

# בציר 66 – ניחוחות של טוסקנה ופרובנס בכפר תבור



**כתבה: גלית בצלאל | צילום: גלעד הר-שלג**

אחרי תקופה ארוכה שבה לא מצאנו מסעדה ממש טובה באזור לכתוב עליה, יצאנו לבילוי זוגי, אני ואישי, במסעדת **בציר 66** החדשה שנפתחה בתחילת יוני במתחם היקב בכפר תבור. שמחנו לגלות שכל ההמלצות שקיבלנו מסועדים שביקרו במקום לפנינו, היו מוצדקות, וזכינו לטעום את אחת הארוחות הטובות ביותר שאכלנו מזה זמן רב.

במסעדת בציר 66 שותפים שניים, או ליתר דיוק ארבעה – השף והמסעדן הוותיק רן שגיא ואשתו חנה, וכאיד גאנם, תושב סאג'ור שבגליל ואשתו שאדיה. גאנם הוא זה שמביא לתפריט ניחוחות גם מהמטבח הדרוזי המסורתי.

שגיא, שעבד והיה בעלים של מסעדות רבות בארץ ובחו"ל, ביניהן רוטשילד, השדרה, נחלים, רוטנברג, תכלת ואחרות, חזר ארצה עם משפחתו אחרי ארבע שנים בארה"ב, שם עשה תואר שני במנהל עסקים והקים בבעלות משותפת את המסעדות District ו-Kantina בקליבלנד שבאווהיו.

גאנם החל את דרכו בשנת 2005 כשוטף כלים במסעדת רוטנברג שבקיבוץ גשר, שהוקמה ונהלה ע"י בני הזוג שגיא, ובמשך 6 שנים עבד בצמוד לרן ולמד ממנו את כל רזי המטבח. הוא המשיך לעבוד במסעדה גם כאשר חנה ורן מכרו אותה ב-2011, ועזב אותה רק בדצמבר האחרון.

שמה של המסעדה – בציר 66, קשור כמובן למיקומה במתחם היקב, אך מסתבר שגם רן וגם חנה, בני קיבוץ אפיקים שגדלו יחד, נולדו ב-1966, כך שמשמעות השם כפולה.

בציר 66' היא מסעדת שף המבוססת על תפריט צרפתי, איטלקי וים תיכוני. שגיא וגאנם יצרו תפריט משתנה המותאם לעונות השנה ומבוסס על חומרי גלם טריים ואיכותיים מאוד.



מיד כשתתיישבו תוגשנה לכם לחמניות הבית הנפלאות, מלווות בחמאה ומטבלים נוספים. אחר כך תוכלו לבחור בסלטים משובחים, מנות בשרים, דגים, פירות-ים, מנות צמחוניות, טבעוניות או נטולות גלוטן, מנות ילדים וקינחים נפלאים מעשה ידי השפים. כמובן שניתן למצוא כאן גם מגוון יינות איכותיים, כולל כאלה מהיקב הצמוד.

אני הזמנתי לפתיחה **סלט קלמרי** המורכב מטבעות קלמרי פריכות, פיקו דה גאיו, עלים ירוקים וגבינת עיזים. אישי הזמין **קרפצ'יו בקר** – נתחי סינטה דקיקים בסלסת עגבניות, שמן זית, מיץ לימון, עלים ירוקים וגבינת פרמזן, מלווים בצנימים קטנים. שתי המנות היו מצוינות!!

למנה עיקרית הזמנתי **פילה דג מאודה אפוי ברוטב תפוז** וג'ינג'ר בליווי אורז לבן ובטטות מקורמלות. המתיקות המעודנת הקפיצה את המנה לגבהים. בן זוגי בחר במנת **עוף בקרם סויה** – חזה עוף וירקות צרובים במחבת ברוטב טריאקי ונגיעות שמנת, לצד אורז לבן. מנה פשוטה וטעימה.

קינחנו עם מנת **סמיפרדו ברולה** - קרם ברולה חצי קפוא ממולא בפירות יער חמצמצים. קינוח מושלם לארוחה מושלמת.

