

## טראשי, כיפי ומהיר – מהו ההמבורגר הזול הטוב ביותר בעיר?

בעוד שרשתות הענק נשארות מאחור בכל הקשור להיצע ולחוויה, מזללות ההמבורגרים הקטנות הן האופציה הפופולרית והמעודכנת. כינסנו את "עד העצם אקספרס", "110 בורגר" ו"קפטן" לעימות משולש עם המון קציצות, צ'יפס, רטבים ותוספות – ממנו יוצאת מנצחת אחת בז'אנר

עכב לאור 09:00 31.12.2018

בחודש שעבר הפגשתי כאן את "מקדונלדס" ו"ברגר קינג" לסוג של "ראש בראש", שמבחינתי ומבחינתן הסתיים בתיקו שכולו הפסד; בעוד שמעבר לים הן מנסות – ולא פעם מצליחות – למשוך תשומת לב ולעורר באזז ג'אנק-פודי ראוי ומסקרן, הגרסאות המקומיות שלהן לא רק מתקשות לחדש באופן משמעותי אלא גם מפסידות במבחן המחיר, האיכות והעניין לרשתות המבורגר זריזות ומודרניות שנפרשו בשנים האחרונות בתל אביב, באזור המרכז וגם מחוצה לו.

שלוש מהן – "עד העצם אקספרס", "110 בורגר" ו"קפטן" – בולטות במיוחד. בניסיון לא מוסתר להיות ה"שייק שאק", ה"פייב גייז" וה"אין אני אאוט" המקומיות, הן מציעות תמהיל דומה של המבורגרים קטנים מבשר טרי, שלל תוספות עליהם או לצדם ושתייה במילוי חופשי, כל זאת ברף איכות שמתיימר להיות הרבה יותר גבוה משתי הענקיות הנ"ל אך במחירים קרובים או דומים מאוד לארוחות המוצעות בהן. לאורך השנים זכתה כל אחת לביקורת משלה, אך מאז הן גדלו, שינו והשתנו – מה שמסדר ביניהן הפעם קרב משולש: בז'אנר הטראשי, הכיפי והמהיר – מהו ההמבורגר הזול הטוב ביותר בעיר?

**עד העצם אקספרס: האלגנטיות הלכה, הג'אנק נשאר**

**איפה:** תל אביב, כרמיאל, ראשון לציון, נתניה, הרצליה, כפר סבא, פתח תקוה, רמת השרון, רעננה, הוד השרון

**משלוחים: יש**

**כמה:** 29-45 שקל להמבורגר, 47-62 שקל לארוחה

**פיצ'רים מיוחדים:** צ'יפס ברוטב גבינת גרוייר חם

**מה ולמה:** בתחילת 2013 נפתחה בתל אביב מזללת "עד העצם אקספרס" – אז עוד לא רשת, אלא מעין אחות קטנה זריזה למסעדת הסטייקים הוותיקה מהרצליה – והפכה באחת לגיים ציינג'רית של הקציצה המקומית. לא עוד המבורגרים קפואים של רשתות ענק מחד והמבורגרים עצומים (בגודל ובמחיר) של מסעדות מאידך, אלא קציצות אלגנטיות ודקות, טריות וכיפיות – ולא יקרות. שש שנים ומספר סניפים דו-ספרתי אחרי (כולל אחד במקום המסעדה ההיא), ומדובר במיני-אימפריה בז'אנר.

אך מה שקורה בדרך כלל בסיפורים כאלה היא מגמה הפוכה – הביזנס צומח, האיכות יורדת. למרבה הצער, "עד העצם אקספרס" לא מצליחה לתת קונטרה הולמת לתזה הזו, אלא להיפך – מספקת לה עוד הוכחה בשרשרת. שתי ארוחות בפעמים שונות (המבורגר כפול או משולש, תוספת גבינה וביצת עין) היו די מבאסות, כאשר האלגנטיות והמוקפדות הן נעלמן ואותן החליפה ג'אנק-פודיות, אבל לא כזו שאנחנו מחבבים.

זה מתחיל בחלק מהסניפים עצמם, שזקוקים לרענון וניקוי יסודי (כולל, במיוחד, משטח הברזל עליו מוכן הבשר); ממשיך בצלייה חובבנית של קציצות הדקות, שנחרכות הרבה מעבר לדרוש, ובצ'יפס דק שבילה יותר מדי זמן בשמן; ומסתיים בארוחה שהיא בין סתמית למיותרת. יחס התמחור-תמורה עדיין סביר בהחלט (ושל הטופינגס עוד יותר, נקודה רצינית לזכותה של הרשת עוד מימיה הראשונים), אבל הירידה הדרמטית באיכות ובטיפול בבשר (שטריותו הרי אמורה להעניק ל"עד העצם" יתרון מול רשתות הענק) גורם לה להסתכל על "מקדונלדס" ושות' הרבה פחות מלמעלה. בדרך לקיבתם של תיכונים ומשפחות, "עד העצם אקספרס" קצת מזניחה – באופן מילולי – את הסטנדרטים שהציבה בתחילת הדרך. השאלה היא אם לא מאוחר בשבילה לחזור אליהם.

