

20.37x27.93	1/4	50	עמוד	פנאי פלוס - פנאי פלוס	23/12/2015	51064140-1
מסעדת קפאס - 13450						

אוכל מלי זיידמן



ארוחה של פעם בשנה

קניתן שמלה, הוא לבש בלייזר, מרחתן לק נוצץ וליפסטיק חגיגי, הבייביסיטר כבר כאן, אבל לאן תצאו ומה תאכלו ב**סילבסטר**? המסעדות מציעות תפריט מיוחד וחגיגי והמחירים מרקיעי שחקים. עשינו לכם סדר ובדקנו מה מציעות המסעדות ברחבי הארץ - מהזול ועד היקר

אחול משתלם - עד 150 שקל לסועד

עין או סלט עגבניות בשלושה צבעים עם פטה ושמן אבוקדו. במנת השרינג תותים תקבלו וופל בלגי עם הצפת טרייה. תותים טריים ושברי שוקולד, כדור גלידה וניל עם תותים ומבחנה של שוקולד לבן וחסם.
כמה: 199 שקל לזוג (ויש אפילו אופציות זולות יותר).
איפה: בכל סניפי הרשת, 1700708877

המסעדה: קפה גן סיפור, בית קפה שהפך להיסטוריה בחולון וכעת פתח סניף נוסף בהרצליה.
ההצעה: פתית, מנות ראשונות, עיקרית לבחירה, קינוח ספיישל זוגי ושתי כוסות למברוסקו.

למשל: מקל פוקצ'ה פרמד'ן, ארטישוקים צרובים על פולנטה גבינות, רביולי חצילים וצאן ומילפיי פטיסייר עם תותים ושוקולד.
כמה: 280 שקל לזוג.
איפה: בחולון, מוטת גור 15, 03-5011596, בהרצליה, פארק הרצליה, 09-8850900

המסעדה: ממבו, מטבח חלבי כשר בצומת יקנעם.
ההצעה: מנה ראשונה ועיקרית לכל סועד, מנת קינוח זוגית ושתי כוסות יין.

למשל: חציל קלוי וטחינה שמוגש עם לחם וסלט קצוץ, פילה סלמון צרוב על הפלנצ'ה עם יין לבן, שום ותימין.
כמה: 220 שקל לזוג.
איפה: צומת יקנעם, 04-9938008

המסעדה: לואיז, מסעדה הממוקמת בתוך חורש טבעי בקריית טבעון.

ההצעה: כל סועד מקבל ראשונה ועיקרית וקינוח זוגי, וגם שתייה קרה או חמה.
למשל: פלאפל טריו עדישים, פסטה בלקנית וקינוח טפיוקה.
כמה: 220 שקל לזוג.
איפה: מתחם זייד, קריית טבעון, 04-8203969

המסעדה: קנטה, בר מסעדה על גג גן העיר, סמוך לכיכר רבין.

ההצעה: מסיבה גדולה ובמסגרתה יגישו תפריט הכולל מנות ראשונות שיוגשו למרכז השולחן ללא הגבלה, קינוחים וקוקטיילים מיוחדים מבוססי וודקה גרייגוס.
למשל: ראגו של שעועית שחורה וצ'וריסו עגל על טחינה יונה, סרדינים בכבישה ביתית, קבבוני דגים וחציל מהאש, פפרדלה ככדי עוף ומרק קוקוס קר עם סלט פירות וקוקוס קלוי.
כמה: 150 שקל לאדם.
איפה: אבן גבירול 71, ת"א, הזמנות ייעשו דרך דף הפייסבוק של הקנטה



פטה שעועית שחורה, גורמה לטבעונים במשק ברזילי



לארק מתוקים, מקס ברנר

ארוחת שלוש מנות באגאדיר

שרימפס קמבודי שהוא שרימפס קצוץ עם מנטה, צ'ילי, תירס חלב וביצה וגם שושי ספיישל 2016 שהוא שושי מיוחד לערב החג.
כמה: 280 שקל לזוג.

