



ביקורת מסעדה אלון הדר

בנויה לתלפיות

בעיר התחתית של חיפה, על שולחנות עץ סדוקים מול דוכני השוק, מגישה תלפיות מטבח מרגש ושופע ביטחון עצמי השמור למי שיוודע היטב מאיפה הוא בא ולאן הוא הולך



בלי כפיים תלפיות

★★★★★

מה זה
המחניודה של חיפה

שורה תחתונה
אחת המסעדות הטובות בארץ

החשבון
גבינה ומנת לחם 58
סלט קלמרי 48
ים בכבישה עדינה 52
קובנייה אינטיאס 62
באדריג'אני 48
דגי זהב 78
שרימפס 95
2 כוסות 23:00-8:30
יין החמארה 64
סה"כ 505 ש"ח

תלפיות
סירקין 28 חיפה,
04-6992269,
ראשון-חמישי
23:00-8:30, שישי
18:00-8:30

הצלחות המשיכו לזרום מהמטבח, ולאחר תקופה ארוכה אפשר היה לפגוש מסעדה שבה הסועדים ללא יוצא מהכלל מרוצים. שמחים. טורפים את המנות ומבקשים עוד. תלפיות לא מנצלת את אוירת הטרבנה כדי לעשות הנחות בצלחת - וגם על זה מגיע לה צל"ש. אפילו במנה כמו דגי ים קטנים מטוגנים (ארסים, ז'רבידות, בייבי צ'יפורה) אפשר היה להבדיל בכל טעם ומרקם מובהקים, מה שמעיד על טריות, תיבול עדין ושימוש מושכל בצ'פסר. המנה הבאה הייתה ההתרגשות על גרגירי חומוס, חמאה מזוקקת ונגיעות קטנטנות של אריסה שצובעות את גרגירי החומוס באדום זוהר ומעצימות את השרימפס הצרוב והמלא בטעמים. שיאים חדשים של אוממי ים תיכוני מרגש. בעל הבית חילק בשולחנות צ'ייסר של יוליסס, גראפת החיים של יובל ג'וב הרגיל, וסיפר כי הוא יבוא להתארח במטבח הערב. שבו לאחור מכן, ערכך, יבשל אוראל קמחי מפופינה. מסעדה שמצליחה להביא לאותו מטבח את הרגיל ואת קמחי היא מקום מכיל, מפתיע ומעורר קנאה. אל תמתנו לפסטיבל הסרטים הבא.

מבין שבוהמי ככל שהמקום נראה, פה לא תיפול. פלמור (פלמירה לבנה) שבשיא העונה עכשיו נכבשה קלות במלח לכמה דקות והונחה בתוך סלט עלי בר ובצל סגול. תיבול פשוט ונכון של שמן זית ולימון לצד חצילים כבושים לא כל כך קשורים, הביא את הים לפנים. גם סלט הקלמרי (טבעות גוף וראשים חלוטים) פנטסטי. בעלים הכה טריים נתן מרכיב אחד, בלתי נראה בעין בלתי מזוינת, מתיקות נפלאה. חמוציות מעצבנות? לא. משמש שובב? זו לא העונה. שברים זעירים של אננס טרי נתגלו אחר מחקר. שילוב גאוני. סמוי, אבל רועם. קרן שמש שמנצצת על המפרץ. משום מקום הגיע גם משולש ברי עם תותים ואגוזי מלך. לכאורה שלישיית מה קשור, אבל זו בדיוק תלפיות - ביטחון עצמי השמור למי שיוודע היטב מאיפה הוא בא ולאן הוא הולך. הלאה: באדריג'אני, חצילים אפויים ובתוכם תערובת אגוזים, שום וכוסברה - אחת ממנות הדגל של האנטיפסטי הגרוויני. חר, חמים, רענן בטריוף. מנה סוחפת. עוד שירה צעירה ורועטת: קובנייה בורגול עם אינטיאס טרי שנה על קרם קשוי מותסס. אין אלמנטים שלא ראינו קודם, אבל לחיבור הזה צריך ביצים של לוקוס מול הסועד הישראלי.

זו מלחמה נגד הגן הלאומי, גן הסחבק. בלעדיו אתה מתחיל להאמין שעסק פה לא יכול להצליח. מערוץ 2 המפוצל ועד פיצוציית הנייס גאי באלנבי, מפוליטיקאי מיוזע בפריימריס ועד ההוא שלא סותם את הפה ב"גולסטאר". המסעדות היטבו לבורד את הגן, אבל במקום להשמירו עודדו את הפלור להתמסר לו. צ'ייסר על חשבון הבית ככיסוי למטבח חפיפניק שמוציא מנות לא מהודקות. דיבור מתיילד שנועד לטשטש את הבורות בתפריט. כששיכורים מה באמת משנה ההבדל בין אליגוטה לאלברניו. אפשר לספור על יד אחת את המסעדות שבהן השכונה נעצרה במטבח, כך שבשעה שבוחרים כולם תופפו את עצמם לדעת על הסירים בהן עמלו הטבחים על מנות נפלאות. אסף גרניט רשם על זה פנטז. מחניודה הפכה מהר מאוד למותג. מסעדת תלפיות, שנמצאת בעיר התחתית בחיפה, נמצאת בינתיים מתחת לרדאר. האוכל - שמוגש בסביבה הכי משוחררת שיש, על סף הרוקה - הוא קיק לפנים. מבוזע בחוכמה, קפדני, מנומק ושופע מקוריות שרוב המסעדות האנאליות בתל אביב לעולם לא יגיעו אליה. היא ממוקמת ממש על אחד הרחובות הראשיים של השוק. שולחנות עץ סדוקים, צבעי כחול ולבן שולטים בחלל המתקלף, והתפריט המשתנה - שרובו מבוסס על דגים ופירות ים - כתוב על לוח גיר, ממול דוכני השוק הרועשים והמכונניות החולפות. כשבעל הבית אילן פרון בא לשולחנות ומסביר על היין הלבן מסנטורני (נהדר!) שפיץ, אבל לא שתלטן. מינרליות שמגבירה את טעמי הדגים העדינים וממתנת את המטוגנים, אתה