

כדאי לך

אבל אתה לא צריך לקרוא את כל הדברים הטובים שכתבו עלינו כדי לדעת שה"טיילת" היא המקום הנחמד ביותר בעולם.

- נ.ב. אם לא בעולם או בארץ
- נ.ב. אם לא בארץ או בת"א
- נ.ב. אם לא בת"א או בטיילת
- נ.ב. אם לא ב"טיילת" או איהפה?



הטיילת

THE PROMENADE

רח' הרברט סמואל 80, טל. 656992 ת"א

הטיילת והדיילת

"טיילת", הרברט סמואל 80 ת"א

קודם נגבו מהחוף את הזימיות כדי לערצבו במים ובטון ולכנות עיר. אחר כך, כדי להשכיח מלכנו את האבודה, בנו שורת מלונות שובני רוח בין הים ובין העיר. אחר כך התחרטו ובנו מזחים כדי לכלוא את החול הרך. סוף הנילוס, הנוסע אלינו בחסדי הנלים דווקא הצליחו בזה. רצועת החוף התרחבה וכבר יש מקום להמוני משתזפים למק את נופם כדי לכפר על הצלחתם. החליטו אבות העיר להרחיב את כביש החוף ולבודד את העיר מחופה באמצעות רצועת אספלט רוחה. עכשיו אנחנו יכולים לשבת בבתי האוכל שעל הגדה המזרחית של הכביש ולהציץ בים דרך מסך של דלק שרוח. ואם נרצה לרדת המימה, נדדה כעומות מצועים בין המכוניות הצופרות, וכאשר נתמלש בחול נשוב ונזכור שאין הנאה נקנית אלא ביסורים מילא, אפילו ככה אפשר לשאוב הנאה מסעודה ב"טיילת". אני יודע שסיירי מסעדות ותיוקים זוכמים כעת נבה - "רק עכשיו אתה מילה את ה"טיילת" המקום הרוי מתוח וז השנה השניה זרק עכשיו אתה מילה אותו! אוקי, אז אני לא כל כך "אין" לא לעשות מזה עניין.



זה באמת מקום מצוי. ראשית רוא מרווח ונאה, השולחנות מכוסים ממות משבצות והקירות סודים לבן בורק. בפנים המסעדה יש אמנם, דלפק עגול שמתכננו ראוי להיות מועמד את הקיר בעוון השחתת הטעם הציבורי. אך לרגל סגולותיו האחרות של המקום נניח לזה. לשולחן הנוטה סלסלה ובה לחם שחור טרי מחיטה מלאה. כמה מרסות ממנו מרוחות ריבט בחמאה. עטויות לשמש תחליף לרוחרי מלאה. איוה לחם! אלא שאנחנו לא הסתפקנו בו ותקפנו את התמרים בהיבה מחרחרת.

מתחנו במרר בצל ובמרר אספרגוס. שניהן היו משופרא דשפרא. ומרק האספרגוס היה הטוב בשניהם. הוא היה מושג בשפנת. עשיר בנתיב אספרגוס ומנוקד ברוק השמיר. הוא היה חם מה שהתאים לרוח הים הצהר. והוא הונש בצלחת עמוקה דיה לשמור על חומו. ושטוחה דיה לתמוני הכף בתוכה. מרק הבצל נלקח ממטבחיו של איהי בצלות. נבונה מיתכת כיסחה את נוליו הרמטיים בשכבה עבה כל כך. עד שהולך רגל יכול היה לצלוח את הצלחת מנדה לנדה בלי לשיקוע.

