

הרבה יותר מצ'יפס והרינג

אמסטרדם מעולם לא התפרסמה במוסדות הקולינריה שלה, ורבים אף יטענו שהאוכל בהולנד אינו מצטיין במיוחד. עם זאת, בשנים האחרונות הוקמו בה לא מעט מסעדות טובות וראויות לביקור. יוסי גינוסר מביא שלל המלצות טעימות | כתב: יוסי גינוסר



↓ מסעדת קולג' הוטל. המנות מפוארות, המחירים בהתאם צילום: יח"צ



↑ בר היין Bubbles & Wines. אפשר לשנות מה כוסית מארבעים סוגי יינות צילומים: יח"צ

חידע מעשי

Envy
איפה: Prinsengracht 381
טלפון: 31-20-344-6407
אינטרנט: www.envy.nl

Ciel Bleu
איפה: Ferdinand Bolstraat 333
טלפון: 31-20-678-7450
אינטרנט: www.cielbleu.nl/en

Bubbles & Wines
איפה: Nes 37
טלפון: 31-20-422-3318
אינטרנט: www.bubblesandwines.com

College Hotel
איפה: Roelof Hartstraat 1
טלפון: 31-20-571-1511
אינטרנט: www.collegehotelamsterdam.com/the_college_restaurant.hotels

The Chocolate Bar
איפה: 1e van der Helststraat 62a
טלפון: 31-20-675-7672
אינטרנט: www.chocolate-bar.nl



↓ חצר מסעדת קולג' הוטל צילום: יוסי גינוסר

יין פשוט, אבל גם יינות משובחים כמו יין הקינוח שאטו ד'איקם (Château d'Yquem) מאזור סוטרן (Sauternes) או וינטג' פורט (Vintage port), ולצדם לזלול שלל טפאסים איכותיים במחירים סבירים. בעלי המקום, רוברט, נלי ומייקל, הם חובבי יין מושבעים. אם אחרי כוסית או שתיים תשתחררו ותלחשו לרוברט שהגעתם מישראל, יעלה חיוך רחב על שפתיו והוא יפליג בסיפוריו על התקופה שבה היה אחראי על בר היין במלון גולדן טולפ בים המלח, ולבטח גם יתלונן על החום הבלתי ייאמן בקיץ הישראלי.

אוכלים בגינה, מושגים ברחוב

בקיץ החושך יורד באמסטרדם רק בשעה עשר או 11 בלילה, וכדאי לנצל ערבים נעימים כדי לשבת בחוץ. יש בעיר כמה מסעדות גן, אבל לעתים הן חבויות ולא פשוט למצוא אותן. מסעדות גן אלה מכונות Terrace Restaurants (College Hotel). המסעדה ממוקמת בבניין עתיק שמואר בלילה באור פנסים, בלב חצר פנימית נטועה עצי זית ומוקפת פרחים. תוכלו להתרווח על אחת מכורסאות הגן ולהיאנח בעונג. התפריט הקטן מורכב ממנות קטנות וממגוון קוקטיילים. אם תחפצו באווירה חגיגית יותר, היכנסו למסעדה - שם המנות מפוארות, והמחירים בהתאם.

אם ברצונכם לשתות ולנשנש בישיבה ברחוב, מסעדת The Chocolate Bar והאזור שמסביבו שוקקים חיים עד שעה מאוחרת בלילה. החוגגים מגיעים באופניהם, מניחים אותם במצבורים ענקיים ליד המסעדות, מתיישבים ליד אחד השולחנות הפזורים ברחוב, משיקים כוסות משקה גדולות ומצחקקים בעליזות.

יוסי גינוסר - איש עסקים, חובב טיולים, אוכל ויין

"ההולנדים כל כך חטובים!"
"זה מכיוון שהאוכל שלהם כל כך גרוע!"
זה היה ציטוט מחילופי דברים בין שני מטיילים ישראלים באמסטרדם. הדעה של ישראלים ששוחחתי עמם על מסעדות באמסטרדם לא היתה טובה בלשון המעטה: "האוכל כבד", "השירות אטי" ועוד ביטויים בלתי מחמיאים. ובכן, לאחר מספר לא מבוטל של גיחות לעיר התעלות, אני שמח להביא בשורות: זה לא מה שחשבתם!

מטבחים יצירתיים וכוכבי מישלן

למרות הסטיגמה שנוצרה על אמסטרדם, יש כאן מסעדות נהדרות. אחת מהן היא אנווי (Envy), המשלבת מטבח יצירתי עם מחירים שפויים (מנה עיקרית כעשרה אירו). המסעדה ממוקמת על גדת תעלה יפהפיה, האווירה אפולולית ורק ספוטים קטנים מאירים בכתמים של צבע את מרכז השולחן. המנות מתחלפות בהתאם לעונה, אך תמיד הן יצירתיות ומלהיבות את החיך. רוצים לעלות בהיקף התקציב? ישנן בעיר גם מסעדות שזכו לכוכבים במדריך הממוקמת בקומה ה-23 סייל בלו (Ciel Bleu), לדוגמה, הממוקמת בקומה ה-23 של מלון אקורה (Hotel Okura) ונוף העיר הנשקף ממנה פשוט יפהפה, קיבלה שני כוכבי מישלן. מדובר במסעדת שף מקומית עם גוון צרפתי המספקת חוויית אכילה נפלאה, אבל המחיר אינו זול - יותר מ-200 אירו לזוג. מומלץ לסנות את תפריט הטעימות המוגש במקום.

יין למקצוענים

בר היין הטוב ביותר שאני מכיר מצוי דווקא באמסטרדם, ושמו Bubbles & Wines. הבר נמצא במרחק שתי דקות הליכה מכיכר דאם (de Dam), ויש בו לא פחות מארבעים סוגי בקבוקים שאפשר לשתות מהם כוסית אחת. הדבר אפשרי הודות למערכת משוכללת ויקרה ששומרת על טריות היין בבקבוק גם לאחר פתיחתו. אפשר לקנות פה