איפה: הארוחה תוגש בשני שבבים, בחיפה, מרכז קסטרא ובת"א ברחוב הארבעה 17

המסעדה: משק ברזילי, מסעדה טבעונית יוצאת דופן באיכותה בנווה צדק.
ההצעה: ארוחה טבעונית בת חמש מנות המורכבת ממנות הדגל של המסעדה וכוס קאווה.

למשל: פטה שעועית שחורה, מרק ארטישוק ירושלמי, סינייה שנה חדשה עם דלעת צלוייה בסילאן ופטריות אויסטר צלויית ושלל קינוחים טבעוניים למהדרין.
כמה: 145 שקל לסועד.

איפה: רחוב אחד העם 6, נווה צדק, ת"א, 03-5166329 (הארוחה תוגש בשלושת הערבים האחרונים של השנה בשני שבבים)

המסעדה: רשת **מקס ברנר**, לאנשים שמכירים למתוק.

ההצעה: ארוחה זוגית מלאה שכוללת שתי מנות אוכל (שאינו מתוק) מתוך תפריט הערב, מנה זוגית מתוקה ושתי כוסות קאווה.
למשל: קרפ פריזאי במילוי תרד ושמנת וביצת

המסעדה: אגאדיר, מעוז המבורגרים **ההצעה:** תפריט סילבסטר זוגי, המוצע גם ליחידים (ואמיצים, היידו!) וכולל כוס שמפניה וארוחת שלוש מנות.

למשל: ארטישוק יהודי, סטייק אנטריקוט ברזובט שמנת ופטריות ומילפיי קרם ברולה, שהן שכבות של בצק עלים, קרם ברולה ורוטב פירות יער.

כמה: 129 שקל לסועד, 239 שקל לזוג.
איפה: בעשרת הסניפים של הרשת ברחבי הארץ, 03-5444045

המסעדה: בית לישנסקי, מסעדה בתוך מלון בוטיק במטולה (!)
ההצעה: שלוש מנות, שתייה קלה וכוס יין, מה שמבטיח שלא יהיו הפתעות.

למשל: טורטלני במילוי פטריות וגבינה ברזובט כמהין, שיפודי חזה אווז על מצע פירה ופאי תפוחים.
כמה: 300 שקל לזוג.
איפה: הראשונים 42, מטולה. 04-6997184

המסעדה: מינה טומיי, מסעדה אסייתית עם שלוחה חיפאית.
ההצעה: תפריט מיוחד הכולל שש מנות זוגיות בחלוקה ושני קוקטיילים.
למשל: ששימי דגים עם מגו ואטריות שעועית,

19.93x27.05	2/4	51	עמוד	פנאי פלוס- פנאי פלוס	23/12/2015	51064142-3
מסעדת קפאס - 13450						



נוף נהדר, מסעדת הצוק פאנץ' ליין קברט! כולל



וגם תפריט עשיר ומשובח. הצוק



טרטר טונה אדומה בקפאסה

ארוחה הודית קלאסית באינדירה

יקר אבל זה סילבסטר, עד 250 שקל

כמה: 216 שקל לסועד.
איפה: הכובשים 48, פינת נחמיה תל אביב, 03-5108555

המסעדה: אינדירה,
 מסעדה הודית ותיקה
ההצעה: ארוחה הודית קלאסית שכוללת מרק, מנה ראשונה, נאן, מנה עיקרית וקינוח. לאורך כל הארוחה תוגש שמפניה ללא הגבלה.
למשל: מרק עדשים, נאן שום, פקורה ירקות, מיקס גריל טנדור ותפוח אדמה קטמנדו ופרפה תות, קוקוס ולימון.
כמה: 198 שקל לאדם.
איפה: שדרות שאול המלך 4, תל אביב, 03-6954437

