

<http://mobile.mako.co.il/food-weekend/Article-0958e154ee1a251006.htm>

ШЕФ ПОВАРА определили 13 лучших ресторанов Израиля.

Если уже делать рейтинг, то делать это надо профессионально: 100 израильских шеф поваров, выбрали в анонимном режиме лучшие рестораны страны. Кто вошёл, кто вышел, где подают сегодня лучший суп из лёгких и где бараньи язычки...

Опубликовано 02/02/2016 , магазин Мако Еда.

Автор Рита Гольдштейн.

(Я.Л. Сокращенный вариант. Не переводил названия и составляющие блюд. Сократил эпитеты. Прошу не судить за орфографические ошибки и литературную редакцию- её нет.)



Фото Илья Мельников. Мус манго с кислинкой, морковный крем, медальоны кари с шафраном – ресторан Таизо.

Какой ресторан лучший в стране? Очень раздражающий вопрос. Разумеется, это зависит от бесконечного числа параметров – какую еду вы любите, что вам хочется в данную секунду, какой личный вкус спрашивающего и какой повод пойти в ресторан. Мы все ищем однозначные ответы. Обычно тот к кому мы обращаемся, он для нас оракул еды. Но между нами, лучший ответ мы наверное получим от Шеф Поваров: тех которые режиссёры кулинарной сцены в напряженно конкурирующем рынке. Разумеется, они интересны не особо поднимать рейтинг конкурентов, но всё же готовы, по необходимости, вылезти из кожи и дать комплименты.

В противоположность тому, что мы ожидали, большинство шеф поваров не особо «гуляют» по ресторанам в их свободный вечер. Кроме того можем предположить, что выбор шефов отличается от выбора посетителей. Но когда они уже идут в ресторан, есть основное отличие в их оценке по отношению к обычному посетителю: деньги не играют для них значение. Единственный параметр по которому есть общее согласие шефов, это то, что сделать прекрасную еду необходимы лучшие продукты, а они стоят денег. Если уже шеф добирается до ресторана, он заказывает большую часть меню и вино льётся без ограничений.

Это наша вторая попытка провести опрос. Первая была пол года назад. С тех пор рестораны открывались и закрывались. Лучший ресторан прошлого опроса «Муль Га-Ям», сгорел и закрылся.

В этот раз мы снова обратились к 100 шефам, частично звёздам отрасли, частично менее известным для широкой публике, определить 3 лучших ресторана по их мнению. Все вопросники были анонимные. Первое место получило 5 баллов, 2-е 2 бала и третье место 1 бал. И вот вам список лучших.

1. Ресторан
«Тото».
Шеф Ярон
Шило.
Фото:
Ярон
Бренер,
Одед
Карни.



Что делает Тото лучшим рестораном и любимым среди шеф-поваров, давших ей 92 бала?

Ответ прост: сексуальность. Это ощущение появляется ещё до того как вы сели на стул: свет, музыка, и затем разумеется, еда. Некоторые из блюд могут быть даже лучше чем секс. В каждую отдельную секунду здесь можно встретить представителей бизнеса, селебрити всех видов, туристов, солдат из ближайшего штаба, молодые пары...

«Тото» дорогой ресторан с высокими ценами, и вместе с тем демократичен, в чем то даже очень в хорошем смысле.

С умом и храбростью, отменяющими самолюбование шефа, здесь вам подадут пицу, баклажан на огне, гамбургер с фуа-гра, стоимость которых около 70 шекелей за порцию.

Рядом с ними вам подадут «сложные блюда» на основе самых редких продуктов (черная икра, шримпс кристал, свежий улов из Средиземного моря) с ценой 180 шекелей за порцию.

Каждая из этих порций подаётся точно «как израильтяне любят» - они большие! Маленькие порции, которые обычно подаются в ресторанах высокой кухни, здесь не существуют. Манифест шефа Ярона Шефы, он не терпит полупустых тарелок. Тут место сказать о «лексики еды» которая проста и понятна: никогда на тарелке не будет излишне много составляющих, все «прозрачно», очень цветное, аккуратное и точное, из самых лучших продуктов которые возможно найти.



