

# תאווה לחיך בירושלים, הבירה הקולינרית המפתיעה

Posted on 10 ביולי 2019 by שוש להב



שפע של בתי-אוכל מסקרנים ואף כשרים בעיר הקודש ואף מילה על שוק מחנה יהודה

**Categories:** סצנת האוכל, ראשי

**Tag:** ירושלים, קולינריה, מסעדות כשרות, מדיטה, אנדלוסיה, HARVEY'S

עשרה קבין של אטרקציות קולינריות ירדו על ישראל, ונראה שירושלים נטלה כמה וכמה מהן ומתחרה על התואר "בירת הקולינריה" של המדינה. סיור קולינרי בירושלים חשף שפע בתי-אוכל: מסעדות, בתי קפה, דוכני אוכל, מזנונים ודומיהם במגוון מסחרר, בכל שכונה ורובע בעיר הקודש. שלושה מהם ראויים לאזכור מיוחד: שתי מסעדות ובר אחד, שהם גם כשרים.

**מסעדת הביסטרו מדיטה עוברת מהפך**



מנות ראשונות קלות ואסתטיות במסעדת הביסטרו מדיטה

מדיטה, מסעדת הביסטרו של שף **מוטי אוחנה**, עוברת מהפך קולינרי, עם תפריט ביסטרו משודרג ועדכני. מגוון בשרים מיושנים, תפריט קוקטיילים חדש, די ג'יי בימי חמישי ועסקית צהרים שווה. המסעדה, בבעלות אוחנה ומשה כהן, נחשבת לאחת מהמסעדות הכשרות הטובות בבירה, כאשר חזון השותפים הוא להגיש לאורחים מנות מהמטבח הים-תיכוני, תוך הישענות על מנות ירושלמיות קלאסיות, לצד חידושים מהמטבח המודרני.

התפריט החדש כולל מגוון נתחי בשר מובחרים המתיישנים במקום ובהם פילה בקר, סינטה, אנטריקוט, פריים ריב ושייטל. זאת לצד "קטנות מהשדה" - מנות המורכבות מירקות טריים הגדלים ביישובי דרום הארץ המקבלות טאץ' ייחודי, תפריט יינות עשיר, ומדי חמישי החל מהשעה 21:00 גם דיג'יי קבוע לאווירה ייחודית. מדיטה שוכנת במתחם בית הנציב, בתוך בניין מרהיב המעוצב בסגנון מודרני, עם אלמנטים ים תיכוניים. מהמטבח הפתוח ניתן לראות את אופן הכנת המנות וצליית הבשרים, את הטאבון המרכזי בו נאפים לחמים טריים לכל סועד ועד בר המשקאות המרכזי. בעיצוב המסעדה הושקעה מחשבה רבה לשדרוג החוויה הקולינרית.

