

## מומלצי השבוע

צילומים: איה וינד, ערן גלאור, סטודיו דרור כץ, יריב כץ



### עכו: מסעדה בטאץ' ערבי

● השף עלא מוסא הוא בן 28 ויש לו 14 שנות ניסיון במסעדות. ככה זה כשאתה מתחיל לעבוד במטבח של מסעדה בגיל 14, בשטיפת כלים. אבל צריך גם לדעת איפה להתחיל. מוסא בחר ב"אורי בורי" בעכו, ולאט לאט התקדם: ב"כרמלה בנחלה" כבר עזר לטבח, וכך גם במלון רויאל ביץ' באילת. את הפיגיש עשה בשטוקהולם. ארבע שנות הסטאז' שם הכינו אותו לפתיחת "אל מרסא" ("המעגן" בערבית) עם שותפו, מרוואן סוואעד. זהו ביי סטרו דגים ופירות ים בלב נמל הדייגים בעכו, ממש על המים, כמעט אפשר לראות את הדגים קופצים, אם כי אלו שבתפריט – חלקם מגיע בטיסה מחו"ל על מצע של קרח. ומה בתפריט? ברמונדי (הלהיט החם במסעדות הדגים), קוקי סן ז'אק, דניס, שרימפס, קלמארי, סלמון, צרפות על קרח, חצי לים בלאדי עם בשר טחון, סלטים ירוקים, לינגוויני עם פירות ים ועוד.

עלא מוסא מבשל בסגנון החדש, כלומר מטבח בינלאומי עם טאץ' ערבי, אבל כשתגיעו לכנאפה תראו שהיא מסורתית לגי מרי וטוענת לכתר הטעימה בארץ.

מי שרוצה להימנע מההמולה של העיר העתיקה בשבת יכול להגיע באמצע השבוע וגם להרוויח ארוחה עסקית. ב־79 שקל (ראשונה ועיקרית) אפשר לבחור מרשימה ארוכה של מנות דגל. והמרינה של עכו עדיין תהיה שם, וגם הדגים. / מרים קוץ

● "אל מרסא", נמל הדייגים, עכו, 04-9019281.