



לאכול אצל טראמפ

סיקסטין (Sixteen) היא מסעדת יוקרה המהווה את מסעדת הדגל של מלון 'טראמפ' הממוקם במגדל 'טראמפ', במרכז העיר שיקאגו. היא אחת משלוש המסעדות שזכו בשני כוכבי מישלן בעיר. המסעדה עוצבה על ידי מעצב הצמרת ג'ז ולריו, שתכנן את המסעדה כך שהכניסה למסעדה היא דרך חדר יין ענק שמדפיו



מספר המסעדות המכוכבות בשיקאגו גדל משמעותית בשנים האחרונות. 9 מסעדות של כוכב אחד, 3 מסעדות של שני כוכבים ושתי מסעדות של שלושה כוכבים. התחרות בין המסעדות גברה. הסועדים האנינים מתמקדים בהיכרות עם המסעדות המכוכבות החדשות וזו אולי הסיבה שהעסקים חלשים מעט לאחרונה



משתרעים מהרצפה לתקרה. התקרה באולם המרכזי מצופה בעץ אפריקאי ומשתלשל ממנה שנדליר קריסטל של סוורובסקי. החלונות, בגובה 10 מטר כל אחד, חושפים את הסועד לפנורמה מרשימה של העיר שיקאגו, שיופיה נפלא ביום או בלילה.

מספר המסעדות המכוכבות בשיקאגו גדל משמעותית בשנים האחרונות. 9 מסעדות של כוכב אחד, 3 מסעדות של שני כוכבים ושתי מסעדות של שלושה כוכבים. התחרות בין המסעדות גברה. הסועדים האנינים מתמקדים בהיכרות עם המסעדות המכוכבות החדשות וזו אולי הסיבה שהעסקים חלשים מעט לאחרונה. מנהל המסעדה מסר לי כי לא ברור מה תהיה השפעת בחירתו של טראמפ על המסעדה, מכל מקום, הם טרם ראו גאות בביקוש כתוצאה מכך. נראה כי המותג 'טראמפ', מדשדש לאחרונה גם בתחומים אחרים: רשת בתי הכל-בו היוקרית ניימן מרקוס הסירה מאתר האינטרנט שלה את קולקציית התכשיטים בעיצובה של איוונה טראמפ ורמזה שהמכירות חלשות. יום קודם לכן דווח כי המוצר נעלם מאתר האינטרנט של רשת הכל-בו המפורסמת נורדסטרם. במייסיס הפסיקו למכור את קולקציית התיקים, הארנקים והנעליים של איוואנה, אחרי שטראמפ קרא למהגרים ממקסיקו 'רוצחים' ו'אנסים' במהלך

טראמפ עצמו ביקר במסעדה מספר פעמים. בדרך כלל אין לו מספיק זמן להתנסות מלאה בתפריט המורכב שמציעה המסעדה. הוא נשאר כ-20 דקות, סועד והולך. הוא אוהב אוכל אמריקאי טיפוסי – סטייק ותפוחי אדמה

הבחירות שלו. תכנית הריאליטי 'המתמחה', שטראמפ הוא המפיק שלה, לא תחודש כנראה בשנת 2018. השף תומס לנט (Thomas Lents), אמריקאי במקורו, עבד קודם לכן במספר מסעדות מכוכבות מישלן כמו ג'ואל רובישון בלאס וגאס (3 כוכבי מישלן). שני הוריו הם מורים במקצועם, ואולי בהשפעתם יש לשף חיבה בלימוד הסועדים באשר לחומרי גלם חדשים אותם הוא גילה. לדוגמא, כאשר בקרנו במסעדה, אחד מחומרי הגלם שבמוקד היה אורז שחור. דרך מנות בתפריט הוא מספר את סיפורו של האורז השחור, החל מאורז הפרא הקדום, דרך ביותו על ידי האינדיאנים, היעלמותו משולחנו של האמריקאי ועד שובו כמאכל עילי למסעדות נחשבות. כאשר סועד מביע בפני צוות המסעדה את הנאתו ממנת האורז שאכל, המלצר ידע לספר לו