## 110 בורגר: סולידית וקלילה

איפה: תל אביב, בית שמש, עיר הבה"דים

### משלוחים: אין

כמה: 29-40 שקל להמבורגר, 46-56 שקל לארוחה

**פיצ'רים מיוחדים:** גבינה כחולה, שום קונפי, רוטב איולי סלק (התפריט טען שיש גם "נאגטס חלפיניו" אבל הובהר לנו שכבר לא מכינים אותם; חבל – נשמע מעניין)

**מה ולמה:** גם "110 בורגר" החלה את דרכה כאחות קטנה – של רשת "אגאדיר" הוותיקה – עם סניף ראשון במתחם שרונה שנפתח לפני ארבע וחצי שנים אך לא האריך ימים. בשנה האחרונה הושקו שניים אחרים בעיר, בנקודות אסטרטגיות (אבן גבירול, דיזנגוף) אך כאלו שמרוצפות בלא מעט המבורגריות מתחרות אחרות.

ארוחה עדכנית ב"110" התגלתה כסולידית, אופציה קצת יותר מעודכנת וקלילה מרשת האם "אגאדיר". הקציצות הקטנות נצלות כאן במכשיר לחיץ חצי-אוטומטי, ויוצאות ממנו באופן משיע רצון. איכות הבשר סבירה, והרכבה של הקציצה אינו שומני מדי אך עם טעם מעט בולט של בצל, שאני אישית מחבב פחות. גם כאן התוספות לא יקרות (3-5 שקלים לאחת), מה שאפשר לנו לשחק עם צ'דר (חביב) ועם בייקון טלה (שלא נצלה כמו שצריך והיה במרקם מסטיקי), ועם שום קונפי וגבינה כחולה שהשתלטו על המנה כמצופה. ערימת הצ'יפס העבים שליוותה כל אחד מהם היתה מכובדת פלוס וסבירה, והאיולי סלק התגלה כשיחוק.

ניסינו גם כריך שמוגדר כאן "קריספי צ'יקן", מה שסידר לנו הזדמנות טובה להודיע ולהתריע בפני "110" ומזללות נוספות: אתם לא יכולים לקחת חזה עוף, לצפות אותו בפירורי לחם ולטגן אותו בשמן עמוק (להלן: שניצל), להכניס אותו ללחמנייה עם כמה עלי כרוב ולכנות את זה "קריספי צ'יקן" – זה

פשוט לא. לפרטים בנוגע לעוף פריך כהלכתו (עם השרייה, ציפוי ותיבול מסורתיים), אנא פנו ל"וויטרינה" ומקומות נוספים שעושים את זה כמו שצריך.

**קפטן: לא "מקדש", רק פאן טהור**

**איפה:** תל אביב, גבעתיים, קרית אונו, חדרה, רעות, חיפה, ירושלים

**משלוחים:** יש

**כמה:** 26-45 שקל להמבורגר, 45-63 שקל לארוחה

**פיצ'רים מיוחדים:** צ'יפס וטבעות בצל טריים (מדהים שזה נחשב פיצ'ר יוצא דופן, הא?)

**מה ולמה:** ביקור קודם ב"קפטן" לפני שנתיים, כשירדה לראשונה לתל אביב, הסתכם בתחושות ובמסקנות חיוביות – אך יחסית בלבד; יחסית למיקום, יחסית לציפיות, יחסית לז'אנר. כתבתי אז על הכישלון המסורתי של בתי ודוכני אוכל ירושלמיים כאשר הם מנסים לייצא את הצלחתם אל מדינת תל אביב, והנה "קפטן" מוכיחה שהיא כאן כדי להישאר – עם פריסה ארצית מתרחבת וסניף דגל טרי ומעוצב בכיכר רבין (באופן אירוני, בדיוק היכן ששכנה "וולפנייטס", זו שבעשור הקודם היתה נחשבת לאופציית בורגר קולית).

ולמרבה השמחה, שתי ארוחות שנזללו לאחרונה (במועדים שונים) מביאות את המדור הזה למסקנה כי "קפטן" היא כל מה שציפינו ורצינו מדיינר המבורגרים זריז וזול. אם בביקור ההוא הצבענו על ליקויים קלים שפגמו בהנאה, הרי שהארוחות האלו היו פאן טהור: לחמנייה רכה שערסלה בורגרים דקים ועסיסיים, תוספות כיפיות עליהם (חלפניו, גבינה) ולצדם - צ'יפס "ביתי", כזה שנחתך מתפוחי אדמה טריים ומטוגן פעמיים, שמגיע לצד המנה בכמות עצומה ונהדרת; וטבעות בצל אמיתיות ולא קפואות-מסחריות, שבניגוד לפעם ההיא היו עשויות ומטוגנות נהדר; וסקציית רטבים סטנדרטיים לכאורה אך שנעשים במקום ומשדרגים את הווייב הלא-תעשייתי של "קפטן".

ומה שמתקבל מהשילוב בין מזללה פשוטה (שירות עצמי, תמחור לא גבוה) ובין רף איכות וגישה בוטיקיים – מהאוכל ועד מה שמסביבו – הופכים את "קפטן" בשלב הזה של חייה לבורגר-ג'וינט אולטימטיבי, כזה שאתם תמיד שמחים לפגוש מעבר לים; לא "מקדש" שמצריך עמידה עיקשת בתור לא נגמר ותמונה לאינסטגרם, אלא עצירה אגבית וסגירת פינה כיפית, בצהריים או בלילה, במקום או בטייק אוויי. אם הניסיון להיות "שייק שאק" הרגיש אז מעט מאולץ, דיוקים שנעשו הצליחו לטשטש את הפער בין היומרה והביצוע – ואיכשהו יצא שבעימות המשולש הזה, כמו במשחקי גמר אחרים, גם הפעם הקפטן הוא זה שמניף את הגביע.

**אוכל בעמידה – כל הביקורות**