

"מדיטה"**שף תפעולי חדש למסעדה הירושלמית
ובקרוב תפריט קיץ חדש**

עכשווי ומעניין. בין מנות הרגל של המסעדה הכשרה – חמוסטה (תבשיל קציצות מנגולד), קרפצ'יו דג עם ארטישוק שימאגי מוחמץ ועגבנייה, סיגר ממולא בשר כבש ושקרי עגל בבישול מיוחד. את הפוקצ'ות והלחמים מגישים הישר מהטבון החריש המוצב במסעדה. בגורת האלכוהול בשעות הערב והלילה משנה המקום את פניו ופונה אל מי שמחפש ליהנות מכר תוסס ואופנתי. במרכז הביסטרו, בר משקאות מושקע ורחב-ידיים, שבו עשרות מותגים איכותיים של בירה, יינות ומשקאות אלכוהול, במחירים נוחים. כשר.

דרך חברון 101 ירושלים טל 02-6262522.
[/http://medita.rest.co.il](http://medita.rest.co.il)



שחקן חיוקן חדש למסעדת מדיטה בירושלים: אסי איטח 41 מירושלים, מונה בתחילת החודש לשף תפעולי של המסעדה. איטח, בוגר בהצטיינות מגמת בישול במכללת הדסה בירושלים, החל את הרומן הקולינארי הראשון שלו במסעדת 'צ'אקרה' שם הכיר לראשונה את השף אוחנה לאחר מכן עבד כשף ראשי במסעדת ימק"א, פתח את בית הקפה "אלה" ברחוב הרצוג בירושלים ועבד במשך שנתיים במסעדת "קרמא" בשדרות ממילא.

איטח מתחבר מאוד למטבח הים תיכוני כולל זה של דרום איטליה שמאפיין את מסעדת מדיטה. "אני שמח על האפשרות לחבר שוב לשף מוטי אוחנה ולמקום מיוחד כמו מסעדת מדיטה. האווירה התוססת של המסעדה שבה משולבות מנות ים תיכוניות בהן נעשה שימוש בחומרי גלם איכותיים ורמת ההגשה הגבוהה מבטיחים שיתוף פעולה פורה ומצליח שיצור תוצאות מעולות עבור אורחי מדיטה". מוטי אוחנה, השף הראשי והבעלים של מדיטה מאושר מהחיבור עם איטח "אסי שף מוכשר. לחזור ולעבוד יחד זאת הודמנות מצוינת לשיתוף פעולה כפי שהיה בעבר. לאור היכרותנו אני בטוח שמי שירוויח משיתוף הפעולה יהיו הלקוחות של מדיטה שיהנו בקרוב מתפריט קיץ מרענן יותר, עכשווי יותר וצבעוני יותר". מדיטה – "מטבח תיכון חדש" מוטו המסעדה השנייה של השף מוטי אוחנה. במבנה מרהיב ויפהפה המשתרע על פני כ-350 מ"ר בכית הנציב בירושלים חבר אוחנה לשותפו, משה כהן בפתיחת ביסטרו ים תיכוני המשלב מנות ים תיכוניות קלאסיות אהובות ומוכרות המחביאות בתוכן טוויסט