרי, פשוט תענוג!

המסקנה: לחזור? ברור! מאז הביקור הזה כבר הייתי שם שוב. **ליאת לוי**

גרקו, אורי צבי גרינברג 25, תל אביב. 072-3929858



צילום: ח' פריי (גרקו), אפיסה נבאי (אונדה), מתוך בעי (קרטסן מרקט), אנטול מירבאל (אמריקה), ג'קונונג'ו נהן (פיצה בסל), ניתן הפטר (אוורה בסל), יחסי ציבור