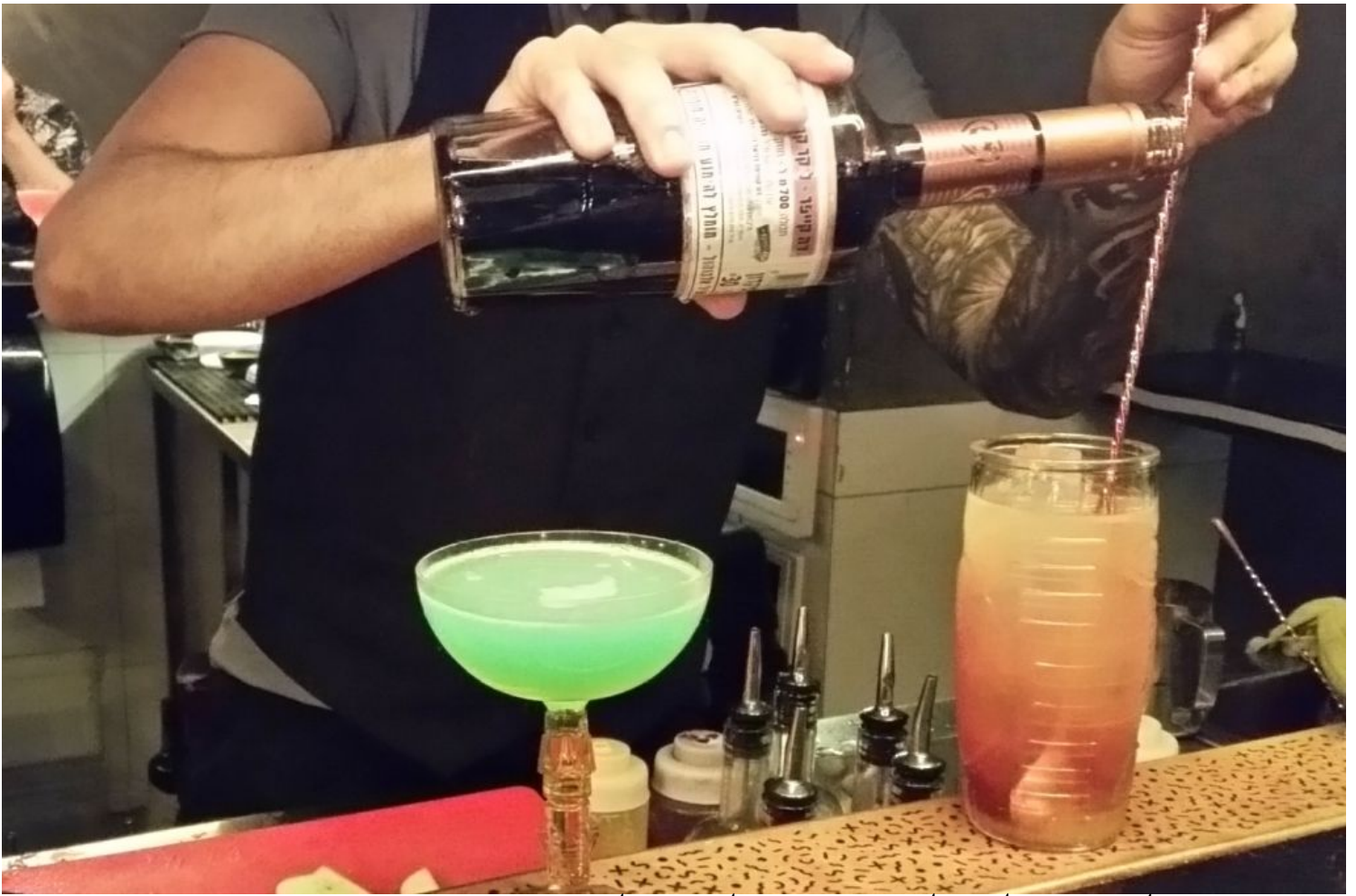


מנת אנטריקוט עסיסית במסעדת ביסטרו מדיטה

המנות הראשונות עשירות במיוחד, ובהן פלטת מזטים (58 ש"ח), ששימי דג לבן וסלק (68 ש"ח), טונה אדומה, פאני פורי ואיולי טוגרשי (68 ש"ח), פטה כבדים בריבת עגבניות ושומר לצד טוסטונים (56 ש"ח). במנות העיקריות נמצא קריספי לברק מפורק ומטוגן בסלסה של עגבניות, כוסברה פלפל חריף וזיתי תאסוס (120 ש"ח), המבורגר אנטריקוט 250 גר' וצ'יפס (72 ש"ח), קריספי ניוקי עם כבד אווז, חזה אווז מעושן ושקדי עגל בציר בקר על קרם כרובית (118 ש"ח), אסאדו עגל בברביקו תפוזים וג'ינגר לצד סלט קולסלואו (110 ש"ח). המסעדה מציעה גם עסקית צהרים.

"מדיטה" - בית הנציב, דרך חברון 101 א' ירושלים, כשר - רבנות ירושלים, טל' 02-5664466





**הברמן בבר אנדלוסיה בירושלים, מלהטט בין קוקטיילים והקהל אנדלוסיה ירושלים - חוויה קולינרית-אלכוהולית לוחטת**

"אנדלוסיה" - בר הקוקטיילים והטפאסים הירושלמי, משיק תפריטים חדשים של טאפאסים וקוקטיילים. המיקום שלו, במרכז העיר, מפתה להגיע דווקא אליו ומה שמצאנו בו מפתה להישאר בו עד השעות הקטנות של הלילה. אנדלוסיה הפך למקום הכי חם בעיר ומשיק תפריט חדש. מדובר במקום היחיד בארץ המשלב מנות שף כשרות, בר קוקטיילים ייחודיים home-made ומוזיקה, והשילוב הזה יצר קונספט ואווירה צעירה של בילוי, החל משעות הערב המוקדמות ועד שעות הלילה המאוחרות. התפריט החדש, מחולק לשלוש קטגוריות: ירקות (צמחוני), ים (דגים) ויבשה (בשרים). ובנוסף לעשרות הקוקטיילים הקלאסיים, יש מבחר קוקטיילים נבחרים וייחודיים.

