מסעדת "אל-פרח" (האושר) היפואית, בניהולו של הטבח עראפת מוחמד אל־תורק (טורק), שכנה בכיכר אל-סראיא ליד מגדל השעון. התפריט היומי המתחלף הציע בין השאר כפתה (סינייה), דג מטוגן, לשון כבש, יונים ממולאות, מלוח'יה, מנזלה (תבשיל חצילים עם גרגרי חומוס), מרק יוגורט חם, במיה וממולאים. המחירים העממיים – המנה היקרה ביותר בתפריט עלתה ארבעה גרוש – הצביעו על הפנייה למעמד הפועלים. השימוש בשתי השפות, ערבית ועברית, שיקפו את הפנייה לקהל ערבי ויהודי. מבחר המנות המקומיות הטיפוסיות שהוצעו בתפריט היה עשיר ומגוון יותר ממה שעתיד להתקבע בתודעה בהמשך, עם קום מדינת ישראל, כתפריט של מסעדה "מזרחית" או "ערבית".

החלוצים היהודים הצעירים שהגיעו לארץ ישראל התגוררו על פי רוב בחדרים נטולי מטבח. המסעדות הקואפרטיביות, שנפתחו בשנות ה־20 וה־30, התפתחו ממטבחי הפועלים והציעו מזון איכותי יותר ותחושה של הזדהות והשתייכות קהילתית. המנות הצנועות שהוגשו בהן על פי צו השעה – כמו חלב, לבן וחביתה – נועדו להזין את גופו של החלוץ בבניין הארץ. בהמשך הן הפכו לחלק מהאתוס המכונן של הישראליות ושל המטבח הישראלי. המסעדות הקואפרטיביות, שהגישו אלפי ארוחות ביום בשיאן, נעלמו ברובן מן הנוף בסוף שנות ה־60.

מסעדות בבעלות משפחתית הציעו למהגרים הצעירים, רובם לקוחות קבועים, אוכל מבית אימא ואווירה ביתית. מסעדת "כהן", שהקימה רבקה כהן בשנת 1936 ושאותה מנהלים צאצאיה עד עצם היום הזה, נותרה שריד כמעט יחיד לנוכחות הדומיננטית של המסעדות היהודיות־מזרח אירופיות בשנים שלפני קום המדינה. משפחת אס, שעלתה מווילנה, הביאה איתה את מסורת השרקוטרי האשכנזי הכשר. מסעדת קרלטון, שפתח מוניה כהן בשנת 1936 כמסעדה משפחתית זעירה, הפכה לבית קפה־מסעדה אלגנטי בנוסח מערב אירופי, שהיה חביב במיוחד על אנשי הצבא הבריטי. התפריט של מסעדת "קליפשטיין עתיד" מעניין במיוחד בזכות שילוב נדיר לאותם ימים בין מנות מזרח־תיכוניות לבין מנות מערביות.

לצד המזנונים העממיים והמסעדות הביתיות התקיימה בעיר העברית הראשונה סצנה ערה של חיי לילה ותרבות. התפריטים שהשתמרו מאותן שנים מעידים על יבוא סדיר של משקאות ומותגי אלכוהול – גם הודות לדפוסי הצריכה של אנשי המנגנון הבריטי. תפריטי הקוקטיילים הקלאסיים נוצרו בהשפעת מוסדות דומים מעבר לים. רודי פלד, ארט דירקטור ומעצב גרפי ממוצא יהודי־גרמני, נאלץ להגר לפלשתינה עם עליית המפלגה הנאצית לשלטון. ב"הלו", הבר שהקים באלנבי 13, הוגש לצד קוקטייל "מנהטן" גם קוקטייל "תל אביב" ונערכו בו ערבי אמנות ותיאטרון ניסיוני. ב־1937 נסע פלד לארצות הברית, בעקבות אחיו השחקן פריץ פלד, ושם השתלב בתעשיית הקולנוע ההוליוודית ועיצב כרזות לסרטים.