המסעדה: קפאסה, מסעדת שף בבאר שבע.
ההצעה: תפריט חגיגי של שמונה מנות ראשונות ומנות הביניים מוגשות למרכז השולחן, עיקרית לבחירה לכל סועד ופלטת קינוחים זוגית.
למשל: קרפצ'ו רוסטיבי, אספרגוס פרמג'יאנו בגריל עם ביצה עלומה, פילה בר ים צרוב בחמאה על ניוקי ביתי.
כמה: 230 שקל לסועד.
איפה: רחוב חיל ההנדסה 1, מתחם ביג באר שבע, 08-6655122

למשל: קרפצ'ו עגל, טרטור דגים, ספריבס טלה, יקיטורי סינטה, חזה אווז על פירה שורשים, טורנדו רוסיני ומרק כתום.
כמה: 225 שקל לסועד.
איפה: הצוק, אתר ראש הנקרה, 04-6016849

המסעדה: זובי זו, בר אלכוהול איכותי שמשלב את המטבח של השף הנוודע **דייוויד פרנקל**.
ההצעה: תפריט חגיגי סגור ובמסגרתו יוגשו שלוש מנות לבחירה וכוס קאווה, דיג"י ואפטר דינר פארטי.
למשל: ברוסקט טרטור עגל חלמון שלו חרדל וסלרי, מולים עם שום בצל וחמאת צ'ילי וקינוח הפתעה.
כמה: 200 שקל לאדם.
איפה: בן יהודה 186, הארוחה תתקיים בשני סבבים ויש שירותי חנייה בתשלום, 03-5616999

המסעדה: ביסטרו הכובשים, ביסטרו מוערך וקטן בדרום תל אביב.
ההצעה: שלוש מנות, וגם פינוקים במהלך הערב, כמו צ'יסיסים וינות מבעבעים לכל הסועדים.
למשל: ופל כבד אווז עם תאנים צליות וקראמבל פיסטוק, צלעות טלה עם תבשיל חמוס וקרם פלפלים אדומים וסופלה ערמונים בליווי גלידה.

המסעדה: מיטבול, דינר אמריקאי בראשון לציון המציע המבורגרים בגודל אימתני.
ההצעה: זוגית וכוללת מנה ראשונה לבחירה, נתח פרימיום במשקל 600 גרם, שתי תוספות ושתי כוסות יין או קוקטייל.
למשל: כנפיים טקסס סטייל נהדרות וממכרות ברוטב אדום זרחני, בוצ'ר של אנטריקוט 600 גרם, הום פרייז ושעועית יוקה מוקפצת.
כמה: 320 שקל לזוג.
איפה: דרך המכבים 8, ראשל"צ, 03-9646468

המסעדה: פאנץ' ליין, קלאסיקה משנות ה-90 שעדיין מתקיימת בעולמנו.
ההצעה: ערב חגיגי הכולל מופע של שירי קברט ושירי מחזמר ידועים, שירה בציבור ודיסקו סוער, ארוחת שלוש מנות ושמפניה בחצות.
למשל: פטה כבד ריבת בצל ותאנים, סטייק פרגית ברוטב צ'ילי וקרם בורלה שוקולד.
כמה: 240 שקל לאדם.
איפה: הארבעה 6, תל אביב, 03-5610785

המסעדה: הצוק, מסעדת שף ששוכנת ממש מעל ראש הנקרה, עם נוף יוצא דופן.
ההצעה: ארוחה חגיגת עם תפריט טעימות של מנות הספיישל של המסעדה שיוגשו למרכז השולחן, כולל מנות פתיחה, עיקריות וקינוחים.

14.54x26.82	3/4	52	עמוד	פנאי פלוס - פנאי פלוס	23/12/2015	51064148-9
מסעדת קפאס - 13450						

אמן שוקבל השנה העלאה - עד 350 שקל

ביישוב נטף.
ההצעה: תפריט נזירים בהשראת תפריט המוגש בכריסמס ובסילבסטר במנזר אבו גוש ששוכן לא רחוק. בארוחה יתארחו הנזירים וימזגו את הלימונצ'לו המיוחד שהם מכינים בעצמם.
למשל: קלמארי טרי מיפו צרוב בגריל עם פלומבה קוניאק, ברווז צלוי ממולא בורגול ובשר טלה ומוס לימון חם עם סלט תותים וסופגניות שמפניה.
כמה: 265 שקל לסועד.
איפה: בכניסה ליישוב נטף, הרי יהודה, 02-5700954