Фото: Ярон Бренер

В попытке раскусить это чудо, мы сходили в Тото. Даже в середине недели ресторан был забит полностью. Мы вышли из ресторана в 11 ночи, а люди продолжали идти. Ужин в Тото был гедонистическим экстазом от начала и до конца: это началось с ржаного хлеба с прекрасными намазками и изумительными маслинами, и продолжались с кулинарными шедеврами местной кухни, которые вы обязаны попробовать: пицца с необыкновенными по вкусу добавками, рыба и морепродукты блестящие от свежести, в огромных тарелках, прошедшие точнейшую обжарку на гриле. Все это в браке с восточными соусами предназначено есть руками.

Обычно десерты, слабое место дорогих ресторанов, но это не так в Тото: прекрасный милфей, чуть солоноватое фисташковое мороженое с сушёной клубникой и другие.

Без всякого сомнения шеф Ярон Шефа и есть чудо данного места.



фото: Ярон Бренер



фото: Ярон Бренер

Цены: закуски 50-90 шекель, основные блюда 70-190 шекелей.

Адрес Тото: ул. Беркович 4, Тель Авив. Тел. +972-3-69351410

Не кошерно.

2. Ресторан «Бейт Таиланди».

Шеф Ярив Малили.

Фотографии: Мейталь Соломон



Ресторан двери которого открыты 20 лет, получил 2-е место с 83 балами. Демократичность, приятная атмосфера, красивая и выдержанная национальная еда. Не смотря на большое количество тайландских ресторанов открывшихся в последнее время в Израиле, ему нет равных.

Большое меню позволяет найти ответ на все вкусы: мясо, рыба, нудельс, кари и т.д.



Цены. Закуски и первые блюда 28-58 шекелей. Основные блюда 65-132 шекеля.

Адрес «Бейт тайланди» ул. Буграшов 8, Тель Авив. Не кошерно.

3. Ресторан «Таизо»
Шеф: Юваль Бен Нерия
Фотографии: Илья Мельников

Начнём с конца: если вы ищете сдержанную, не избалованную специями еду, это место не для вас! Юваль Бен Нерия сумел сделать из Таизо, сумасшедший лунопарк мощных, оригинальных вкусов с потрясающей эстетикой подачи.



Это и привело ресторан на 3-е место с 59 балами. Этот результат никого вообще то не удивил. Тот, кто сюда придет, должен знать, что он получит новый современный подход к азиатской кухне. Что будем есть? Меню богатое. Начнем с маленьких закусок, которые уже стали легендой и перейдем к основным блюдам. Десерты тоже прекрасны.

Цены- Закуски от 18 до 58 шекелей. Основные блюда 68-178 шекелей.

Адрес Таизо: ул Менахем Бегин 23, Тель Авив. Тел. +97235225005

4. Ресторан «Рафаэль»

Шеф: Рафи Коэн

Фотографии: Еда:Ярон Бренер, Портрет:Одед Карни



: 'פ'ר

Нет сомнений, «Рафаэль» вернулась к эпохе великолепия после периода бурь и изменений в рамках которых ресторан закрылся и открылся вновь. Шеф Рафи Коэн вернулся в ресторан, и сумел тяжелой работой в короткое время вернуть ему былую славу. Шефы дали ему 46 баллов.

Блюда классические, точные. Прекрасная еда и гипнотизирующий вид на море создают прекрасную атмосферу и желание сюда вернуться. Что рекомендовать?

(Я.Л. - А теперь, для тех кто добрался до этого места, даю перевод Майкрософта следующему абзацу:

«Является учреждением, и учреждения, имеющие посуду сопровождать его лет и не пропустить любое время. Что это значит? Конечно бессмертное, который, помимо сигар с начинкой из телятины и измельчения, а также пастель, которые заполнены перец белый Локус. Принять крупный самолет минет кус-кус с нута и плечо ягненка и закончил с Petit Fours пластины как десерт. Если есть шанс, что вы не знаете, каждую субботу предлагает прибыльный бизнес с расслабленным меню по сниженной цене.»