המסעדה, המתפרסת על פני כ-240 מ"ר, מחולקת לשלוש קומות, ועוצבה על ידי גלעד זפרני ולוטן זינגר מסטודיו OPA, כשהמרפסת הפתוחה צופה אל כיכר המוסיקה.



בבר אנדלוסיה מרימים כוסית ליקר

בבר נבנה תפריט של עשרות קוקטיילים קלאסיים לצד מספר קוקטיילים נבחרים, המשלבים את עולם היין והפונצ'ים בסגנון ספרדי-ישראלי, המתאים לקונספט המקום. כל הקוקטיילים נעשים במקום, ומיועדים לאנשים אמיצים יותר או פחות. מחיר הקוקטיילים החדי נע בין 48 - 75 ש. באנדלוסיה מוגשים מגוון מנות הטאפס, על סוגיהם: ירקות, ים, יבשה. ואל תוותרו על הקינוחים, כי מתוק מרכז את האלכוהול.

אנדלוסיה - קוקטייל בר, כשרות מהודרת, שעות פתיחה: ימים א'-ה' בין השעות 18:00-1:00 ומוצ"ש 21:00 עד 01:00. מעבר בית הכנסת 12, כיכר המוסיקה, ירושלים. להזמנות: 02-6266306





### מבחר סלטים מגוונים במסעדת הארוויס המתחדשת מסעדת HARVEY'S של שף חיים (הרווי) סנדלר מתחדשת ומחדשת

במסעדת HARVEY'S של שף חיים (הרווי) סנדלר, מתחדשים לקראת הקיץ במעשנת העץ הראשונה והיחידה באזור ירושלים ובין הבודדות בארץ. המסעדה שנפתחה לפני כשנה, מציעה מגוון עשיר של בשרים מעושנים בעץ בעישון איטי, בסגנון ברביקיו אמריקאי. אמריקה זה כאן. התפריט החדש לקיץ 2019 מציע מגוון מנות פתיחה מיוחדות, ביניהן אנטי פסטי, טקסס ברביקיו צ'יקן, טאקוס תירס, מגוון סלטים, כנפיים עוף ועוד. החידוש האחרון במנות העיקריות בתפריט: סלמון עץ ארז לצד פלטות בשרים מעושנים בין 12 ל-18 שעות בהרכבה אישית, מבחר סנדויצ'ים עם בשרים שונים, שורט ריבס, ספר ריבס כבש, שאטובריאן, מדליוני פילה בקר, אנטריקוט ועוד. בנוסף, הוחלף הגריל גז לגריל פחמים, המשפר מאד את טעמי המנות ומעניק ניחוח של בשרים של פעם.



לא מוותרים על הקינוחים במסעדת הארוויס

שף סנדלר, יליד קנדה, עשה עלייה בשנת 2010 מוונקובר. הוא סיים את לימודיו כשף בשנת 2002 וקיבל את העיטור הקנדי RED SEAL. לאורך כל תקופת הכשרתו רצה להגשים את החלום הציוני ולעשות עלייה לישראל. סנדלר פתח מסעדות וחברת קייטרינג ועם השנים הפך להיות המוביל בקייטרינג הכשר בוונקובר לאירועים של עד 650 איש. לאחר שעלה לישראל, המשיך לעסוק בתחום הקולינריה ובהמשך עסק גם באירועים פרטיים שם פגש בשותפו העסקי אשר יחד רכשו את גבריאל הירושלמית - והמשיכו את המסורת המאפיינת - מסעדת שף העושה שימוש בחומרי גלם משובחים תוך הקפדה יתרה על פרטים. לפני כשנה פתח הרווי את מסעדת HARVEY'S וכך הגשים חלום. הרווי אומר שבכל יום הוא מגשים עוד ועוד חלומות לעצמו ולסועדים במסעדתו.

אז מה בתפריט? בין המנות הראשונות נמצא: טקסס ברביקיו נאצוס עם תבשיל שעועית ובשר מעושן, גוואקמולי, חלפיניו כבוש וסלסת עגבניות (42 ש), קרנה ברביקיו - צלעות מפורקות (18 שעות) ועוד ובעיקריות - פלטת בשרים מהמעשנת בהרכבה אישית ובנוסף, גם עיקריות עם צ'יפס ביתי או סלט ירוק או סלט תפוזי וקולסלואו. זאת לצד הסנדויצ'ים המיוחדים של הארווי.

HARVEY'S, כשר למהדרין. בן שטח 7, ירושלים, שעות פתיחה: יום א'-ה' 12:00-23:00 יום שבת: מצאת השבת 23:00, טל': 02-6246444