

27.06x36.38	31	12	עמוד	24	שעות	01/06/2011	ידיעות אחרונות - 24 שעות	מלון אלגרה בעין כרמטטעדת מלון בוטיק אלגר - 132690
-------------	----	----	------	----	------	------------	--------------------------	---

## שעות נוספות

### שעות נוספות

לא רק מעורב בביתה: מסע בעקבות המסעדות החדשות שהובכות את עיר הקודש לאטרקציה קולינרית

12

יום ירושלים | שרית סרדס־טרוטינו

# סורו ציון

פיש אנד צ'יפס בשוק, גרוזינית קשוחה עם אוכל של אמא, הקוריאנית ברחוב שמאי, בר פרוע עם תפריט מעניין ומסעדת שף רומנטית במלון אלגרה. סצינת האוכל בירושלים לא עוצרת בשוק מחנה יהודה. שרית סרדס־טרוטינו יצאה בעקבות המסעדות השוות שנפתחו השנה בעיר הקודש



גרוזינית מסעדת ראצ'ה

שקלים למנה, כשהיקרה יותר היא מיקס המשלב כמה דגים יחד. בכל יום הדגים במקום משתנים, תלוי מה סיפק להם אבא מחנותו הסמוכה. ליד הדגים תמצאו דגים יצירתיים ומצוינים תוצרת בית, כמו מיונז קארי, מיונז שום ומיונז חריף. על מנת לשטוף את כל הקלוריות יש פה גם ברו בירה בודי: פילזנר הצ'כית, שהולכת מצוין עם דגים מטוגנים. להרפתקנים, יש גם ערק בזוקה. פישנצ'יפס, האגוז 12 שוק מחנה יהודה, טל' 02-6249503. פתוח: א'-ה' 09:00-22:00, ו' 08:00-16:00. כשר.

### בסטה בסטה: בגלל המחירים

מסעדת שוק מהירה, שהמונים צובאים על שולחנותיה בשעות הצהריים והלילה בשל מחירה הכל כך אטרקטיביים. את הפסטה – פנה, פטוצ'יני



בסטה בסטה. מחירים זולים

סלט מרצועות קרועות של עוף מבושל עם המון אגוזים ועשבי תיבול, סלט פטריג'אני, שבו שכבות חציל וביניהן אגוזים, עשבי תיבול וגרגירי רימון. בראשונות תמצאו גם איספנחי: תרד קצוץ עם עשבי תיבול ואגוזים. באגף המאפים – כולם תוצרת בית – יש צ'יבוריאקי, שהם סהרונים מבצק דק ופרך, אשר מולאו בתערובת של בשרים וטוגנו. יש גם חצ'אפורי ממולאים בתפוחי אדמה, פטריות או בשר, וגם בליני, שהם מעץ סיגרים עבים ממולאים בבשר, אשר טובלים ברוטב שזיפים ירוקים ויש מהם עכשיו ערימות בשוק מחנה יהודה). למנה עיקרית אפשר לאכול קדירות כבש, עגל וטלה, למשל חאליה – קדירת בשר המבושלת על ערימת בצלים עם רימונים, או צ'אנחי – שהיא קדירת כבש עם חצילים, עגבניות ותפוחי אדמה. לקינוח תקבלו צ'ורצ'חלה תוצרת בית מאגוזי לוז שהושרו בייז, הושחלו על חוט, נטבלו בשישה סוגי קונפיטורות, נתלו ויובשו, וגם עוגיות של אמא, הממולאות בקונפיטורות של הכושים ואגוזים. ראצ'ה, החבצלת 6, טל' 02-5376600. פתוח: א'-ה' 17:00 עד אחרון הסועדים, ו' 12:00 עד כניסת השבת, מוצ"ש משעה אחרי צאת השבת. כשר.

