



צילום: שיי בן אפרים



"מונטגי". אחלה תאנים

מונטגי פייתון

מצד אחד אוכל שכולם אוהבים (כולל שניצל ופירה מוצלחים), מצד שני יחס אדיש ומזלזל (כולל איסור על החלפת תוספות). "מונטגי" בהרצליה פיתוח היא, עד הודעה חדשה, לא יותר מלוקיישן אופציונלי לארוחת צהריים

ברגע שעלינו מהחניון נתקלנו בעדת השולחנות והכסאות הצחורים והריקים של מסעדת "מונטגי", שכאילו צמחו מאליהם ברחבה המשוושת שבקצה רחוב שנקר בהרצליה פיתוח, בינות לחלקות הרשא ופנסי הרחוב. כיסא אחד בלבד זכה בכבוד לאכלס גבר, ממוטט מעייפות, ישן בישיבה, כשלמראשותיו רק סלולרי, סיגריות ומאפרה. סצינה של מסירות: לא ינום ולא ישן המסעדרן הישראלי, רק איזו תנומה קלה בין המולת הצהריים לזו של הערב. השעה היתה כבר תשע וחצי, כך שכל ערב שהוא היה אמור כבר להתחיל, אבל המסעדה נפתחה רק שבוע וחצי קודם, והרבקות במשימה שהפגין הבעלים שיכנעה אותנו להפגין מעט חלוציות משל עצמנו ולתפוס שולחן.

ואז, כשהפקדנו בידיה את הרעב שלנו, החלה "מונטגי" להציף אותנו במסרים סותרים. הושקע שם לא מעט בעיצוב, כשהמוטיב המרכזי הוא מודלים של מכרזות, מה שלא חסך את השימוש הנרוש אך מוצלח בטפטים פרחוניים, ספות אדומות ופסיפס בחדרי השירותים. ככה כנראה בונים היום מסעדה. וגם ככה: על בניית התפריט הופקר השף משה כהן ועל המטבח אדוארדו בקיר, אבא של "אדוארדו" ביהודה הלוי ושל אליענה מפרויקט Y. וזה כבר מתמיה כשלעצמו: בשביל מה לחלק את העבודה בין שף הוגה למבצע? כמה ידע, כישרון ואינטואיציה צריך כדי לחבר יחד שניצל ופירה, סלט ניסואז ומרקוז שוקולד?

מילא. המבורגרים ושניצל היו בדיוק מה שרצינו כדי להכות שוק על ירך את הרעב שלנו, ואם משקיען אחד ושני שפים חוברים יחד כדי לרקום לנו שניצל כהי לכתו, מה יכול להיות רע. הזמנו ראשונות ומיד גם עיקריות: שניצל ענק עם בטטה ובצל מטוגן (47 שקל), המבורגר 300 גרם (51 שקל), אנטרקוט (76 שקל) שלגביו הודגש פעמיים: "לא יותר ממדיום, בבקשה", ומיכל רצתה חזה עוף, שלפי התפריט מגיע עם סלט. אלא שמיכל הנ"ל, בשכי הסורי לא תתפסו אותה אוכלת ירקות שדומים במשהו לתצורתם הטבעית, ובמקום הסלט ביקשה את תוספת הבטטה של השניצל. המלצר, להלן המ"כ הידידותי שלנו להערב, לא הצליח להמליץ לנו או להסביר באילו עשבי תיבול נתון הסלמון, אבל כבר ידע את נפש בעליו. מיד הוא אמר שהבקשה שלנו נראית לו בלתי אפשרית, אבל הוא ישאל במטבח.

תגידו שאנחנו חסרי מעוף, אבל לא הצלחנו להעלות על דעתנו שום סיבה או נימוק שבגינם שוגר אלינו המלצר עם ההודעה הנחרצת: אי אפשר. בלי שום הסבר או הצעה חלופית, אי אפשר וזהו. אחרי דיון שנגמר באמפתיה בשני גרוש של המ"כ המקומי ובהצעה תאורטית שלו להעלות את זה להנהלה, שכבר התעורר ררה מאז במרחק שני שולחנות מאיתנו, הזמינה מיכל קבב עם צ'יפס (52 שקל). בהתחלה הופתענו כשהבעלים לא התערב או עורב בדיון העקרוני הזה. אחר כך חשבנו שהגיע הזמן להפסיק להיות מופתעים. לא הופתענו כשהמבורגר הגיע בטעות בגירסת המאתיים גרם במקום השלוש מאות שהוזמנה, לא כשהאינטרקוט הגיע עשוי מדיום-זוול בואכה וול-דאן שגמר עליו סופית ולא כשהמלצר, שהתבקש בנימוס להביא את החשבון במהירות, ענה לנו בטון של כאילו-ידה: "לא. אני אתן לכם לחכות עכשיו עשרים דקות".

ואז, כשכבר חשבנו שהבנו הכל, שובתפסה אותנו "מונטגי" לא מוכנים: בצד היחס האדיש והמזלזל, הופתענו גם מהחומרים הטובים במופגן שמהם היה עשוי חלקו של האוכל. צלע לבנה עם ברביקו (19 שקל) היתה רכה וטעימה, ונקניקיית הצ'וריסו (16 שקל) מתוך תפריט נשנושי הבר היתה בשרית ועצבנית כנדרש, ולמרות שרוטב אחר היה בועט למעלה את סלט הארוגולה והתאנים (42 שקל), אי אפשר היה שלא להבחין בטריותם של העלים הירוקים, במוצקותן של התאנים וכעיקר בגבינה הרכה והכיפית מאוד שהיו מונחים לפנינו. איך זה, תגידו, מי שידוע לבחור תאנים כל כך יפה, לא יודע לברור את המלצרים, או לנסח מדיניות שירות מכבדת יותר?

מכיוון שגם את רף השניצל והפירה היא עברה באופן סביר, "מונטגי" יכולה לשמש בקלות מקום לארוחת צהריים באמצע יום העבודה, בהיותה לא רק נעימה לעיניים, אלא גם מגישה אוכל שכולם אוהבים ומחומרים טובים. למה לא להגיע לשם במיוחד? השאלה היא, במקרה הזה, למה כן.