תפריטי ספינות הנוסעים של "צים", שגרירות צפות של המדינה הצעירה, ותפריט מלון נמל התעופה הבינלאומי, שער הכניסה והיציאה, מעידים על הרצון לייצר זהות חדשה. הדימויים המופיעים על תפריטי הספינות – שזכו לשמות סמליים כמו "ציון", "ירושלים" או "נגב" – מציירים באורח רומנטי מוטיבים תנ"כיים ונופים של ההתיישבות העובדת. הדימויים החזותיים לקוחים מהתרבות הגיאוגרפית־מקומית החדשה, אך השמות של המנות המוצעות בתפריטים – כגון "בשר בקר בורגונדי", "פינכת בשרים מצומטים" או "זיתים ספרדים" – שאולים מהז'רגון של מטבחים אחרים. ציר המתח הזה, בין המקומי לגלובלי, עתיד ללוות מהלכים קולינריים אחרים בחייה של המדינה החדשה ונטולת המסורת, אולם הוא קיבל

ביטוי מיוחד בתפריטי המסעדות הצפות שהפליגו לישראל וממנה.

המטבח של יהודי תימן, שעלו לארץ ישראל בשלהי המאה התשע־עשרה ובתחילת המאה העשרים, שימש מתווך נוח בין מזרח למערב. הדרך להכנסת מאכלים מזרח־תיכוניים מקומיים – כמו חומוס, פלאפל, טחינה ושיפודי בשר על גריל פחמים – לקאנון של המטבח הישראלי הלאומי עברה בין השאר בסמטאות שכונת כרם התימנים התל אביבית ובקרב מי שנחשבו כ"יהודים מזרחים". בשנות ה־30 החלו להופיע מסעדות ביתיות זעירות, שבהן בישלו נשות המשפחה מרקים ומאפי בצק מסורתיים. בהמשך, בשנות ה־50-70, הן הפכו למוסדות פופולריים, שהגישו בהן קבב, שישליק, פלאפל וחומוס לצד לחוח וסחוג. במשך שנים רבות היו מאכלים מקומיים כמו פלאפל מזוהים בטעות עם בני העדה התימנית. חזית התפריט של מסעדת ציון, המשמשת פרסומת למסעדה, מזמינה את הסועדים ליהנות ממאכלים "מזרחיים ותימניים".

במחצית הראשונה של המאה העשרים נהגו להגיש תפריטים שעוצבו בפשטות בשני צבעים והודפסו על גבי נייר פשוט. בהמשך, בשנות ה־60-80, הם הוחלפו בתפריטים ססגוניים, עתירי תצלומים וכרוכים בעטיפה מבהיקה וקשיחה. עם השיפור במצב הביטחוני והכלכלי והתפתחות תרבות הפנאי, החלו להיפתח בישראל מסעדות סיניות, אמריקניות (המבורגר ופיצה) וצרפתיות. מסעדות עממיות שפתחו מהגרים יהודים שאימצו את המטבח של ארצות מוצאם, כמו מסעדות בלקניות או צפון־אפריקניות, השפיעו גם הן על רשימת המנות העתידות להיכנס לקאנון של המטבח הלאומי. בשר צלוי על גריל פחמים – בין אם שיפודים של קבב וחלקי פנים או סטייק "לבן" (בשר חזיר) בהשראת מסעדות רומניות־יהודיות – הוכנס לפיתה, הלחם השטוח של המזרח התיכון, יחד עם חומוס, טחינה, סלט ירקות, מלפפון חמוץ וצ'יפס.

התפריטים הראשונים של מסעדת "קרן", בבעלות המסעדנית אירית שנקר והשף חיים כהן, הציעו באמצע שנות ה־80 "פטריות ממולאות", "שרימפס בשמנת" ו"פטוצ'יני אלפרדו". בתחילת שנות ה־90 העתיקה המסעדה את מקומה למשכן גדול ומהודר יותר במושבה האמריקנית, על גבול יפו־תל אביב, והגישה תפריט בהשראות מסעדות המטבח העילי הצרפתי. רק באמצע שנות ה־90 השף חיים כהן החל לפתח שפה מקורית של מטבח עילי מקומי ולשלב בין מתכונים ביתיים מסורתיים שלמד בבית אמו לבין חומרי גלם של ארץ ישראל וטכניקות קולינריות מערביות. אחת המנות הראשונות שהוכנסו לתפריט הייתה קובה נייה, בהשראת המטבח האורפלי של משפחתו.

