

## סופ"ש אוכל עופר עין גל



קורות פירותים באלמרסא

במטבח בגיל 14 וכעבור חמש שנים כבר שימש כסו שף של **דינאל זך בכרמלה בנחלה** (בהמשך עבד באורי בורי ומסעדות כוכבי מישלן בשטוקהולם), עד שחש געגועים והחליט לשוב לעיר הולדתו ולפתוח עם חברו **מרואן סוואעד** מסעדה. ומה בתפריט? מנות דגים ובשר המושפעות מדרכו האישית והמקצועית של מוסא ונעות בקלילות בין הלבנט לאירופה ומהפרודוקטים המצוינים של העונה והמקום. בהיצע: צדפות מוקרמות בפרמז'ן, שום, שמן זית ולימון (32 שקל), מיקס פירות ים צרובים בפלאנצ'ה עם רוטב לימון ופנקו מתובל (88 שקל), פילה דניס עם פריקי ורטבים (85 שקל), או מיליוני פילה בקר עם רוטב גורגונזולה/ פורציני ופירה.

מסעדת אלמרסא, נמל הדייגים עכו, 04-9019281

## בין עכו לשטוקהולם

**מסעדת שף חדשה בעכו משלבת בישול לבנטיניים תיכוני והשפעות ממסעדות שף אירופיות**

**חדש** מסעדת השף החדשה **אלמרסא** (בערבית: המעגן) היא נדבך נוסף בהתעוררות שעוברת עכו העתיקה וחזרתה המפוארת למה שהיתה בעבר: אבן שואבת לתירות אטרקציות מעודכנות בלוקיישנים עתיקים מלאי אווירה. על אלמרסא אחראים שני חברים צעירים ונמרצים בני המקום: השף **עלאא מוסא**, שהחל את דרכו