Лучше мне не сказать! ☺)



Цены – Закуски 50-90 шекелей, основные блюда 90-175 шкл.
Не кошерно.
Адрес: «Рафаэль», Га-Яркон 87, Тель Авив. Тел. +972-3-5226464

5. Ресторан «Машья»



Шеф: Йоси Шитрит
Фото:
Еда: Дан Перец
Портрет: Боаз Лави

Этот ресторан не был в прошлом списке. В этот раз, он вошел в рейтинг с 45 балами. Очень талантливый и опытный шеф Шитрит, представляет в Машья, интересную презентацию вариаций на тему локальной еды. Это результат его длительного исследования на тему местных продуктов, с использованием разнообразных техник приготовления. И не удивительно, что шефы попали в чары этого ресторана.



השתן.

Что есть? Здесь предлагают прекрасные завтраки (шведский стол). Но в первый раз имеет смысл прийти на ужин и попробовать действительно интересные блюда.

Цены- Закуски 46-62 шкл. Основные 68-188 шкл. Не кошерно.

Адрес: ул. Менделе мохер сфарим 5, Тель Авив. Тел. +972-3-7500999

6. Катит
Шеф Мэир Адони.
Фото: Дан Перец



Ресторан Катит, флагманский корабль шефа Мэира Адони и группы Катит, получил в последние годы несколько болезненных ударов, включая переезд в меньшее помещение и уменьшение количества столов. И несмотря на это, если вы ищите сложную кулинарию и элитную кухню Израиля - «Катит» это адрес для вас, некоторые даже скажут – единственный.

Здесь вы не найдете, то что называется «легкий перекус», здесь каждое блюдо выходящее с кухни это результат работы над десятками ингредиентов и часами обдумывания, и никто не может сделать это лучше чем Меир Адони. В рейтинге, он получил 37 баллов.

Что есть? Трапезы в «Катит» сложные, интересные, и требующие времени. Здесь нет меню, вы выбираете маршрут-комплекс из нескольких блюд. Каждый из них меняется довольно часто, в зависимости от времени года.



Сколько стоит? Полное дегустационное меню 437 шекелей, укороченное 387 шекелей. Не кошерно.

Адрес: Нахалат Беньямин 57, Тель Авив. Тел. +972-3-5107001.

7. Тополопото
Шеф Ави Конфорти
Фото Дан Перец



«Тополопото» шефа Ави Конфорти, изначально выглядит немного отпугивающим: эксцентричный дизайн (много денег здесь пролито) и еда под бомбастическим названием «огонь азиатской кухни» - немного пугали гостей. Но бэйби Ави Комфорти быстро научился ходить, и сегодня, определил своё место: элитный ресторан, далеко не самый дорогой в Израиле, предлагающий интереснейшие вариации популярной азиатской кухни. Цветные, красивые, очень вкусные блюда, превзошли успешностью ресторан «Цафра» (которая собрала тоже не малое количество баллов) старшую сестру «Таполопото». Тех кого беспокоят высокие цены, знайте, что здесь один из лучших бизнес ланчей в Тель Авиве, который вы получите за 80 шекелей (Я.Л. – данные на февраль 2016).