בעשורים הראשונים לקיומה של מדינת ישראל כללו תפריטי מסעדות ערביות בעיקר שיפודי בשר על האש ומבחר סלטים לפתיחת הארוחה. מאכלים מורכבים יותר – ממולאים, תבשילים מסורתיים ומנות שמקורן בליקוט עשבים וצמחי בר – נשמרו בין כותלי הבית ונותרו נחלתן של נשים שלא עבדו במטבחים מקצועיים. רק בשנות ה־80 החל הציבור היהודי להתוודע למגוון ולעושר של המטבח הערבי המקומי, גם בזכות מסעדות כמו "דיאנה" הנצרתית (שנפתחה כבר בשנת 1965 כדוכן שיפודי רחוב), "אל באבור" באום אל פחם ו"גסקלה" בג'יש (גוש חלב). המטבח הערבי עתיד להפוך לאחד ממקורות ההשפעה החשובים ביותר של המטבח הישראלי החדש, אך בתפריטי המסעדות מאותן שנים הוא מתואר עדיין כמטבח "מזרחי", "כפרי" או "גלילי".

לשאול אברון, שפתח בסוף שנות ה־70 את מסעדת "הקיוסק" ובאמצע שנות

ה־90 את "יועזר בר יין", הייתה השפעה מכרעת על עולם המסעדנות הישראלי. הביקור בבר היין, שהגיש תפריטי אוכל ויין יוקרתיים בהשפעה צרפתית קלאסית, נותר נחלתם של מעטים. ואולם, טורי האוכל שכתב העיתונאי חובב התענוגות והידע הקולינרי שצבר במסעותיו בארץ ועולם משכו אנשי מקצוע רבים למקומות שנוצרו בצלמו ובדמותו. הנהנתנות הלא מתנצלת וההקפדה חסרת הפשרות על איכות חומרי הגלם הן רק חלק מהמורשת שהשאיר אחריו אברון.

תל אביב היא אולי בירת המסעדנות של ישראל, אבל בירושלים – עיר עתיקת יומין, מגוונת אוכלוסייה ועשירה במקורות השראה – נוסחה שפתו של המטבח הישראלי החדש. מסעדות שף חדשות נפתחו בירושלים בשנות ה־90 – כגון "אוקיאנוס" של השף אייל שני, "ארקדיה" של השפים תמר בליי ועזרא קדם ו"לה רג'נס" בתקופתו של השף רפי כהן. בתפריטים של מסעדות אלו מודגשים חומרי גלם – כגון גבינות, ירקות, עשבים, בשר ודגים – שמקורם בבית הגידול הסובב את ירושלים. חומרי הגלם, המלוקטים ונאצרים בקפידה משוקי העיר ומיצרנים זעירים המוזכרים בשמם, מכתיבים את דמותו של התפריט העונתי המתחלף. אליהם מתווספות השפעות של המטבח הערבי והצפון אפריקני, בעקבות עבודה משותפת במטבחי מסעדות בעיר המעורבת או בעקבות זיכרונות מבית ההורים. אופן כתיבת התפריט שיצר אייל שני – המדגישה באופן פיוטי ורומנטי את מקורם של חומרי הגלם ומנסה להכתיב את השפעתן על בלוטות הטעם ועל תאי הזיכרון – זכתה לחיקויים רבים, והמשיכה איתו גם ל"מזנון", הגרסה העממית יותר של "אוקיאנוס".