מנות הבנינים היו חסילונים מטוננים וטריים מאד ברוטב עגבניות. יין שום שמיר ופטריות חמות. צלחת הפטריות החמות מילאו רייון ושמנת מקידיים מרכזיים. כאשר רובאו לשולחננו הילוקוס המוקדם והמורל בשקדים כבר היינו שבעים כמעט אלא שהילוקוס (וגי יבש היאר. לדעתי. לוויו נכבד של רטבים) עורר את תאבוננו מחדש והצלחנו לנבו. בלי מאמץ. על תוכנה של קדרת המתכת הלוטרת. הטבה במסעדה זו להוט. כנראה. אחר טעם השמיר. וגם הילוקוס הוקם בתבלין המרענן הזה. ליו שום בעיר עם שמור. רק השבתי שאולי כדאי לניו מעט ולהשתמש. פה שום. בצמחי תבלין אחרים שחופי הים התיכון משופעים בהם. המורל היה מאכזב. דג זה הנדל במלני הרים עוננים. ובארצנו או זרק במחוקות רדן הוא רך ועדין מאין כמורו. לדעתי. אין הוא יקוק אלא לטונו כל בחמאה ולמעט שקדים מטוננים שיבזקו עליו. יש. כמובן. דרכי הכנה מתחכמות יותר. כמו למשל אותו מורל שטרמתי פעם בעירייה הקטנה מונבאר שבבוונידיה. נדמה לי שכבר הודמנו לי לספר על אותו דג שרכס מולאר בצמחי תבלין ועל נבו נחר מעדנת מחצית הבננה. זה סיפור מנייר ירוי שראוי לספרו מדור לדור. אך נדחה זאת לטעם אחרת ונשוב למורל שלנו. המורל דגן זה על מצע של ירקות טריים. וזה לא טוב. כי מיו הירקות מרובה את הדג ומקלקל את טעמו. כדא מזהא לא ריו השקדים מטוננים אלא רכים ורדג נופ לא טונו. אלא כנראה. נשלה באדים או רתייסר בטימול דומה. מנות הקינוח: עוגת שוקולד חמה עם נלידת נייל. שאינה ראויה לא לציון גבור ואל להוקעה. תותים שהיו תותים בתכלית ומיו תערובת של מוס שוקולד ובוויר שדרכם של מעשי שטענו היתה כשולן קטן. הסקטים מצוינים. הבירה קרה כרגילי מכשפה. מיו האשכוליות טבעי והיון שימה לב אנטש.

משהו על השירות. טיפוס המלצרית עבת הקרסוליים האומנת את לקוחותיה כאם דאגנית טיפוס זה הסתלק מן העולם במקומו התמלאו המסעדות שבאופר בעצרות רעונות ובצעורים הנראים כצעירות רעונות זה משובב עיניים. אך תבוסות. מעצבן כמה שנוגע למקצועיות של השירות. אכן. חברים שסיפרתי להם על החוויה ב"טיילת" השיבו לי. כן. אבל איזה שירות נורא. אני אומר את הדברים כעד שמיער. שבו אני זכיתי בשירות מצויני מידיה של אוור ואת השם מצאתי על החשבון. לכו לא מלאני לשאול אותה לשמור. אוור היתה יעילה ומנומסת. וחנץ מזה גם נחר מאד בעורר השוזה ובשדיר הקופים ששום חזיר לא ייסנה אותם מתחת לתכונת הכותנה הלכנה. באווירה (שמתי לב גם לאוזניים) היו נעוצים טלוטר עיליים ושיעור הקצוץ כשיער עצור בכלא צפאי היה משוח בשמו ומשוח לאחור. לו זכיתו ללכת את הנגרת לא רייתו מתח בשיער.

מרקו פולה חנות פריקית יד-שנייה וראשונה בגדים מסוגננים ועבו'וויז-יד

פסאג' הוד, קומה ב', דיזנגוף 101, ת"א
 הנחות לסטודנטיות, חיילות וקיבוצניקיות
 מחירים מיוחדים לסתיו.

תו טרמפ לחייל

קמרה אובסקורה לימודי צילום

בתכנית הלימודים יסודות, פיתוח והדפסה, עבודה מעשית במעבדה, יציאות לצילום, הנחיה וביקורת עבודות שוטפת, תולדות הצילום, תאוריה של הצילום, טכניקות מעבדה, סטודיו, טכניקות מיוחדות, צבע, שימוש חפשי במעבדות.

לימודי בוקר, אחה"צ וערב בכל הרמות. מחסגרת לימודים גמישה. הסדר מיוחד לחברי קיבוצים. תחילת שנה"ל אוקטובר 82.

פרטים נוספים יום יום בין 10:00-22:00

תל אביב ביאליק 23 (03) 658677
 ירושלים בצלאל 6 (02) 237269
 חיפה הנביאים 13 (04) 662773

ההרשמה בימים אלה