את סיפורו המרתק. התפריט תמיד ימוקד בחומר הגלם העונתי, ולכן הוא משתנה לאורך השנה. מנהל המסעדה סיפר לנו על כך סיפור משעשע. לאחרונה, צדפות מאכל היו במוקד התפריט. באחת המנות הראשונות הוגשו על הצלחת מספר צדפות, שעל הסועד היה להרים את חלקן העליון ולאכול את תוכן. אחד מהסועדים לא הבין זאת כנראה בעצמו, אכל את הצדפות על קליפתן וטען אחר כך בביקורת שכתב על המסעדה, שאחת מהמנות היתה לא אכילה. המסעדה ענתה לביקורתו, הסבירה את מה שכנראה לא דרש הסבר מלכתחילה, והזמינה אותו לסיבוב חוזר. הסועד חזר נבוך משהו למסעדה וזכה לארוחה על חשבון הבית...
טראמפ עצמו ביקר במסעדה מספר פעמים. בדרך כלל אין לו מספיק זמן להתנסות מלאה בתפריט המורכב



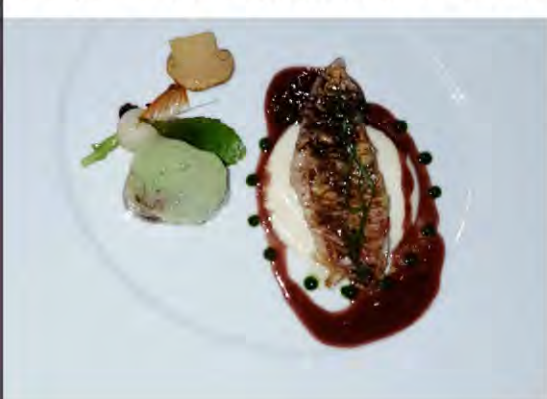
יונה בגריל עם תירס ופטריית שאנטרל



סלט עלים עם קוד מושחר



מולית פריכה, לפת מפולפלת, לבבות תמרים ויין אדום



פואה גרא מצופה בייץ פורט פרמזן וטבעות בצל





\$130. כמו כן, תוכלו להזמין מתפריט א-לה-קארט נרחב. במידה ותרצו להתאים את המנות ליין, לכו על תפריט טעימות היין, אשר מציע יין שונה לכל מנה בארוחת הטעימות. זה יעלה לכם \$50-\$100 נוספים.

ואיך ערבה הארוחה לנו? זה הרגע לכרוך בגרוני במבוכה. הארוחה הייתה אכן מוקפדת, מפונפנת ומרשימה. אבל... אשתי קמה למחרת בבוקר עם מיחושים בבטנה. ניחמתי אותה: מה תליני, כאשר חצי מאמריקה מסתובבת זה חצי שנה, מאז הבחירות, עם כאב בטן?

שמציעה המסעדה. הוא נשאר כ-20 דקות, סועד והולך. הוא אוהב אוכל אמריקאי טיפוסי - סטייק ותפוחי אדמה. בסיום הארוחה הוא לא אמר מילה על האוכל. האם הדבר מעיד על האיש או על המסעדה?

מגזין 'טיים אאוט' קטל את המסעדה באמרו "זה מקום שנועד יותר להרשים אורחים ודייטים, מאשר מסעדת עילית, הודות לשם דונלד טראמפ והנוף המרהיב שנשקף מחלונותיו".

מחירה של ארוחת טעימות בת 10 מנות הוא \$190. בארוחת טעימות צנועה יותר, בת 4 מנות, תפרדו מ-

דירוג גינוסר

	אוכל
	תרבות יין
	אווירה
	שירות
	מחיר
	תמורה לכסף

<http://www.yossi-ginossar.co.il>



טוקבקים

"The service was impeccable and every entree we had was brilliantly conceived and executed. The room is gorgeous, with a view of the city and out to Lake Michigan. I have dined in some of the finest restaurants in London, Paris and Rome and have never had a better meal!"

"My recent dining experience at Sixteen was absolutely top notch! The chef Thomas Lents and his entire team provided an experience that I will not soon forget. I was wowed by every bite!"

"My fiancé and I have been to every Michelin rated restaurant in Chicago and Sixteen was by far the worst. If this place has 2 Michelin stars it is only because Trump paid someone for them. I wouldn't have given them one. It was one of the worst restaurant experiences we have ever had!"

מידע מועיל

כתובת: N. Wabash 401
טלפונים: 312-588-8030
שעות פתיחה:

BREAKFAST - DAILY FROM 6:30 AM TO 11:00 AM

BRUNCH - SUNDAYS FROM 11:00 AM TO 2:30 PM

DINNER - WEDNESDAY - SUNDAY FROM 5:30 PM TO 9:30 PM

שמירת כשרות: לא כשר
הזמנה: דרושה

אתר אינטרנט: www.sixteenchicago.com