באקלים פוליטי וכלכלי לא יציב התקשו מסעדות המטבח העילי להמשיך לפעול בתחילת המאה ה־21. את מקומן, הלכה למעשה ובתודעה הציבורית, תפסו מזנוני אוכל רחוב ובתי אוכל נגישים יותר לקהל הרחב. מקומות אלו ממשיכים לנסות ולהגדיר את גבולותיו של המטבח המקומי במדינה צעירה השוכנת בחבל ארץ עתיק יומין ועתיר קונפליקטים. השילוב בין גבוה לנמוך – המתבטא בתמחו ור ובבחירת חומרי הגלם, אך גם בעיצוב התפריטים ובניסוח המנות – תואם מגמות דומות ברחבי העולם. הבחירה בדף נייר פשוט ובכתיבה בכתב יד, או בפונטים בסיסיים, היא נגזרת מתבקשת של תפריט עונתי המתחלף לעתים קרובות. בדומה לתפריטים שנכתבו בכתב יד בשנות ה־20-30 של המאה העשרים, מגמה זו מבטאת גם את הניסיון לשווק טריות ואיכות, לצד קונספטים מופשטים יותר של עממיות והשתייכות קהילתית ולאומית. כמעט מאה שנים אחרי שתהליך הניסוח של "התפריט" הישראלי יצא אל הדרך, יש באופן ההצגה הזה גם משום סגירת מעגל ולו זמנית וחלקית.

בתחילת המאה ה־20 הציעו תפריטי מסעדות מקומיות מרק, שניצל ולפתן. בתחילת המאה ה־21 הן מציעות אויסטרים, סשימי קוקי סאן ז'אק, סלט זעתר ומסבחה שורשים. מגוון חומרי הגלם התרחב ומקורות ההשראה השתנו, אבל דווקא בעידן מודרני של שפע מבכרים רבים לחזור לאופן הצגה מינימליסטי של הסיפור־התפריט. ראשית שהיא גם אחרית, ולו לפי שעה.

מסעדת "התרווד הוורוד", של השף צחי בוקששתר, נמנתה על הגל הראשון של מסעדות ישראליות חלוצות שהחלו להגדיר את שפתו של המטבח הישראלי. בשולחנותיה הספורים של המסעדה הקטנה הוגש תפריט יומיומי מתחלף ששילב בין מנות וטכניקות ממטבחים קלאסיים, לבין חומרי גלם מקומיים ודמיונו היצירתי והתיאטרלי של השף (כמו "כליות עגל בבננות וריחן" או "אי חוואייג' צף בשלושה רטבים").
התפריטים הראשונים נכתבו בכתב יד על גבי נייר ורוד. בתחילת שנות ה-90

יצרו למסעדה המעצב תמיר להב־רדלמסר ומשרד הפרסום "אדמרק" שורה של תפריטים אייקונים, בשיתוף פעולה עם אמנים ישראליים בכירים. כל אחד מהאמנים צייר דימוי בהשראת אחת ממנות המסעדה, והתפריטים מלאי ההומור הוגשו לשולחנות הסועדים ונשלחו בדיוור ישיר לבתי לקוחות. העיצוב המחודש של התפריטים נועד, בין היתר, להתמודד עם התדמית היוקרתית שיצאה למסעדה. הצבע הוורוד, בהשראת שם הנונסנס שנבחר למסעדה, מזכיר את עיצוב "ספר התענוגות" של עמוס קינן, שראה אור בתחילת שנות ה-70 ודיבר לראשונה בישראל בשבחי הנהנתנות והאוכל הטוב.
הבחירה להציג חלק ניכר מתפריטי "התרווד הורוד" היא גם מחווה לפרויקט הרב-תחומי "נימוסי שולחן", שתערוכת "התפריט" מוצגת במסגרתו, ולשילוב המסקרן בין תהליך הבישול למעשה היצירה האמנותי.

שבלולים בבוטנים ושום – אבי גנור
תיבת פאנדורה – מוטי מזרחי
כבד אווז עם ענבים ויין פורת – יאיר גרבוז
שוק טלה בקוניאק וגרגרי פלפל ירוק – מנשה קדישמן
פארפה חלבה – עודד פיינגרש
ריזוטו דגים ופירות ים בזעפרן – תמיר להב־רדלמסר
מרק דיונונים – רפי לביא
דג דקר – ג'ניפר בר־לב