

## סופ"ש אוכל

עופר עין גל



עדינה ומדויקת, כנאפה



מנת החציל הפופולרית לעיפה זכתה לטיפוּל מעודן



התגלמות הקול החדש של עכו, אל מרסא

# משהו קטן וטוב

מסעדת אל מרסא העכואית הפגישה את מבקרנו עם חומרי גלם נפלאים ושף מוכשר וחסר אגו. התוצאה: חזירות מתקדמת

הלבנטיני המתפרץ ולכן לא התרגשנו. הראשונה השלישית שנטלו הפרעסערים היתה חציל בלאדי (29 שקל), אכן מנה טחונה לעיפה, אך עלאא רוקח אותו בטוב טעם מיוחד עם טחינה ירוקה, שמן זית ובשר טלה בכמות מזערית מועלה, שמתפקד רק כתבלין ומשאיר את המנה הראשונה קלה ומדויקת.

בינתיים עשינו הדניאליק ואני מאמצים להשיב את הלסת למקומה בעקבות המלצר יפה התואר ששירת אותנו נאמנה. עלאא הבטיח לנו שעד שנגיע בפעם הבאה כבר יהיו מקומות בחוץ ואז, או אז, נוכל להתבשר מרוח הערב העכואית. שתי המנות העיקריות היו עדות אילמת לכוחה היחסי של עכו על פני כל מקום אחר בארץ. מנת השרימפס הנושאת את שם המקום (ומשמעותו בערבית "המעגן", 85 שקל) ובה בושלו שרימפס בשום, שמן זית, פלפל חריף, לימון וכוסברה ומנת הבייבי קלמארי (82 שקל) שנחו על גרגרי חמום רכים, טחינה ירוקה ולימון כבוש, היו מופת של טריות פירות הים. הם טופלו בכישרון ובהיעדר אגו שטרם חוויתי בארץ, כך שהקלמארי הצעירים נמשו בפה כחמאה והשרימפס היו בשרניים ועסיסיים. לקינוח הלכנו על הכנאפה של הבית (26 שקל), עדינה ומדויקת, ללא אג'נדת המצצאת הגלגל, אבל עם רגישות למתיקות מעודנת ולבלאנס בין סירופ הוורדים לנוכחות הגבינה.

אל מרסא היא היתגלמות הקול החדש, הצעיר והמוכשר של עכו ומאוד מומלץ לכם לוותר פעם על החמום העכואי המפורסם ולתת צ'אנס למטבח המוצלח של עלאא. ★★★★★

אל מרסא, נמל הדייגים, עכו העתיקה, 04-9019281

משהו טוב קורה לעכו, לא רק בגלל מלון האפנדי היפה שפתח השף **אורי יומיאס** (אורי בורי) ובגלל מסעדת **אל מרסא** העכואית שלשמה התכנסנו, אלא

דווקא בגלל השף והבעלים של המקום, **עלאא מוסא**, רק בן 27, מגיל 14 במטבחים, בגיל 19 היה הסו שף של **דניאל זך בכרמלה**

**בנחלה** ואחרי שהרחיק עד שוודיה ועבד במסעדות מעוטרת מישלן, החליט לשוב לעכו. וזו, דידיי, תופעה שמעידה לא רק על זיקה חזקה למקום שממנו באת, אלא גם לתקווה ואמונה שהוא ראוי ליותר. הפוטנציאל התיירותי של העיר העכואית

העתיקה הוא בלתי נדלה ומסמטאוטיה נשמע באופן קבוע, בעיקר עם רדת החשכה, פסקול מזרחי משכר בנוסח אלף לילה ולילה. עלאא ושותפו למסע **מוהאן סוואעד** שואפים למקסם את הפוטנציאל. הם התיישבו בנמל הדייגים בחלל שנבנה כמחסן

נשק צלבני ומאוחר יותר שימש כבית מכס עותומאני והשקיעו בו חצי שנה של שיפוץ. לדעת החתום מעלה ואוטוריטת העיצוב שסעדה לציודו, אפשר היה לתת טיפה יותר כבוד לכוחו הנושן של המקום וכחות משקל למורגנה, אה... ולעמעם את האורות, כך שלא נחוש כאילו אנו נמצאים בסטייקייה.

את הארוחה העכואית פתחנו עם ההומאז' של עלאא לכרמלה: סלט עשבי תיבול קצוצים עם נוכחות דומיננטית של פטרוזיליה, כוסברה ונענע בתיבול עדין ומדויק של שמן

זית ולימון ושבבי קשיו שפוזרו מעל (18 שקל). דוגרי, טריותם של עשבי התיבול העכואים לוקחת את אלה של שוק הכרמל בהליכה איטית. הצדפות המוקדמות בפירוורי לחם, שום, שמן

זית ופרמזן (32 שקל) שהיו בהחלט טעימות, אם כי אולי, והאשמה תלויה בנו בלבד, הלכנו על מנה אירופית מדי בנוף

ביקורת

### הטיפ שלנו

**נמה? 272 שקל. אוכלי בשר:** דה הול שאבאנג, ממדליוני פילה בקר ועד שניצל עוף. **צמחונים:** יסטיפקו בשורת סלטים בעלי טריות מתפרצת. **טיפ:** בניגוד לחלל הראשי של המסעדה, החדרים הפרטיים דווקא מתהדרים באווירת קצה של אבנים נושנות ואפולוליות מבורכת. **האם אשוב:** אל מרסא היא סיבה מצוינת לעצור שוב בעכו!