המסעדה: ד'אד'ו, מסעדה ששוכנת במרתף עתיק במתחם שרונה ומהווה תפאורה הולמת לאירוע חגיגי.
ההצעה: תפריט ייחודי עם ארבע מנות שייבחרו מארבע קטגוריות שונות.
למשל: טרטור דג ואויסטר מעושנת, ברבניות מטוגנים עם רוטב לימון שחור ואוילי חרדלי, טרושון כבד אזע עם פטל שחור ובריוש וקלמארי עם סלט לוביה וטבעות קמח חומוס.
כמה: 350 שקל לסועד (ויש סבב מוקדם במחיר מיוחד של 200 שקל לסועד).
איפה: דוד אלעזר 27, תל אביב, מתחם שרונה, 03-5225822

המסעדה: הרברט סמואל, מסעדת שף יפה על טיילת תל אביב. **רושפלד** הלך, היוקרה נשארה.
ההצעה: ראשונה, ביניים, עיקרית וקינוח לבחירה ממבחר הצעות.
למשל: דאמפלינג סרטנים כחולים, שקדי טלה עם טורטליני, בצל שרוף וריקוטה ביתית, ניוקי ערמונים וברולה סמי פרדו.
כמה: 330 שקל (ו'280 להושבה ראשונה).
איפה: קויפמן 6, תל אביב, 03-5162236

המסעדה: פרונטו, מסעדה איטלקית סופר טרנדית של השף **דיוויד פרנקל**.
ההצעה: מנת פתיחה, מנת ביניים, עיקרית וקינוח.
למשל: טרין כבד אווז עם תפוז סיני, ריזוטו סרטנים, לנגוסטין וסבידה דיו וצ'ילי.
כמה: 350 שקל לסועד (ויש סבב מוקדם ב־280 שקל).
איפה: הרצל 4, תל אביב, 03-5660915

המסעדה: אבראג', מסעדה רומנטית ביפו העתיקה.
ההצעה: נשף חגיגי עם צמד זמרים שיעודדו גם ריקודים. תפריט שלוש מנות, קווה ולמברוסקו חופשי, מים, מיצים, קפה יפואי ותה עם נענע.
למשל: סלט שרימפס במנגו וארוגולה, קדרת פירות ים עם קוקי סן ז'ק, סרטנים כחולים, מולים שחורים, קלמארי ושרימפס קריסטל ופלטת קינוחים.
כמה: 300 שקל לסועד.
איפה: כיכר קדומים 6, יפו העתיקה, 03-5244445

המסעדה: פופינה, מסעדת שף עטורת פרסים השוכנת בנווה צדק.
ההצעה: ארוחה בת שבע מנות שרקח השף **אוראל קמחי**. את הערב ילווי שמפניות לורן פרייה וזודקה בלוגה שיימזגו (בתוספת תשלום ובמחירים מיוחדים).
למשל: פחזנית פרמזן עם קוויאר שחור ודג ים כבוש, פילה לוקוס, קונסומה לובסטר וכדור קרמו שוקולד חלב, סמיפרדו פטל, גנאש פירות יער ומרשמלו צלוי.
כמה: 350 שקל לסועד.
איפה: אחד העם 3, נווה צדק, תל אביב, 03-5757477

