

בחירת המערכת

1 מחבת חדשה מטפאל לבישול גורמה

סדרת טאלנט של טפאל מציעה מחבת חדשה בקוטר 26 העשויה יציקת אלומיניום עם ציפוי נון סטיק עשוי טיטניום העמיד בפני שריטות ומתאים לעבודה עם כלי ערבוב ממתכת. המחבת מתאימה לכל סוגי הכיריים, כולל אינדוקציה. 239.90 ש"ח. להשיג בחנויות כלי בית



2 גרילר למרפסת מכרמל דיירקט

מתבאסים לונפנף על אי תנועה? בצדק, כי אפשר לעשות את זה גם במרפסת: כרמל דיירקט משיקה גרילר חדש של המותג Grandhall המשלב רשתות צלייה מעוצבות המונעות משומן הבשר לטפוף על המבערים. לגרילר יש בין היתר רשת עליונה לחימום נתחים, הצתה אלקטרונית, מגש לאיסוף פסולת, כירת צד ושלשה מבערים. 6,500 ש"ח כולל אחריות לחמש שנים. להשיג באולם התצוגה של כרמל דיירקט, המלאכה 13 לוד, 1700*700*642



3 מחבת גריל בבוד אפיל

מחבת גריל חדשה מסדרת השיש השחור הושקה למותג Food Appeal מדובר במחבת חזקה ועמידה עשויה מאבן שיש, המיוצרת ביציקה אחת ובטכנולוגיה המפזרת את החום בצורה אופטימלית במהלך הבישול. המחבת מתאימה לכל סוגי הכיריים כולל אינדוקציה. 229 ש"ח. להשיג ברשתות מור שף, לגעת באוכל והומו סנטר

אחרון הלקוחות ביסטרו בר מסעדה הממוקם בפניה ירוקה ושקטה במרכז תל אביב ומגיש אוכל איכותי וטעים, ארוחת בוקר ובר סלטים מפנק. אפשר לקחת במקום גם מנות בטייק אווי. מומלץ: אנטרקוט מיושן במקום, פרגית בצילי מתוק וסלט אנריב עם גבינה כחולה ופירות העונה בויניגרס השף. הרחבה נעימה ומזמינה.



דלאל

שבוי 10, נווה צדק, 03-5109292. כל יום 1:00-9:00; דלאל הקונדיטוריה, כל ישראל חברים 7, ראשון-חמישי 19:00-7:00, שיש 17:00-7:00 dallal.co.il האוכל והעיצוב ברלאל שבוה צדק הרומנטית מפנישים זיכרונות וטעמים מחמורת החיכוך עם איכויות וטכניקות אירופיות. במקום מוגשים תפריטים של ארוחת בוקר, עסקית צהריים וארוחות ערב. בסופ"ש בראנצ' מפנק עד השעה 17:00. בין המנות המומלצות: טורטילני פטריות יצר ומסקרפונה ופילה לוקוס עם גבינת ברי נמסה. דלאל הקונדיטוריה היא "הקונדיטוריה הטובה ביותר" לשנים 2010-2012 בתחרות Eating & Drinking Awards של מגזין Time Out.

חדר האוכל

שד' שאול המלך 23, מול הקאמרי והאופרה, 03-6966188. ראשון-חמישי ושבת 12:00-24:00, שיש 11:30-24:00. עסקית החל מ-59 ש"ח בימים ראשון-חמישי 12:00-16:00. שף עומד מילר מציע תפריט המבוסס על קיבוץ הגלילות של המטבחיים הישראליים. המסעדה נמצאת מול מוזיאון תל אביב המודרני, התיאטרון הקאמרי והאופרה הישראלית. מומלצים: סאנייה רג, כבר קצוץ, קלמארי פלנצה עם קרם עגבניות חריף ושוארמה פרגית עם טחינה, וסלט בצל לבן.

חצ'אפורי חצ'אפורי

נחלת בנימין 63, 03-6868986. ראשון-חמישי 11:30-24:00, שיש 11:00-16:00. את חצ'אפורי, מסעדה גרווינית אותנטית, תמצאו ברחוב נחלת בנימין האטרקטיבי. וכמו הרחוב כך גם המקום - ייחודי בהווייתו והוא מקסים את אורחיו. מאיר ואבי, הבעלים, עלו מגאורגיה וגדלו על הייצור העצמי ועל טריות מוצרים, וכך בדיוק הם נוהגים כמסעדה: מכינים את כל הרטבים והממרחים, אופים את הלחם ואפילו מכינים את החינקאלי (תענוג גרוויני אופייני) בעבודת יד שאותו תוכלו לאכול בגינה הקסומה שמסתתרת במקום.

ביסטרו טשרניחובסקי 6

טשרניחובסקי 5, 03-6208729. שני-שבת 12:00-24:00, עסקית מ-65 ש"ח; שיש ושבת ארוחת בוקר; כשישי כצהריים תפריט קבלת שבת, restaurant-tel-aviv.co.il ביסטרו שכונתי במרכז העיר עם בר ומרפסת לרחוב, שמגיש תפריט ים תיכוני עם מנות של בשר, פסטות, מאכלי ים וקינוחים תוצרת בית. תפריט יינות עם מבחר גדול מבורגן, פורטוגל וישראל.