### פישנצ'יפס: מזל דגים במחניודה

אכירם ושלומי אוחנה, שני אחים מירושלים, גדלו בחנות הדגים הוותיקה של אביהם, חיים אוחנה, בשוק מחנה יהודה. השניים מבינים דבר או שניים בתוצרת העולה מן הים, אבל נסעו קצת לאירופה כדי להעמיק את ידיעותיהם במדעי טיגון הדגים. כשחזרו, פתחו את "פישנצ'יפס", מסעדות קטנטנה בשוק, שריאטניות היו מכריזות עליה חרם מייד. לא פוחדים פה מטיגון – ברבוניות, אינטיאס וקור, מוטבעים פה בבליילות מגוונות ומושלכים אל השמן הרוותח. התוצאה הסופית אולי תכיל קלוריות שיספיקו לחטיבת חיילים שלמה, אבל בינינו, מה ישוה לטעמו של דג טוב מטוגן כראוי? יש פה דגים בבליילת בידה וחרדל, דגים בפאנקו (פירורי לחם יפניים), דגים כמעטפת פלאפל או בבליילת עשבי תיבול. המחירים נעים בין 30 ל-38

חלפו הימים שבהם ירושלמים עלו לרגל לתל־אביב כדי ליהנות ממנעמיה וממטעמיה. הסצנה הקולינרית בעיר חמה מאי־פעם, וירושלים – לפחות מבחינה קולינרית – גורמת לתל־אביבים להיכנס לאוטו ולתת גז בעליות של הקסטל. הנה כמה מהמקומות השווים באמת שנפתחו בשנה האחרונה בעיר הבירה.

### אלגרה:

#### מסעדת בוטיק

מלח הבוטיק החדש "אלגרה" בעין־כרם הוא אחד היפים שתפגשו בארץ. שוכן בבית אבן ערבי מלפני 150 שנה, חבוי בסמטה קטנה, טובל בגפנים ובוסתנים ומשקיף על צריחה המוזהבים של הכנסייה הרוסית. אך לא רק יופיו הטבעי של המקום אחראי לאווירה. הבית הזה גם אוצר את קסמה האפל של אהבה עתיקה ובלתי אפשרית, של אלגרה בלו היהודייה, בתו של רב ירושלמי, ובעלה ג'אבר רחיל, ערבי־נוצרי. בשנה האחרונה שופץ המבנה, שהיה ביתם של הווג השנוי במחלוקת, וחרריו הפכו לסוויטות מפוארות ומאובזרות. במלון פועלת גם מסעדת שף קטנה, הפתוחה לקהל הרחב. על המחבתות והסירים טורח ירון וינקלה, שהיה יד ימינו של השף עזרא קדם בתוכנית הטלוויזיה "המטבח". כמו בטלוויזיה, גם בחיים, וינקלה עבד כמה שנים בארקדיה, וכך התאהב באג'דה של קדם: אוכל מקומי, עונתי, שאינו מורכב מדי. כזה הוא גם המטבח של וינקלה באלגרה – המורכב כתבונה, בעדינות וברגישות מחומרי גלם מקומיים. בארוחת הטעימות הנדיבה שלו היו גספאצ'ו נהדר של עגבניות, סלק ופאקוס. קרפאצ'ו עם צלפים ושקדים. קבב פיסטוק עם טחינה ויוגורט על חציל ועגבנייה קצוצים. מוסר ים עם תבשיל אפוי של ראשי סלדי, תרד וכרשה, וקדירת טלה מעולה עם רוטב עמוק של ירקות שורש טחונים. הקינוחים רווקא היו החלק הפחות חזק בארוחה, אבל למי בכלל נשאר מקום. מחיר ארוחת שבע מנות: 250 שקל לאדם. חובה להזמין מראש. אלגרה, דרך האחויות 13 עין־כרם, טל' 02-6500506.