המסעדה: המטבח של רמה, מסעדה המוקפת נוף מכל צדדיה ונמצאת בראש הר

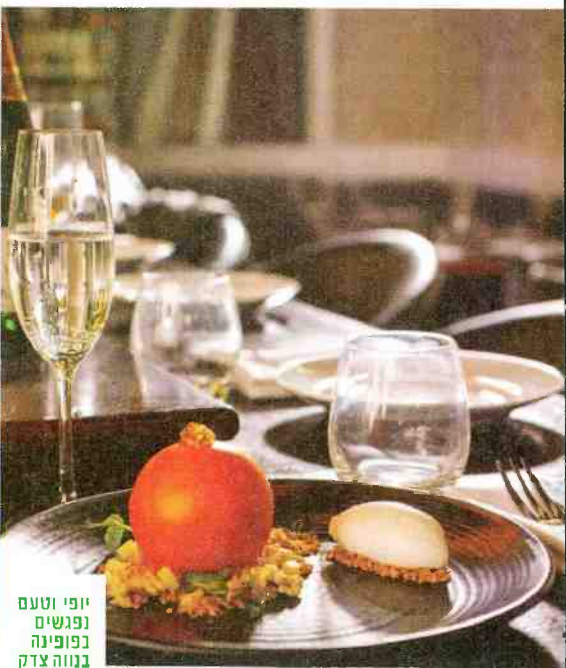


לא תצאו בלי כוס קאנוה. זה!



ברולה סמיפרדו בהוברט סמואל

כבד אווז בד'אד'ו



יופי וטעם נפגשים בפופינה בנווה צדק

צילום: בעזר לביא (ד'אד'ו), על המים, תמונת החמ (פופינה), דניאל ליליה (פאנאי), מאור כהן (למאל), נוי יסיטר (מטבח ברודלי, אריאל), ח'הלל (אבראג'), ש.אשמיני (אבראג'), רות תורוקה (ויט סוקה), רחם יוסף (פופינה), דן פריץ (המטבח של רמה), לונה קובטני (היה אלס), לנה מירדה ורון שמיר (קפה מ'סיפור), יענקו מור (האקס) יחסי ציבור

18.64x26.2	4/4	53 עמוד	פנאי פלוס - פנאי פלוס	23/12/2015	51064157-9
מסעדת קפאט - 13450					



אלן דונאס בפלאס אתנה: שקל 4,800

וכמה תשלמו בחו"ל?

חשבתם שזה יקר? מתברר שהנוהג לזרז את הלוקוח בערב השנה החדשה לא נולד בישראל. אם הייתם עכשיו בחו"ל, הייתם משלמים הרבה יותר. רוצים דוגמאות? במסעדה הטרנדית **Dirty French** בניו יורק תשלמו 275 דולר לסועד (1,100 שקל) ומשקאות אינם כלולים והתפריט כולל קלאסיקות כמו סול מרינייה וסטייק. גם אם לא תלכו על מסעדות שיקיות ותבחרו לאכול במסעדה המונית בטיימס סקוור - לא תצאו בזול. **בפלנט הוליווד**, מלכודת תיירים ותיקת שנים, מציעים לכם ארוחה עם שמפניה חופשית ב־400 דולר לאדם! בתפריט: צלעות, סטייקים, קליפות תפוחי אדמה מוקרמות ושאר מזון אמריקאי מובהק ושמונני. אז אולי תסעו לפריז? במסעדה של **אלן דונאס** בפלאזה אתנה, שמתמחה בירקות, דגנים ודגים, תעלה לכם ארוחת טעימות 1,200 אירו לזוג, 4,800 שקל סך הכל, לא כולל שתייה. אם תרצו להוסיף מזיגת יין, המחיר יאמיר ל־1,500 אירו. די יקר לקינואה. ארוחה קצת יותר זולה תמצאו ב**לה טור ד'ארג'נט** עוד מסעדה עטורת שבחים, שם ב־650 אירו תאכלו לובסטר כחול, צדפות עם כמהין, דג טורבו ועוד מעדנים. בלונדון אתם יכולים לנסות ולהזמין מקום ב־**Duck & Waffle**, המסעדה הנכונה נכון לרגע זה, האחות הגדולה והאקסקלוסיבית יותר של שושי סמבה. שם תשלמו על ארוחת שש מנות 325 אירו לאדם. אם תסכימו לשבת על הבר, המחיר ירד ל־125 אירו. רוצים לחגוג עם **גורדון רומי**? אתם יכולים. **בסבוי גריל** יש תפריט סביר במחירו (רק 200 אירו לאדם) ארוחת שבע מנות שכוללת מנות כמו פואה גרא עם פירה אגסים ובריוש. אין לכם כסף לזה? אם תגיעו בין 17:30-18:30, תוכלו לשלם תמורת אותה ארוחה רק 55 אירו, אבל ב־20:00 תצטרפו להתפנות.

