



תחנה מרכזית

לחמניות הבאו מולאו בנתחי ברווז פריכים ובאסאדו • גלילים של אורז דביק ליוו את סלט הירוקים החם ונתח הסלמון היה משובח • המבקר מפעיל את הצ'ופ סטיקס ב'סטיישן 9'



מתחם התחנה הראשונה ממשיך להפתיע עם מסעדות חדשות: 'סטיישן 9' היא מסעדה אסייתית חדשה שנפתחה סמוך לקצה הרציף הישן. לצערי, השם הלועזי עורר כי תרעור מת. מה רע בשם כמו 'רציף 9', שם עברי יפה ומסתורי? והאם אני אמור לומר באנגלית 'סטיישן ניין'? כי 'ניין' בידיש זה לא... בקיצור, לא.

המסעדה משלבת מנות מהמטבח התאילנדי, האינדונזי והווייטנאמי, שכוללים מרקים, כיסוני דים סם, סלטים המכונים 'צ'ופ צ'ופ' ומבחר מנות בשר ודגים כמחירים סבירים. ליד שמות המנות לא צוין מקורן, וכך נבצר מאיתנו לבי חזר בין מנות וייטנאמיות לאינדונזיות. לאחר עיון, מהמנות הראשונות הזמנו סלט ירוקים חם (42 שקל) וסלט 'צ'יקן טי', שמשלב ירקות בסיבי בשר עוף חלוטים בתה ירוק (36 שקל). לעיקריות הזמנו מנה של סלמון מיסו - נתח סלמון שנאפה במרינדת מיסו, רוטב מירין ויין סאקה (88 שקל), ומנה של שתי לחמניות באו מאודות (48 שקל) - האחת עם נתחי ברווז בנוסח פקין, והשנייה עם נתחי צלי אסאדו. מיד לאחר ההזמנה הוגשה לנו מנת פתיחה על חשבון הבית: צלחת קרמיקה שחורה עם שתי קונכיות מעלי חסה קטנים ופריכים, ממולאים ירקות רעננים בתחמיץ קל, טבעות פלפל צ'ילי ונתחים זעירים של דג מטוגן פריך. נגיסה אחת מקונכיות החסה הבהירה לנו שזאת מנה לאימוץ: קלה ומרעננת, טעימה ובריאה ופותחת את התיאבון.

לאחר מנת הפתיחה המרעננת הוגשו המנות הראשונות שהזמנו: סלט הירוקים החם התגלה כקערה שבה ספק סלט חם ספק מרק, שכלל תרמילי אפונה ירוקה, ברוקולי, אספרדגוס ועלי כרוב בוק צ'וי, שבושלו בווק ברוטב חם של ג'ינג'ר ופטטריות שיטאקי. הירקות, ספק מבושלים ספק מאודים, היו

טעימים מאוד, משום ששמרו על טעמם המקורי ועל משהו מפריכותם, וטעמי רוטב הג'ינג'ר והפטטריות השתלבו בהם בנעימות. עם הירקות קיבלנו גליל מעץ שבתוכו שקית ניילון עם גוש אורז דביק בסגנון האסייתי ותלתלי בצל מטוגן. המלצר הנחה אותנו לבצוע אורז מהגוש הדביק ולשלב אותו בירקות. אנו ביצענו את הפרוצדורה הזאת בעזרת מקלוני האכילה, וזה היה טעים ומשביע בהחלט.

סלט הצ'יקן טי נראה בעין בלתי מזוינת סלט קטן מאוד: כף וחצי של נתחוני עוף, ירקות קצוצים, שברי בוטנים וגזי זי עלעלים נחבאו בקערית קרמיקה שחורה. טעמנו מהסלט קמצוץ אחר קמצוץ, ושיבחנו את שילוב הטעמים המוצלח בין העוף לירקות, כולל חריפות קלה מטבעות פלפל צ'ילי טרי. נתח הסלמון במרינדה אסייתית הוכן מרג משובח בדרגת האפייה החביבה עלי, שמותירה את תוכו כמעט נא. הנתח הוורדרד במעטה העור הפריך היה עדין וטעים ביותר. כתר ספת לרג חזר מוטיב הברוקולי וגבעולי האספרגוס המאודים, ועוד אורז דביק, וחשנו שהיה כדאי לגוון. אז באו לחמניות הבאו - קטנות וחיוורות, עגלגלות ולחות כמו קניידלך. הן נפרסו במרכזן ומולאו בנתחי ברווז פריכים ובנתחי צלי אסאדו - שנצלו ברוטב מתקתק וטעמם האפיל על הלחמניות החיוורות.

לקינוח הזמנו קרם ברולה בטעם תה ירוק ופיסטוק, שהוגש מוקף גיזוי קרח בצלחת שחורה נאה אך היה בעל טעמי לוואי, ולכן הוחלף בלי בעיות בפלאן מנגו כתום מרענן ויקר (36 שקל). שילמנו 259 שקל כולל שתייה קלה ולפני טיפ, ונתנו ציון שמונה לסטיישן תשע.

• 'סטיישן 9', מתחם התחנה הראשונה, רח' רמז 4, טל' - 02-6454237, כשר

