

14.45x23.38	1	עמוד 96	העיר כל העיר - שבועון ירושלים	08/09/2017	60159100-2
יקן אקספרסרואנד טייבלט - פרויקט בחטות אמריקן אקספר - 51180					

« תרבות ירושלמית »



פסטיבל קולינריה בינלאומי ב"מונא"

במסגרת הפסטיבל - "Round Tables by American Express" - יתארח במונא שף סימון הולסטון, שיבשל ביחד עם אנשי המסעדה

יובל ניסני
צילום אלה ברק
בתמונה מסעדת מונא

שולחת את השף הראשי וצוותו לבשל כמ"שך שבוע במטבח של מסעדה ישראלית מובילה. כל מסעדה תגיש תפריט טעימות המציג את מנות הדגל של המסעדה האור"חת בשילוב טעמים וחומרי גלם מקומיים בתיבול השף הישראלי.

שף הולסטון והפסטיבל יגיעו אמנם רק בעוד כחודשיים, בשבוע שבין 11.12-17.11, אך מומלץ מאוד להזמין מקום וכרטיסים מראש, שכן מדובר בפורמט יוצא מן הכלל שצבר לו שלל מעריצים ברחבי הארץ.

התענוג הזה, יש לציין, יעלה לכם סכום לא מבוטל - 299 שקל, כשלמחזיקי כרטיס אמ"ריקן אקספרס תינתן הנחה של 60 שקל וגם קוקטייל ראשון של וורקה "Grey Goose" במחיר של 25 שקל בלבד.

"מסעדת מונא" נחשבת לאחד המוסדות הקולינריים הבולטים בירושלים ולאחת המ"סעדות המוערכות בישראל בכלל", מסבירים המארגנים את הבחירה ב"מונא". "היא מציגה תפריט גורמה לא כשה, נועז ומרדני המש"לב טעמים מהמטבח הצרפתי והאיטלקי תוך שימוש בחומרי גלם איכותיים".

תסעדת "מונא" וכתה לכבוד רב, כשנבחרה להשתתף בפסטיבל הקולינרי הבינלאומי "Round Tables by American Express", שמ"פגיש בין המסעדות והשפים הטובים בעולם לבין הקולגות מישראל.

עד כמה מדובר בכבוד? מספיק רק לציין כי זוהי הפעם הראשונה שהפסטיבל יתארח בירושלים, כשעד כה נעשו שיתופי פעולה רק עם מסעדות מתל אביב.

במסגרת הפסטיבל יארחו השפים של מסעדת "מונא" - מושיקו גמליאל ואית"מר נבון - את שף סימון הולסטון ממסעדת "The Elephant", בעל כוכב המישלן שקיבל שלל פרסי קולינריה.

"זוהי הפעם הראשונה שהפסטיבל יוצא מגבולות תל אביב ועולה לירושלים", מו"סרים מארגני הפסטיבל ומוסיפים: השנה יתארחו 14 שפים מהמסעדות המוערכות והמעניינות במסעדות בישראל ויצייגו מספר שיא של כוכבי מישלן ומטבחים חדשים והר"פתקניים לחיד של הפורדיס המקומיים". הפורמט הוא כזה: כל מסעדה בינלאומית