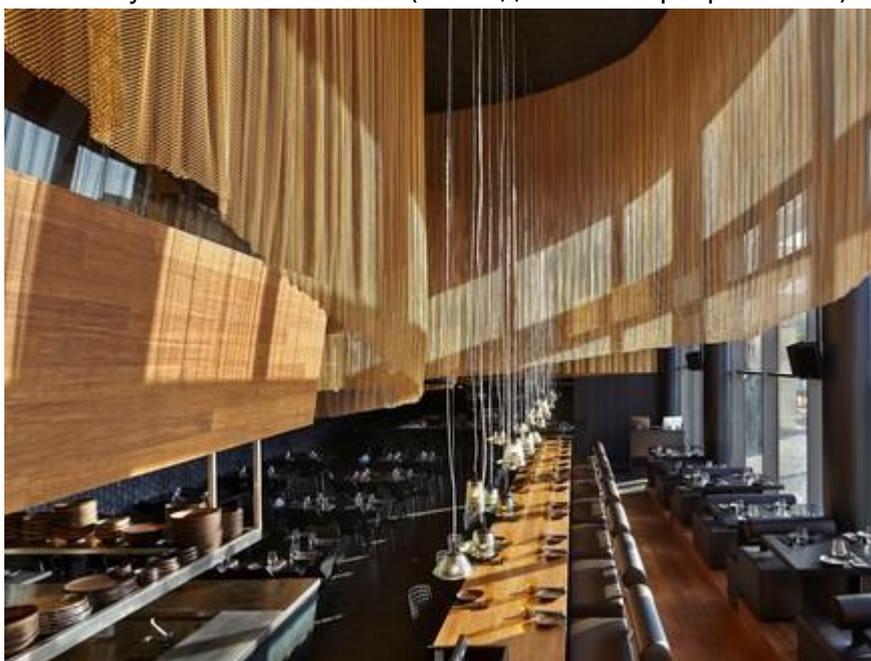


Фото: Амир Горен

Что есть? После того как вы перестанете восхищаться дизайном, смотрите в меню которое возможно вызовет некоторое смятение: большое количество блюд, не всегда понятные ингредиенты. Не бойтесь спрашивать официанта и получить от них необходимые объяснения! Цены: Первые блюда и закуски 15- 78 шкл., основные 95-178 шекелей (не включая часть больших порционных блюд цена которых определяется согласно весу). Не кошерно.
Адрес: Вальтер Мозес 8, Тель Авив. Тел. +972-3-6910691

8. На восьмом месте, 2 ресторана:
Ресторан «Шила»
Шеф Шарон Коэн
Фото: Матан Кац



Не играет роли когда вы сюда зайдёте, ресторан всегда будет полон людей, веселой атмосферы, запахов хорошего алкоголя и ещё более прекрасной еды. Шила, получившая 23 бала, это храм свежего улова и морепродуктов, свежайших и изысканных, которые можно найти сегодня в Израиле. Шеф Шарон Коэн, демонстрирует уже 10 лет постоянство которое не может не вызывать удивление на местном ресторанном рынке. Блюда, выходящие из его кухни, всегда точны, богаты и сделаны без компромиссов.



Что едим? Меню ресторана отдаёт честь морю и ставит его в середину сцены. Также здесь можно попробовать израильскую чёрную икру из осётров выращенных в реке Дан.
Цены: Закуски и первые блюда 22-69 шекелей, основные 98-158 шекелей.
Адрес: ул. Бен Иегуда 182, Тель Авив. Телефон +972-3-5221224.

Ресторан «Фронто»
Шеф Давид Френкель
Фото: Тамуз Рахман



«Фронто» Давида Френкеля и Рафи Адара, Ресторан итальянской кухни, наделавший много шума в последнее время, после того как Френкель выгнал известного израильского миллионера из ресторана, но первопричина не в этом, здесь просто очень вкусно. Френкелю с большой храбростью и тяжелой рукой, удалось превратить старый, вкусный, традиционный ресторан, в жемчужину современной кухни.



Что едим? На ряду с традиционными блюдами, вы найдете здесь современные вариации на итальянскую кухню.

Цены: Закуски 22-84 шекеля, основные блюда 62-178 шекелей.

Адрес: ул. Герцель 4, Тель Авив. Телефон +972-3-5660915

9. Ресторан «Га-Баста»

Шефы Итай Гаргиль и Маоз Алони



Фото Анатолий Михло

На протяжении всего дня вы сможете найти здесь многих израильских шефов за трапезой и вином, в ресторане который получил 20 баллов. Шефы Маоз Алони и Итай Гаргиль предлагают в своем скромном месте расположенном возле рынка Кармель, богатое локальное меню, без всякого подлизывания клиенту.