### ראצ'ה:

#### 3 טבחים גרוזינים

מסעדה גרוזינית חדשה מהניילונים, מול כיכר ציון. המקום נפתח לפני שלושה שבועות בלבד, מגיש אוכל גרוזיני אותנטי ומושקע, ונראה מסקרן ומבטיח. ראצ'ה היא עסק משפחתי: האם, טינה שימשילשוילי, המנצחת על הנעשה במטבח, ושלושת ילדיה – לילי, ישראל ותומר – המנהלים את המקום. ראצ'ה הוא גם חבל הארץ בגיאורגיה שממנו הגיעה המשפחה ב־1974. הוא מצוי בין הרי הקווקז לים השחור, והקולינריה המבלבלת בו מאוד מגוונת ומושפעת מהאוכל הצועני, הבלקני והמזרח־אירופי. במטבח שלושה טבחים גרוזינים. אם המשפחה לא עשתה שום מאמצים להתאים את האוכל לחך המקומי, והשאירה אותו נאמן לחלוטין למקור. המנות נטולות תבלינים כמעט לחלוטין: יש בהן מלח, פלפל ומעט זעפרן בלבד. הטעמים המיוחדים מופקים משימוש באגוזים, דימונים, שזיפים, שום והמון עשבי תיבול, טריים או כאלה שיובשו במקום. בתפריט תמצאו מנה שנקראת קינרזמריוף:



27464795-4	01/06/2011	ידיעות אחרונות - 24 שעות	עמוד 12	32	20.77x33.98
מלון אלגרה בעין כרמסעדת מלון בוטיק אלגר - 132690					

מסעדת  
בוטיק  
אלגרה



(שנמצא בבטנן של התרגולות). בצימקם שלו לא תמצא גזר, אלא תפוחי אדמה, שזיפים ובשר שפונדרה. הכרוב הממולא שלו מבושל בכרוב כבוש, והקומפוט משלה תפוחים ופירות יער. תוך כרי הגשה מלווה שמיל כל מנה בסיפורים ובהסברים על הרקע שממנו צמחה. כ־250 ש' לסועה, תלוי בגודל הקבוצה ובהרכב התפריט. שמיל הולנד, טל' 02-5665232, 054-5642208. יש להזמין בשבוע מראש. בשר.

## היהלום שבכתר: קוריאנית אמיתית

גם ככה ירושלים נחשבת לחוצלארץ עבור תושבי שאר המדינה, אבל אם אתם נכנסים למסעדה הקוריאנית "היהלום שבכתר", תיאלצו גם לעבור מיד לאנגלית כשתדברו עם בעלי הבית, קוריאנים (אמיתיים!). המסעדה שלהם אותנטית לחלוטין ומגישה את אחת ממנות הרגל בקוריאה – ביבימבאפ: קערת אבן רותחת, ובתוכה בשר, עוף ואורז. את הכל מכסה ביצת עין עם שמן שומשום ורוטב חריף.

היהלום שבכתר, רח' שמאי 13, טל': 02-5855539. לא בשר.

## חאנל'ה:

### במקום הקפטריה בחאן

במבנה החאן העתיק והיפהפה של ירושלים, צמוד לתיאטרון החאן, נפתחה לפני כשלושה חודשים חאנל'ה. 12 שנה פעלה פה הקפטריה של התיאטרון, עד שבאו אנשי המסעדות הירושלמיות "ארום", "לבן" ו"קולוני" וכוו במכרז להפעלת המקום. עכשיו מדובר בבר-מסעדה עם סם משעשע, מקום שמעניק חשיפה לאמנים ירושלמים בתחילת דרכם. כמעט בכל ערב יש פה הופעה של מוזיקאים צעירים עם יצירות מקוריות, הוצב מסך להקרנת סרטי סטודנטים מביה"ס סם שפיגל, ועל הקירות – תערוכות מתחלפות.

התפריט עוד לא גובש סופית. התחילו עם מנות קטנות וצנועות מחיר שמזכירות טאפאס (פטאטאס בראווה, סלט שעועית וסלרי, קרפאצ'ו דג). בימים האחרונים פונים פה גם למנות גדולות ויקרות יותר. כך או כך, זה המקום שבו תוכלו למצוא משקה לילי אולטימטיבי, שאין שום צ'אנס לקבל כתל-אביב: ספל חלב חם עם רבש. ירושלמים, אתם יודעים.

