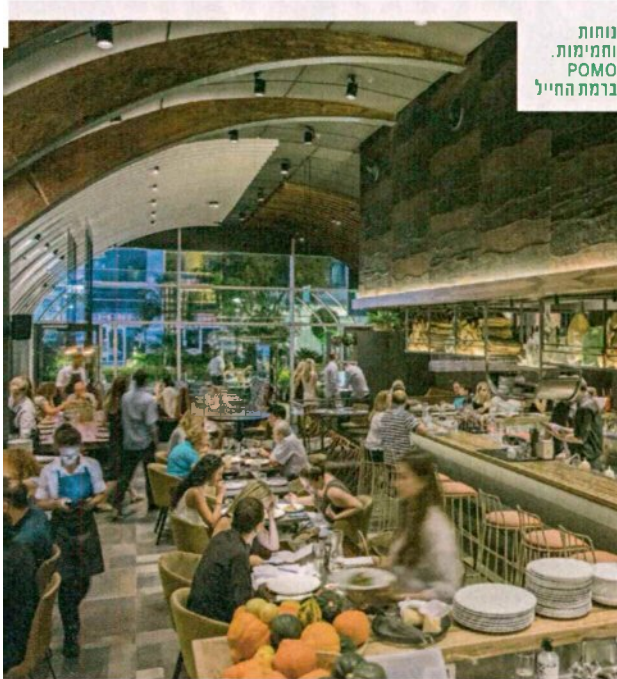


15.44x19.86	1	עמוד 54	פנאי פלום-פנאי פלום	28/11/2018	66151894-0
פנאי פלום - מסעד - 27640					

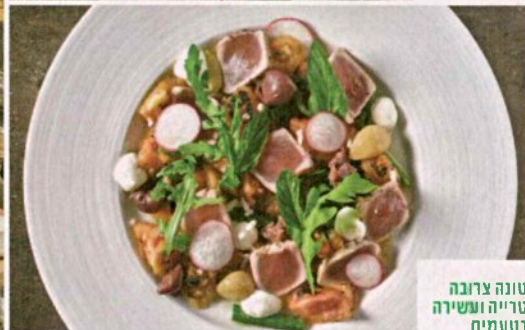
# אוכל



נוחות ותמימות. POMO ברמת החייל



קנלוני עם בשר טלה מענג בבישול איטי



טונה צרובה טרייה ועשירה בטעמים

## האתגר שבמוכר

**POMO לא מתאמצת להפתיע, ואולי טוב שכך. לפעמים לא צריך יותר מדי רוח וצלצולים, רק אוכל איטלקי טוב בביצוע איכותי**

צילום: Arnold Poeschl (ויקטור גלוריה), פניו סילוק (שחקן שבתאי) אנט

דקה, פריכה, עם רוטב עגבניות ביתי ונכון, ותוספות מתאימות. המנות העיקריות יכלו להיות מצוינות אלמלא הוצפו בנהרות רוטב. בקנלוני טלה (98) היו פסטה נהדרת ומילוי בשר טלה מענג בבישול איטי, וגם בשמל ופרמז'ן מלמעלה שסגרו עניין פרפקט. הרוטב, ציר בקור וקרם אמרטו ומעט חמאה, היה מתוק ומורכב ושופע עד שכמעט גנב את ההצגה. גם הפולנטה שרימפס (112) שחתה ברוטב הפעם ציר ים, יין לבן, זעפרן וחברים. היא עצמה הייתה מין עוגת פולנטה, טעימה דווקא, והשרימפס מילאו את תפקידם נאמנה. הקינוחים הצטיינו תחילה במראה מצודר. בטעמים, המילפיי (48) היה מקסים וכפי ממש. כשיש לך בצק עלים פריך ומקורמל, קרם פטיסייה, קרמל מלוח שווה ורוטב קרמל חם בצד, אתה מצויד בכל הכלים. הטארט לימון (46), למרות המרכיבים שלו - שכבות של קרם לימון ומורנג, עוגת גבינה, קרם פירות יער ומסקרפונה לימונית על בצק פריך, לא היה מעניין במיוחד - אך עדין, מאופק, ועדיין ראוי לגמרי. **פנאי** לא הרפתקנית. במקום זה, היא יסודית וממוקדת במה שהיא ככל הנראה יודעת: להיות מסעדה איטלקית קונבנציונלית עם ביצועים איכותיים. ולא כל אחת יודעת. ★★★★★ **זיו לנצ'ור**

**ביקורת** מסעדות איטלקיות הן המובן מאליו. אוכל שמח, בדרך כלל גם פשוט, שלרוב יוגש באווירה קלה, משוחררת ונעימה. לה דולצ'ה ויטה. למרות העניין הידוע, שהתפריטים רוב המסעדות האיטלקיות מסתובבים סביב גרעין מנות דומה, הן עדיין ממשיכות להיפתח ולהצליח בתחום. POMO, כקיצור וכמחווה לפומודורו (עגבנייה, באיטלקית) היא דוגמה טובה מאוד. היא מהווה דוגמה כי היא בדיוק כזו, איטלקית שלא מחדשת הרבה, וטובה מאוד כי היא עושה את זה טוב מאוד. במעטפת, **פנאי** משרדת נוחות וחמימות: חלל רחב, מעוצב ומואר ברכות, הכולל מטבח פתוח ותנור אבן. האוכל מוצע בחלוקה הקטגורית המוכרת בן אגור המסעדות: ראשונות, סלטים, פיצות, פסטות, עיקריות, קינוחים. ראשונה, בדמות טונה צרובה אדומה וטרייה (68 שקל), שהשתדכה בהרמוניה לבשר עגבניות עסיסי ומתקתק, צילי, זיתים ויוגורט מסקרפונה - הייתה עשירה בטעמים ומוצלחת מאוד. את הסלטים ייצג סלט שרימפס (64), קומבינציה מקורית של שרימפס עסיסיים, קרעי פוקצ'ה, גבינת צאן, עלים ירוקים, בצל ולימון. גם כאן היה מגוון טעמים וגם כאן זה עבד, אם כי בצורה פחות סוערת וחגיגית. בין לבין - איטליה או לא איטליה - הייתה פיצה. קפריצ'יזה (67) ובה מוצרלה, ארטישוק, פורטובלו וזיתים.