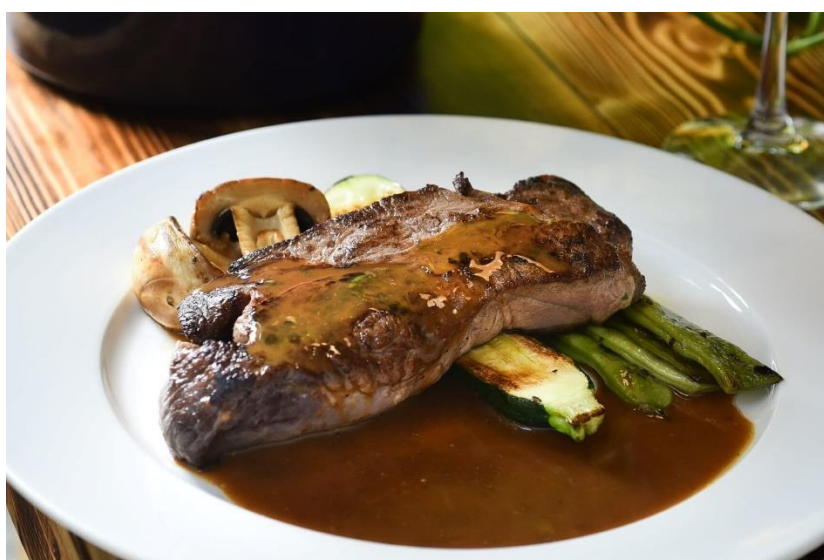
לא יכולנו שלא להתרשם מגודל המנות המוגשות כאן. כל המנות גדולות ומפנקות. אין סיכוי שתצאו מכאן רעבים.

**ומה עוד במומלצי השף?**

**סלט סלק חמוץ מתוק** – מנה הנחשבת לאחת האהובות כאן ומורכבת מסלק, תפוח עץ, עלים ירוקים, גבינת רוקפור ושקדים קלויים בוויניגרט סויה, ומנת פטה כבד עוף המוגש בלוויית ריבת פלפלים אדומים וקרוטונים.



בעיקריות ממליץ השף על **בריסקט טריאקי** – נתח בקר בצלייה איטית המוגש ברוטב טריאקי ופירה תפוח-אדמה ומנת פילה בקר – מדליוני פילה בקר צרובים במחבת עשויים ברוטב יין אדום, בלסמי ופירות יער.



וגם על הקהל הטבעוני חשבו כאן. אלה יוכלו ליהנות ממנה ראשונה של **עדשים ירוקות בטחינה**, סויה וג'ינגר מוגשות ע"ג חציל קלוי, וממנת קבב עדשים שחורות ברוטב עגבניות ושעועית ירוקה, על מצע אורז לבן.



ומה עם הילדודס? לאלה ממתיונות המנות שהם הכי אוהבים – שניצל/המבורגר עם צ'יפס או פסטה.

ארוחות עסקיות מוגשות כאן בימים א'-ה' בשעות 12:00-17:00 במחירים שנעים בין 55 ל- 75 ₪ בלבד וכוללים מנה ראשונה, עיקרית, כוס שתייה קרה וחמה לבחירה.

אחרי החגים צפוי להיפתח כאן טאפאס בר שיגיש מנות קטנות לאנשים המעוניינים רק לצאת וליהנות ממתאבן ליד כוס בירה או יין טוב על הבר, ובערבי חמישי - בשרים מהמעשנת.

המסעדה גדולה ומרווחת, מעוצבת בסגנון כפרי וטובלת בתוך צמחיה ירוקה מכל עבריה. היא מאכלסת בתוכה כ-100-80 איש, באופן המאפשר מרחב גדול בין שולחן לשולחן. היא מתאימה מאוד לאירועים קטנים כמו בר/בת מצווה או בריתות, ויש כאן גם מרחב פרטי נפרד ובו שולחן לכ-10 סועדים, שעוצב בצורה המעניקה פרטיות מלאה לחוגגים, ומתאים לחגיגות קטנות של ימי הולדת או ימי נישואין.

אוכל נפלא, יין משובח, מוזיקה טובה. מה צריך הבנאדם יותר מזה? בציר 66 מאגדת בתוכה חווית בילוי וטעמים שתגרום לכם להתאהב. אם בא לכם להרגיש לרגע שאתם בטוסקנה או פרובנס, זה לחלוטין המקום שלכם. המחירים אגב, הוגנים ביותר.

בציר 66 בראסרי ביקב – צרפתי, איטלקי, ים תיכוני, בשרים, דגים, מאכלי ים, צמחוני, טבעוני

מתחם יקב תבור, כפר תבור

[www.bazir66.rest.co.il](http://www.bazir66.rest.co.il)

04-8832665, 053-9416149

שעות פתיחה: יום א' 16:00-22:00, שני-שישי 11:30-22:00, שבת 11:30-20:00

אירועים: כן, עד 10 בחדר פרטי ועד 80 איש ברחבי המסעדה

ידידותי לילדים: כן

כשרות: לא

אמצעי תשלום: מזומן, כ. אשראי

חניה: בשפע

נגישות לנכים: כן