Фото Ринат Галон

Что едим? Меню здесь сезонное, кроме нескольких порций которые постоянно остаются в меню (как например божественный бурекас с крабами или пица лабана с трюфелем и желтком). Кроме обычного меню время от времени здесь устраивают тематические дегустации. Выгодно прийти сюда в субботу на бранч, вкусный и относительно недорогой.
Цены: Закуски 28-69 шекелей, основные блюда 79-179 шекелей.
Адрес: ул. Га-Шомер 4, Тель Авив. Телефон +972-3-5169234. Не кошерно

10. Ресторан «Брут»

Шефы Яир Ёспе и Омер Галь



Фото Нимрод Сандерс на фото шеф Яир Ёспе

«Брут» получил 18 баллов. Это место еды и вина. Место создано несколькими людьми являющимися столпами вина и кулинарии в Израиле: Авирам Кац, Бен Рон и Джима Наве. Рядом с ними шефы Яир Ёспе и Омер Галь.

Цены: Закуски 16-78 шекеля, основные блюда 58-120 шекелей.

Адрес: ул. Нахалат Беньямин 36, Тель Авив. Телефон +972-3-5102923. Не кошерно

11. На 11-ом месте с 17 балами 2 ресторана.

Ресторан «Яффо Тель Авив»

Шеф Хаим Коэн

Фото Асаф Разон



Что делает еду в «Яффо Тель Авив» столь успешной? Минимальная обработка фантастических локальных продуктов позволяющая сохранить все оттенки вкуса, плюс тачь великолепного шефа.



Меню сезонное и изменяется соответственно с доступными продуктами.
Цены: Закуски 45-66 шекеля, основные блюда 68-180 шекелей.
Адрес: ул. Игаль Алон 98, Тель Авив. Телефон +972-3-6249249. Не кошерно

«Ресторан «Якимоно»



Однозначно «Якимоно» лучший ресторан японской кухни Израиля.
Ресторан создан ресторатором Ави Коэном 20 лет назад.



Цены: Закуски 10-90 шекелей, основные блюда 65-340 шекелей.
Адрес: ул. Игаль Алон 98, Тель Авив. Телефон +972-3-5175171. Не кошерно

Почти вошли в рейтинг •

- Ресторан «Месса», шеф Авив Моше получила 13 баллов.
- Ресторан «Дайнингес» элитная азиатская кухня в отеле Норман 12 баллов
- Ресторан «Магдалена» шеф Иоси Зузу 12 баллов
- Ресторан «Готель Монтефьери» 11 баллов шеф Рошфельд
- Бистро «Михаэль» шеф Михаэль Гартопский 11 баллов (единственный ресторан который не находится в Тель Авиве).

Далее имена шефов (и их ресторанов), которые участвовали в опросе. Имена не переводил, привожу их здесь, показать репрезентативность выборки.

השתתפו ופרגנו (לפי הא-ב):