מלי זיידמן



דגים ופירות ים על הקרח באריא



גורמה כשר בהרצליה פיתוח, יוני סוקה



על גורמה שפת המים בהרצליה על המים

360 שקל וצפונה - כי מי יודע מה יהיה מחר

תפוחי עץ מקורמלים וקציפת סלרי ולחי עגל בבישול ארוך, ארטישוק ירושלמי, מזוגג בסיידר תפוחים ותבלינים.
כמה: 380 שקל לסועד (הושבה ראשונה ב־290 שקל).
איפה: האנגר 12, נמל תל אביב, 03-5446669

המסעדה: על המים, מסעדה יוקרתית ותיקה בהרצליה.
ההצעה: זוג יוכל לבחור 2 ראשונות, 2 עיקריות קינוח ובקבוק שמפניה מואט. יהיה גם די.ג'יי ומופע פלמנקו.
למשל: קוביות טונה אדומה עם רוטב בוטנים וכדורי אורז פריכים, פילה לוקוס עטוף בזעתר עם קוביות שרימפס וניוקי פריך.
כמה: 400 שקל לסועד (350 שקל בהושבה ראשונה).
איפה: 09-9501767, רמת ים 4, הרצליה פיתוח

המסעדה: יוני סוקה בהרצליה, מסעדת פאר כשרה.
ההצעה: ארוחת גורמה מלאה ושמפניה בחצות לכל האורחים. מופע של זמר עם מוזיקת עולם ולהיטים מכל הזמנים.
למשל: כבד אווז בעישון עשבים, אוסובוקו טלה בבישול יפני עם קרם תפוחי אדמה כמהין ובוקצ'יו, ובר שוקולד שהוא מוס שוקולד אגוזים עם טוויל גוטנין, שברי מרג'ו וטרפלט.
כמה: תחזיקו חזק - 790 שקל לסועד (ו־590 בסבב ראשון).
איפה: גלגלי הפלדה 7, הרצליה פיתוח, 09-9585779

המסעדה: אריא, מסעדה כה טרנדית נכון לרגע זה.
ההצעה: כל זוג יכול לבחור לעצמו שתי מנות ראשונות, שתי עיקריות וקינוח זוגי והם יקבלו גם כוס שמפניה מואט להרמת כוסית לשנה החדשה.
למשל: סלט שרימפס וייטנאמי, חצי לובסטר צלוי בתנור עם חמאה מזוקקת ומוס שוקולד.
כמה: 450 שקל (ויש שלושה סבבים שהמוקדם מביניהם מוצע במאה שקל פחות).
איפה: נחלת בנימין 66, ת"א, 03-5296054

המסעדה: TYO, יפנית מדוברת וסופר יוקרתית.
ההצעה: 3 מנות מהתפריט, פתיחה, ראשונה ועיקרית - וגם קינוח.
למשל: אגדאשי טופו, ספיישל טטאקי פילה בקר, קומבינציות שושי טיו (שכוללת 12 יחידות שושי ועוד 4 ניג'רי) או פילה בקר עם כבד אווז עם מירין ויינגרט שחור ופירה תפוח אדמה ובטטה.
כמה: 370 שקל לסועד (ויש סבב ראשון במאה שקל פחות).
איפה: מונטיפיורי 7, תל אביב, 03-9300333

המסעדה: קיטשן מרקט של השף המוכשר **יוסי שטרית**.
ההצעה: קוקטייל פתיחה ופתיחים, ושלוש מנות לבחירה בין ראשונה, ביניים, עיקרית וקינוח.
למשל: פסיפס אבוקדו, רליש קוקי סאן ד'ק, חמוץ איבריכו ועלי חמצין בר, ראגו שקדי טלה,