

מסעדת מודרן



קרפצ'ו ים תיכוני פיקנטי במסעדת מודרן // צילום: יח"צ

מודרן היא מסעדת מוזיאון. היסטוריה, תרבות ופנאי שלובים בה יחד. לצד העיצוב, המושפע מאמני ראשית המודרניזם הבינלאומי, המסעדה מציגה קולינריה ירושלמית בת יותר ממאה שנים.

המסעדה מציגה מטבח ירושלמי שבמקור התבסס על קטניות, אורז, אגוזים, ירקות שורש מהגינות הקטנות ועשבי תבלין. בשר היה נדיר בתקופות הללו, פעם בשבוע, מפואר ומושקע בבישול ארוך לכבוד השבת. זהו האוכל הירושלמי. מבושל לאט ובסבלנות.

שף המסעדה, אבי פרץ, חזר משהות ארוכה בצרפת ואיטליה למסעדת מודרן ויצר תפריט חדש עם השפעות קולינריות ברת קיימא בהתאם לשורשיו הירושלמיים ומצאי בשוק. הוא מתייחס לאביב שבפתח ומקליל את המנות תוך שהוא נותן מענה לקהל המגוון הפוקד את המוזיאון. קהל המורכב מאחמ"ים, תיירים, משפחות וקהל ירושלמי מקומי.



אל היום ב- facebook

Israel Ha...
596K likes

היום ישראל

עיתון ישר וכו

Liked

You and 171 other friends like this