



טיסת סילו

מאז שביקרנו בה לאחרונה, מסעדת "סילו" השתפרה פלאים: המנות טעימות, השירות אדיב והנוף לבריכה גורם לנו לרצות לחפש דירה בחולון

מנה שהיא חוויה. מאפה צ'יפורה
צילום: גל קולוג



לחולון אין חוף ים, אבל יש לה את מוזיאון הילדים, את מוזיאון העיצוב ואת פארק פרס היפהפה, שבטבורו, מעל לבריכת סירות הפדלים וכי

צדו של מפל שזורם גם כאשר הגשמים מורעטים, ניצבת לה מסעדת "סילו". זוהי מסעדה מוארת, אבל לא באופן מוגזם; שמחה, אבל לא צוהלת ומבסוטה מעצמה; וצנועה, אבל מצליחה להפתיע במקומות שבהם נכשלות גם אלה שיש להן נוף לכחול של הים האמיתי.

ביקרנו בה בעבר וחיבבנו אותה, אם כי האוכל בזמנו היה, לפחות בעינינו, ממוצע. נרמה שהשנים עשו לה טוב; ייתכן שזה הניסיון, אולי התפריט החדש, הפידבקים שקיבלו מהקהל, אבל התוצאה היא מנה אחר מנה שיצאו מהמטבח השקוף מריחות נפלא, בעלות פרזנטציה יפהפיה וטעימות עד מאוד.

התחלנו בסלמון סלייס: נתחי סלמון עבים צרובים על סלט אבוקדו עם עגבניות שרי, צ'ילי חריף, עירית, לימון ונענע, ברוטב בל-סמי יווני ושומשום לבן ושחור. המחיר גבוה עבור מנה ראשונה (65 שקלים), אבל לעזאזל, כמה שהיא טעימה. החיבור בין סלמון לאבוקדו אינו חדש, כמוהו גם השיריף בין אבוקדו דו לעגבניות, אולם השילוש הקרוש הזה, עם תבלון דומיננטי, יוצר מנה קלילה וטעימה, בעלת טעמים עזים וחשק לאכול ממנה עוד.

גם מחבת המולים (65 שקלים) הפתיעה עם טעמים דומיננטיים ועושר של מולים לצד בצלים ושום מקורמלים, עלי נענע, אורגנו, לה, יין לבן, חמאה ושקדים קלויים.

מאפה צ'יפורה (115 שקלים) הוא מנה שכולה חוויה: לשולחן מובא מגש נירוסטה ועליו לחם אפוי סגור. המלצר התורן בוצע את הלחם בעזרת סכין, ומתוכו נגלה מראה של שני נתחי דגים ברוטב אדום. רוטב הסיסה הפיקנטי מוגש עם אנטיפסטי של בצל

וגמבות, שום קונפי, קרם חציל, בויליקום, אורוגולה וכוסברה. נתחי הדג עשויים במידויק, עדינים ועסיסיים.

דווקא במנת פילה הבקר, הנחשבת ליקר (135 שקלים), אירעה תקלה: נתח הבשר שהגיע היה צמיגי בשל גידים שהשתרשו בו. המנה הוחזרה, מה שגרם לשף לצאת מהמטבח, להתנצל, להכין מנה חדשה ואף לפצות בקינוח על חשבון הבית. תקלות עלו

לות להתרחש בכל מסעדה, יוקרתית ככל שתהיה, אולם מה שמבדיל בין מסעדה טובה לאחת שפחות הוא היכולת לטפל בתקלה בצורה משיבעת רצון. הטיפול ב"סילו" היה מהיר, לווה בהתנצלות ובמנה שבסופו של דבר הייתה ראויה לשבחים – שני מרליונים צלויים על גריל ומוגשים על פירה קרמי עם רוטב יין תאנים דומיננטי וסמיד. יותר מזה אנחנו לא צריכים.



"סילו", שדרות ירושלים 210,
חולון, 03-5733315