מטבח לילה

לילינבלום 40, 03-5660481. כל יום 20:00-24:00 מסעדת מטבח לילה המשלבת בין אוירת בר ללילה, סקסית ותל אביבית לבין מטבח שף עכשווי המגיש לסועדים שורה של מנות נהנתיות ומתחכמות על הבר רחב הידיים, ישירות מהמטבח הפתוח ורוחש הפעילות שבלב המסעדה. התפריט מציע פרשנות אישית למטבח המקומי בשילוב אינטרפרטציות למנות לייט נייט קלאסיות המשלבות עם שתיית אלכוהול, בהתאם למיקום המרכזי של המסעדה סמוך לסגנת הברים של לב תל אביב.

נועה

הצורפים 14 יפו, 03-5184668. ראשון-חמישי 9:00-אחרון הלקוחות, שיש-שבת 8:30-אחרון הלקוחות, עסקית 79-59 ש"ח, ראשון-חמישי 12:00-16:00 ארוחות בוקר 9:00-12:15. coredlia.co.il הביסטרו הקטן והידידותי של השף ניר צוק, שהיה בעבר חלק מרחוב יפאי, ומשקיף לקורדליה הקסומה. מקום סקסי עם מנות עוקצניות מיפ וממרחקים.



נה בר

אחד העם 1, 03-5161915. כל יום 12:00-1:00 מסעדה, בר וחדר פרטי בלב שכונת נווה צדק הקסומה. אחרי יותר מעשור, ננה עוברת מהפך עם בעלים חדשים ותפריט חדש של מנות בשר, של מאכלי ים ושל רגים, לצד פסטות וסלטים. הבר מציע תפריט יינות וקוקטיילים עשיר. בחדר הפרטי ניתן לקיים אירועים של עד 40 איש. ננה, לאנשים שאוהבים לאכול, שראו עולם ושמתפשים אהבה ונחמה במקום מיוחד.

ננוצ'קה

לילינבלום 30, 03-5162254. כל יום 12:00-אחרון הלקוחות. ארוחה ממוצעת 80 ש"ח. עסקית 65-38 ש"ח, זוכת "המסעדה עם האווירה הכי קצבית" לשנת 2010 בתחרות Eating and Drinking Awards. עיצוב מארץ הפלאות, מטבח גרוויני, בר, כלי פורצלן, בחובקה ואשה אחת - ננה שרייר. בתחילת השנה עברה

המסעדה מהפך והפכה למסעדה טבעונית למחרת. בערב מומלץ להגיע ולשתות, הקרקס הגדול כבר יתחיל לבר.

EBASTIAN סבסטיאן

משכית 33 הרצליה פיתוח, 09-9513939. ראשון-רביעי 12:00-24:00, חמישי 12:00-1:00, שיש 9:00-1:00, שבת 9:00-24:00. רצוי להזמין מקום. תפריט צהריים ראשון-חמישי 12:00-17:00. ארוחות בוקר בשישי-שבת 9:00-12:00 בראסר הומה מבית קבוצת נואר. התפריט מציע מנות בשר, מאכלי ים ורגים, לצד פסטות וסלטים. כבר הגדול מבחר קוקטיילים עשיר לצד תפריט יין מעניין ורחב. כשישי ושבת מוגשות ארוחות בראנץ' באווירה נינוחה.

שושיאל קלאב

שד' רוטשילד 45/אחד העם 54, 03-5601114. ראשון-חמישי 19:00-24:30, שיש 18:00-24:30, שבת 12:00-17:00 (עסקית צהריים), 19:00-24:30 מסעדת שושיאל קלאב מציעה חווית בילוי אורבנית באווירה תוססת ותפריט ביסטרו ערכני ומודיק הכולל אוסף צבאי של מנות ביסטרו קלאסיות עם טוויסט מודרני לצד קוקטיילים ייחודיים וינות מהארץ והעולם. במקום ניתן לערוך אירועים מ-18*250 ארדיים.

סנדרה ומילר

הרצל 4, 054-2228350. ראשון-רביעי, שיש-שבת 19:00-2:00, חמישי 14:00-2:00 בר אוכל קטן ונעים שמארח את חבריו בחום מוזן אתכם ליהנות מתפריט הבר של מסעדת פרינטו עד השעה 23:00 וגם מאלכוהול משובח. מילר על העמדה, סנדרה על הבר, האווירה אינטימית ודיסקרטית מובטחת.

PASTEL פאסטל

שד' שאול המלך 27, 03-6447441. כל יום 12:00-24:00, ארוחות עסקיות בימים ראשון-חמישי 12:00-17:00 (מנה עיקרית, מנה ראשונה או קינוח מתוך מנות היום במחיר מנה עיקרית) facebook.com/pastel.rest. הוא בראסרי מודרני הממוקם בסמוך לאגף החדש של מוזיאון תל אביב ובו שלושה אזורי אירוח - חלל מרכזי, מרפסת ובר אינטימי למעשנים יודעי דבר הנקרא "קוקוק". התפריט של פאסטל מציע מגוון מנות המשלבות קלאסיקות מהמטבחיים הצרפתי והאיטלקי בהגשה ושימוש בחומרי גלם