

# משה צ'יין מדווח על לקוחות ואוֹצְרִים



אפשר לחשוב שהטלוויזיה המציאה את „טנדו“. זה נכון שהיא עשתה את המילה טנדו (מארמית — בשניים) למי-לה מפורסמת כמעט כמו את ירון לונדון. גם את קפה-טנדו לא המציאה הטלוויזיה, הוא פשוט צץ ונפתח ונותן לנו מקום להפגש ולשבת בו, ביום או בערב. אבל כדאי לזכור שטנדו — הולך אפילו לבד, בשניים, שלושה ואפילו יותר. ובכלל אני מוכרח לציין שבזמן האחרון אני מוצא את עצמי יושב יותר ויותר בקפה החדש הזה. היו ימים בהם נהגתי להזמין ידידים (לחברה או לעסקים) ל„רוולית“ שם אפשר היה לשבת בנוחיות, בשקט ובאווירה תרבותית, לשוחח, להחליף חוויות או אפילו להחליט במקום על ביצוע עסקה. כך שזוהי בעצם הזדמנות לספר — למה.



אלכס קרטון, מנהל ובעל „טנדו“, בתנועה מתמדת בין האורחים, מפקה אישית על ההגשה, משתתף בהכנת המנות המיוחדות, גורם עיקרי לאווירה המיוחדת במינה שנוצרה במקום מייד מערב הפתיחה החגיגי.

תונאים, אלו יושבים ומנהלים את העניינים (מבלי להיות אדישים לבנות ה-מין היפה היושבות בשולחנות סמוכים).  
בצהרים, המקום הופך להיות מעין מסעדת מנהלים (אני אישית מוכן ל-הסתפק בעשירות אחוז מהעסקים הנח-תכים ליד השולחן).



אתחיל באווירה שהיא שקטה ותר-בותית, הדקורציה נעימה והרמונית. בר-מרכז בית-הקפה בריכת דגי זהב (נא לא לבוא עם חכה...). התפריט נראה כלפי חוץ זהה לכל בית-קפה, אך כדאי גם כדאי לעיין בו ולדעת שאפשר גם לאכול והמחירים בהחלט סבירים. כוס קפה עולה 4 לירות והמנה העיקרית ה-י קרה ביותר — „עגל בתנור“ 22 לירות. כמי שנהוג לבקר בבתי-קפה ומסעדות אני ממליץ על שילובים שונים:

אחה"צ חוזר המקום להיות מקום בילוי, גברים ונשים נכנסים לגלידה של שעה חמש (וכי מי שותה בקיץ קפה...). טעם מיוחד יש לגלידה בגלל הנוף הצועד על המזרחה בדיונונוף בין קפה „שטרן“ לבית פרג.

לפנה"צ, לפגישות עסקיות (לתשומת-לב העיתונאים — בטנדו יש פינה שקטה ומיוחדת המתאימה לראיונות ושחות עבודה). ובכן — לפנה"צ אני ממליץ על בלינצ'ס תפוחים או גבינה עם שוקו חם או אייס-קפה. לאוהבי הבירה אני ממ-ליץ על „בלינצ'ס פרוי לחם“ בו המלית מעניינת במיוחד וזו „הולד“ מצויין עם בירה או כוס יין שולחני. מבין המנות הראשונות אני ממליץ על „פטריות מוק-רמות“ (הלוואי וידעתי את אופן ההכ-נה...) מחיר המנה 14 לירות בלבד וזה ממש משיב.

בערב ובלילה, פוגשים את כל המי

בין האורחים הרבים שהתאספו מערב הפתיחה של „טנדו“, בלטו אישי ציבור, עיתונאים, חתיכות ואמנים. בתמונה: הכריכנסתי זמרי-מלחין עקיבא נוף ואשתו הטריה העיתונאית מירה ויינגרטן.

## טנדו בזוגות - אם לא למעלה מזה

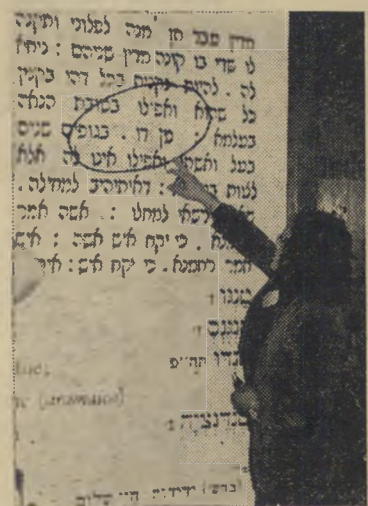
לארוחת הצהריים או הערב יש מבחר מנות מעניינות שכולן מתובלות ובחכמה מיוחדת כדי הדמיון הטובה על אלכס קרטון — מנהל ובעל המקום. המנה ה-

אהובה עלי היא ברווז ברוטב תפוזים (כנר-אלה-אורנג') אבל זה בכלל לא מח-ייב כי המבחר מעניין וכדאי לנסות עוד ועוד.



חכו חכו — לא גמרת, אחה"צ או בשעה מאוחרת בלילה אני „מת“ על מנות אחרונות. רוצים המלצה? בבק-שה! המנה הפנטסטית ביותר נקראת „קרפ טנדו“ תארו לכם גלידה עם רוטב ופירות מוגשים בלחבה (פלומ-בה בלעז). הגלידה והקסטה במקום הם מתוצרת בית. כמובן שאפשר למצוא עוד מנות אחרונות גם בטעם שונה מהרגיל, הכל מוגש ע"י „מקצוענים“ אלף אלף...

בערב הפתיחה התאספו יחדיו (מימין לשמאל) שוש בורשטיין הארכיטקטית שעיצבה את „טנדו“, משה דיון המופקד על יחסי הציבור, סגן ראש העירייה דוד שיפמן השואף להאריך צפונה את חיי הלילה של רחוב דיונונוף והעיתונאי גסטרונום רנה מוקרי.



הסבר מיוחד נותן הזמר נסים סרוסי המצביע על המילה טני דו שהפירוש לה מופיע על קירות בית-הקפה הדיונונופי.

ומי, אנשי תקשורת, רדיו וטלוויזיה, ר-עוד אנשים יפים. בשעות הלילה מת-אספים במקום אנשי במה, לאחרונה פגשתי ביענקלה אגמון וגילה אלמגור, או חנה מרון ובעלה הארכיטקט יעקב רכטר, יצחק איוניר ואשתו ועוד.

אגב — שלא תתפסו לטעות, אמנם שם המקום „טנדו“ אבל את ירון לוני-דון לא רואים שם...

לחבראות ב„טנדו“