

המעגן הקולינרי בעכו

מטבח ערבי גלילי שהתעדכן, נוף מרהיב של סירות הדייגים וחומות העיר העתיקה ובעיקר ניחוחות וטעמים עזים של ים, זה מה שמציעה מסעדת השף וביסטרו מקומי "אלמרסא" של השף עלאא מוסא בנמל הדייגים בעכו העתיקה .

באחד המקומות היותר מרהיבים בארץ, מקום בו משאבי הטבע והעושר ההיסטורי ניבטים ממנו בכל פינה, בנמל הדייגים של העיר העתיקה בעכו, שוכנת לה מסעדת השף וביסטרו מקומי "אלמרסא" (המעגן בעברית).

מסעדת השף וביסטרו מקומי אלמרסא הינה בבעלותו של השף עלאא מוסא ושותפו מרואן סואעד, שף מוסא החל את הקריירה בגיל 15 כשוטף כלים אצל אורי בורי, והמשיך לרויאל ביץ' אילת, כרמלה בנחלה, ולמסעדות העטורות כוכבי מישלן בשבדיה: "F12", "לה רוז" ו"אופרה קה-לרן". שף מוסא מעניק פרשנות משלו ואופטיקה חדשה לאוכל הערבי הגלילי האותנטי, ומוסיף למסורת הקולינרית רבת השנים, טוויסט חדש בניחוח בינלאומי. התפריט מציע מנות דגים, פירות ים ובשרים, וכן מרכיבים ממנות אותנטיות מבית אימו, שקיבלו טאץ' עכשווי ועדכני בטכניקות בישול חדשניות. הדגים ופירות הים מגיעים טריים מהשלל היומי, מרשת הדייגים היישר אל הצלחת, חומרי הגלם האיכותיים, הירקות ועשבי התיבול מגיעים טריים מהשוק המקומי, מה שיוצר מנות איכותיות ומוקפדות.

קיר הים המזרחי אשר המסעדה נסמכת עליו הינו בן 300 שנה והוא מהתקופה העותמנית שעבר שימור ושחזור, כמו גם חללי הקמרונות האורכיים שתמכו בו וברמפה שמעליהם שימש כפודיום לתותחים ולנשק במלחמות העבר של עכו. בתקופת שלטון המנדט הבריטי המקום שימש כבניין המכס של הנמל. גולת הכותרת של המסעדה הוא ללא ספק הנוף הפנורמי שנשקף מבעד לחלונות בה. נוף עוצר נשימה של סירות הדייגים העוגנות בנמל, המים הבוהקים, וחומות העיר העתיקה שמוסיפים מימד נוסף לחוויה הקולינרית במסעדה. מסעדת אלמרסא מציעה חוויה קולינרית בניחוחות עזים של ים ולוקחת את המטבח הערבי המסורתי אל עבר הקידמה.

מסעדת השף אלמרסא, נמל הדייגים, עכו העתיקה, שעות פתיחה: א'-שבת: 12:00-23:00 ; טל': 04-9019281