

# טונה של ישרון

מנות הדגים המופלאות הן רק חלק מהקסם. אלומה במלון קראון פלאזה מעניקה חוויית גורמה בלי לקרוע את הכיס

1 ואו נניח לרגע בצד את התארים וקורות החיים של שף מסעדת "אלומה", מיכאל כץ, וניזכר לרגע ב"טרטוריה חבה" – המקום הקודם שעליו ניצח. אורות הטרטוריה כבר כתבתי כאן, עליה ועל האלם התרבותי שחטפתי לאחר שהגעתי למקום שעליו גדלתי – "בורקס חבה" – רק כדי לנלות שהפך למיניי מסעדה מעוצבת במיוחד עם מנות מעוצבות לא פחות. הפגישה עם הבורקסיה שהפכה לטרטוריה היה רוטמה למפגש עם המורה המקשישה, המקומטת והאהובה מהיסודי לאחר שהשתתפה בתוכנית "המהפך" ונראית היום כמו גרסה מתוחה במיוחד של פנינה רוזנבלום, רק עם קלאס וזן צעיר. או במילים אחרות: קשה שלא להעריך אנשים שעומדים מאחורי שינוי כל כך מוצלח ומקורי כמו זה שאירע בטרטוריה שבשוק מתנה יהודה.

זוכרים את התארים ששמנו בצד? בואו נחזור אליהם לרגע. כץ עבר בעבר במסעדות של שניים ושלושה כוכבי מישלן בכלגיה וקורות חייו כוללים לימודים בבית הספר הנבוה לבישול, ה"קורדון בלו" (סניף לונדון), והכשרה של השף אסף גרניט, הרבה לפני שהפך להיות שופט ב"משחקי השף" ובעליה של מוזיאון, המסעדה השכנה בשוק. כל אלו הן כבר סיבות טובות מספיק כדי למהר לבקר ב"אלומה" הירושלמית החדשה, סמוך מאוד לתקופת ההרצה שלה. וכאן נשאלת השאלה, כמו בשלל החלטות אחרות שמתקבלות בחיים, האם הריצה הוריוה לשם הייתה החלטה נכונה בקיצור נמרץ – התשובה היא כן.

כן, כי כאשר שף ברמה של כץ מקבל מטבח משלו, במקום שהוא לא תל-אביבי לחץ וממוקד לעיפה אפילו לפני שנפתח, מרגישים מיד את הרמה הגבוהה בצלחת. בואו ניקה למשל את מנת הפורל הכבוש בסגנון גרבלקס. הרי ההבדל בין מנת סלמון שנכבש היטב לבין, ובכו, דג מלוח, אליבא רלא מעט מסעדות שביקרתו בהן (גם כאלו ברמה גבוהה), הוא הברל רק מאוד. כאן, עם רמת ביצוע כל כך מדויקת, מקבלים את הדג בסגנון גרבלקס מעורן – זה עם המלח האטלנטי, קצת שמיר, קצת סוכר – והנה: דג כמו



שצריך. נוסף לזה סלק וקדם חזרת ערין במיוחד, והרי לכם שף שהחליט להראות איך אמור להיראות סלמון מעורן. כץ, כמו אותו רייג מהמערכון של הגששים, אוהב דגים. במיוחד כשהם נאים וכבושים. והאהבה הזו היא לא דבר חדש. כך

## בא בחשבון

טרדין כבוש	38 ₪
פורל בסגנון גרבלקס	42 ₪
טונה אדומה בציפוי פריך	46 ₪
אנטריקוט ברזטב הולנדיז	138 ₪
טפיוקה בקרם מנגו	36 ₪
טה"כ	300 ₪

**אלומה מלון קראון פלאזה ירושלים, טל': 02-6437555**  
 כשרות מהדרין | גישה לנכים | מנות ללא גלזון  
**שעות פתיחה א'-ה': 12:00 עד אחרון הלקוחות**  
**שישי: 11:00 עד שעותיים לפני בניית השבת,**  
**מוצ"ש: שעה אחרי צאת השבת עד אחרון הלקוחות**

למשל, קפץ אליו מהתפריט הסרדין הכבוש בשמן וצעק: "זוכר אותי מטרטוריה חבה? אני אותו הדבר בדיוק". או כן, האלכוהול עלה לראש מהר מדי, אבל המנה הייתה באמת אותו הדבר בדיוק. נתחים של סרדינים, הרבה שום קונפי, ושוב – אותה עדינות הריפה נעימה בצורת אריסה. זה נהדר, אבל יכול היה להיות נחמד יותר לפגוש מנה אחרת ולא העתק מדויק של מה שכבר טעמנו.

המשכנו עם הדגים, ופה כבר קיבלנו שירה חדשה, הפעם חדשה באמת, ברמות טונה אדומה בציפוי פריך. המונה הייתה לא פחות ממושלמת. נאה אך לא נאה לגמרי, עם טעם עמוק ועשיר של בשר דגי ולא כזה שהוצא לפני חצי דקה מכמעט הקפאה (שמעתן, כלי-הטפחות-חיוני-מניני האצי?) את המנה מלווה קדם ואסאבי מהנה והיא מונחת על מצע של טפיוקה עם מלפפון. כך בדיוק נראה אומץ של שף, מול טבחים מפורזים שיעדיפו להגביל את הטפיוקה רק לקינוחים.

כדי לא לערב שמחה בששון, נציין שקרפצ'ו הבקר היה נעים בהחלט, אבל בקרב בין נציג הבשר הראשון בארוחה לבין הדגים – האחרונים מנצחים למרות הפייט שנתנה קציפת החזרת המעולה שליוותה את הקרפצ'ו.

המנה העיקרית נשמעה מעט משעממת אך הוזמנה אחר כבוד עקב לחץ כמעט פיזימתון מצד המלצר. מכיוון שעד כה ההמלצות של אותו בחור נלהב הוכיחו את עצמן בגדול, החלטת להזמין את האנטריקוט בגריל. מה יפה היה האנטריקוט, מה בשרני ומשוש למראה. גודתו – כפי שנוהגים לכנות עצמם אנשים בעלי הערכה עצמית גבוהה באתרי היבריות – "אתלטית". וכך, גם ההמלצה הזו הוכיחה את עצמה, אם כי משף ברמתו של כץ לא באמת צריכים להיות מופתעים. הבשר הוגש רייר כמו שצריך, מצוין ועשיר. ומשעמם. מה לעשות. סטייק שמופיע במערכה הראשונה ייבלס באופן קצת עייף במערכה השלישית, בעיקר כאשר זו מתרחשת סמוך כל כך ליום העצמאות. את הטאץ' האישי שלו הציג כץ באמצעות רוטב הוולנדריו שהתבסס על שום קונפי ועשבי תיבול, אבל בעיקר על שום קונפי. זה עובר נפלא.

בנרות הקינוחים הטפיוקה בקרם מנגו הדגישה מספיק את המנגו, שזה יפה וחשוב, אבל קציפת המשמש המלווה יכולה הייתה בשקט להיות מנת קינוח מרעננת ויפה בפני עצמה. "אלומה" היא מסעדה ברמת מישלן, והיא ממשיכה מגמה חביבה (שהתחילו מסעדות כמו 2C התל-אביבית), שבה האונק לא נקרע לגמרי בדרך לטעום קצת גורמה. בנוסף, גם כשרות מהודרת היא לא עניין נפרץ במיוחד. התוצאה: הימור בטוח.