



מגש סאפאס זוני  
ירושלמי במסעדה  
מודרן • צילום: יח'צ

## ירושלים

# המסעדה של שועי עולם

← שנת 2017 לפי תחזיות מנמות אוכל בעלאומיות העמוד בסימן מובהק יחד של מזון סבני ופחות מעובד, חבנר צריכת ירקות, דגנים מלאים, קטניות על סגיהן השונים ועל תצורותיהן השונות והתזונה התבסס על חומרי בלם מקומיים וסריים, ובהם פירות וצמחים ירוקים עליים. מסעדה מודרן בסוזיאון ישראל בירושלים היא השגרירה של מנמות אלה בישראל. למן יום הקמתה לפני חמש שנים על ידי איש העסקים צפריר גינסבורג, קצרה המסעדה פרסים רבים ואירחה את שועי העולם המגיעים לירושלים.

המסעדה מציעה קונספט קולינרי ייחודי. מודרן היא מסעדת מוזיאון, שהיסטוריה, תרבות ופנאי שלונים בה יחדיו שף המסעדה הוא אבי פרץ, שחזר למסעדה משהות ארוכה בצרפת ואיטליה ויצר תפריט אביבי חדש בהתאם לשורשי הירושלמיים ומצאי בשוק.

בין המנות המובילות בתפריט האביבי במסעדת מודרן: מגש הטאפאס הירושלמי המסורתי - חמוס עם גרגירים ושמן זית, חציל על האש עם בצל וסומק על פיתה גריל, טאבולה עדשים ותבלינים ירוקים, פלאפל מצרי ירוק וחם, עלי גפן סמולאים שמכינים כל יום, עגבניות קצוצות שום ופלפל חריף, שומר טרי עם לימון; חריימה פילה בורי וחלה לניטוב - תבשיל בורי עם עגבניות, לימונים כבושים וגרגירי חמוס קריספי במחבת נחשת. גם לצמחונים הרכיב שף פרץ מנות נפלאות.