מתן אברהמס (האדסון), תומר אגאי (סנטה קתרינה), מאיר אדוני (כתית, לומינה, בלו סקיי, מזללה), ברק אהרוני (נורמן), קובי אוחיון (הרברט סמואל הרצליה), רימה אולברה (אואזיס), עיב אזגורי (סרווסריה), מאיר אלאלוף (לשעבר קוואטרו), מעוז אלונים (הבסט), דליה אלחדף (טוטומה), עופר אלמליח (זופה, קייטרינג מיראבל), אוהד אמזלג (לשעבר רובע 5), ליאון אלקלעי (שף יועץ), בנצי ארבל (סורהמארה), גיורא אשכנזי (NG), משה בדישי (מינה טומיי, מינה טומיי מרקט), צחי בוקששטר (בלאק), יונתן בורוביץ' (25M), רון ביאלה (שף יועץ), אבי ביטון (פיורי, פסטה פיורי), דודו ביטון (לה רג'אנס), לירן בלו (שולה קיסריה ורעננה), שאול בן אדרת (קימל, התרנגול הכחול, יוגרט קיטשן, קימל בגלבו, מר וגברת לי), אלישע בנאי (הוסטל 51), עומר בן גל (ברוט), יובל בן נריה (טאיזו), לילי בן שלום (ראצ'ה), קובי בנדלק (זופה, קייטרינג מיראבל), יואב בר (שף יועץ), ציון ברנס (אובן קובן), גולן גורפינקל (דלאל), ויקטור גלוגר (קלואליס), גיא גמזו (אריא), רועי גנצ'ולה (לשעבר פיצרוי), לירן גרודה (שף יועץ), מיכאל גרטופסקי (ביסטרו מיכאל), יניר גרין (טייגר לילי רמת החייל, שרונה מרקט), אסף גרניט (מחנה יהודה, יודלה, מונא, טלביה, הסדנא, פאלומר), אסף דוקטור (דוק, האחים), אבירם דותן (אמיליה רומנה, ג'וי, לוצ'נה), אוסמה דלאל (אקס דלאל עכו), מאיר דנון (בית הספר לקולינריה דנון), איתי הרגיל (הבסט), איתן ואנונו (החלוצים 3), סבינה ולדמן (שפית יועצת), יחיאל זינו (פסקדו), יוסף (זוזו) חנא (מגדלנה), זכאי חוג'ה (ג'יקו סטריט), עודד חצבני (כולא), חיים טיבי (טיביס), מוטי טיטמן (מלגו ומלבר), יאיר יוספי (ברוט), יוגב ירוס (ליטל איטלי), אדיר כהן (הרברט סמואל תל אביב), רפי כהן (רפאל), שרון כהן (שילה, קפה אירופה), אבי לוי (המוציא, צ'יריפום), עדי לוי (ז'אז'ו בר יין), אבנר לסקין (רק היום), עלאא מוסא (אל מרסא), אליאס מטר (לשעבר דאנטה, וכיום בעל קייטרינג ויועץ קולינרי), אור מיכאל (מלגו ומלבר), יריב מילי (בית תאילנדי), איל מרון (טשרניחובסקי 6 ובר היין פורטו), אביב משה (קוואטרו, יאסו תל אביב, מסה), חביב משה (לשעבר על המים, ומסה), שגב משה (שגב ארט, שגב קיטשןגורדן, שגה קונספט, שגב אקספרס), ניני נוף (מקום של בשר), תומר ניב (המטבח של רמה), יורם ניצן (לשעבר מול ים), רועי סופר (בינדלה), עודד סיידיא (קפה מייסון), מיכאל סיידיב (מקסיקנה), רז סלע (טורקיז, גרנד קפה טורקיז), דוחול ספאדי (דיאנא), חוסאם עבאס (אל באבור), רועי ענתבי (ברטי), רובי פורטנוי (סילו), אביבית פריאל (אוזריה וקוק בוק קפה), דיוויד פרנקל (פרונטו), גיא פרץ (אנדיב, אגיסטארי), ארז קומרובסקי (שף יועץ, והבעלים של בית הספר לבישול גלילי במתת), אבי קונפורטי (צפרה, טופולופומפו), אוראל קמחי (פופינה), אדר קפלן מור (שפית יועצת), פליקס רוזנטל (חאן מגולי), ניצן רז (טוקו, קפה גופרמן), אלי שטיין (אדורה ביסטרו), מנה שטרום (שף יועץ), עמוס שיאון (הלנה בנמל), יוסי שטרית (משייה, קיטשן מרקט), יוסי שטרית (דוד ויוסף), יענקלה שיינ (יועץ קולינרי), ירון שלו (טוטו), אלדד שמואלי (לשעבר צפון אברקסס, קלארו), הן שמואלי (קלארו), אסף שנער (חוות צוק), אורי שפט (לחמים), נתי שפיר (שף פרטי, אקס בלזק), הילל תוואקולי (פאסטל).