חאנל'ה, דוד רמז 2 החאן הירושלמי, טל' 02-6718281. פתוח: א'-ה', 19:00 עד הלילה האחרון, ו' סגור, מוצ"ש עד הלילה האחרון. בשר.

בר  
5 במאי  
קרחנה



הסמוכה) מרחות בחמאה, ועליהן רוקט, עגבניות וארבעה סוגי גבינה. יש פה גם שלושה-ארבעה סוגי דגים קרים, שהגיעו מהדוכן של דוד, כמו סרדינים בכבישה ביתית, עם מוצרלה, עגבניות וכוסברה. כשהבאסטות נסגרות והשוק מתרוקן מיושבי, מתחילה שעתו האמיתית של הבר ירושלמים, מסתבר, באמת יוצאים לבלות בשוק מחנה יהודה בערב. בחמישי ובמוצ"ש יש דיג'יי שגורם לאנשים להשתולל בין הבאסטות בלי לעשות חשבון. 5 במאי, עין חיים 56 שוק מחנה יהודה, טל' 077-5271392. פתוח: א'-ה' 07:30-02:00, שישי עד כניסת השבת, מוצ"ש עד הלילה האחרון.

## שמיל הולנד: אוכל יהודי

מיזם קולינרי מעניין של שמיל הולנד, מחבר הספר "שמאלץ" שיצא לאור לא מזמן, ומומחה גדול בענייני אוכל יהודי. עד לא מכבר הפעיל הולנד את מסעדת "שמיל במעברה". המסעדה נסגרה לפני מספר חודשים, ועכשיו מארח שמיל בביתו אשר בקטמון הישנה קבוצות בנות 15-24 איש, שאוהבים אוכל יהודי מזרח-אירופי ומעוניינים לשמוע סיפורים סביבו.

בארוחות הקונספט שלו תמצאו מנות אופייניות למטבח היהודי בגרסאות פחות מוכרות. יש לו סלט כבד, המשלב כבד אווז מעושן וביצים לא מוטלות

ופטוצ'יני מחיטה מלאה – מייצרים על הבר, לעיני הלקוח. הרטבים בסיסיים לגמרי: עגבניות, שמנת, רווה, פסטו, אלי אוליו. תמוזות 19 שקלים בלבד אתם יכולים לקבל פסטה ברוטב בסיסי. בענייננו, כדאי לשלם קצת יותר ולשדרג את המנה עם כמה תוספות, אחרת היא משעממת קמעה. בתוספות תמצאו תרד, ברוקולי, פטריות, מוצרלה, וזיתים, בטטה, קרם פלפל קלוי ועוד. יש פה גם מרקים (עגבניות או עדשים), סלט וקינוחים כמו טירמיסו ופנה קוטה – כולם עולים 14 ש'. מחבית יין גדולה ימזגו לכם כוס יין בסיסי ופשוט 14 ש'), ואת הערך אשכוליות יגישו לכם בכוסות של קפה שחור. על חשבון הבית: צ'ייסרים של לימונצ'לו. פסטה בסטה, התות 8 שוק מחנה יהודה, טל' 077-5454633. פתוח: א'-ה' 09:00-24:00, ו' עד שעתיים לפני כניסת השבת. בשר.

## בר 5 במאי: קרחנה בלילה

אמיר ברונר וגיל'עד אלון הם שני שותפים, שחיים בקומנה ירושלמית של 14 חברים. השניים החליטו לפתוח את הבר שלהם בטבורו של שוק מחנה יהודה. המקום מציע תפריט קטן שמנהל דיאלוג עם הסביבה. תמצאו פה את "הסנרביץ" של באשר – קריצה לבעל חנות הגבינות הידוע מהשוק, שתי פרוסות לחם שחור (ממאפיית דקל