/1 שטרודל קפה | مقهى شترودل
הבנקים 8 פינת יפו | 04-8507058 | هباكيم 8 زاوية يافا

איילת לטוביץ' // أييلت لتوفيتش | 7.12.16

קובה עדס: עשבי תיבול, בצל ירוק, עדשים כתומות, בורגול ומחית פלפלים חריפה יוצרים קובה טבעונית האופיינית לאזור אדלב בסוריה ולארמנים. משייכים את הולדתה לימי הצום בהם נאסרה על הנוצרים אכילת בשר.

كبة العدس: توابل، بصل أخضر، عدس أحمر، برغل، وهريس الفلفل الحار تُنتج كبّة خُضرية معهودة لمنطقة إدلب في سوريا والأرمن. هناك من يعزو ولادتها لأيام الصيام التي يُحظر فيها على المسيحيين تناول اللحوم.

/2 סנגריה | سنجريا
משה אהרון 4 | 053-9367827 | موشيه اهارون 4

חמודי אבולעפיה // حمودي أبو العافية | 7.12.16

רומאנייה: הרומאנייה, מאכל עניים המותקן מעדשים, חצילים ורימון חמוץ ומכאן מקור השם. קיים וויכוח וותיק ועתיק יומין בין היפואים לעזתים לגבי מי המציא את המנה.

رمانيه: طبق الفقراء يرجح أن مصدره المطبخ الفلسطيني ومبني من العدس, الباذنجان وعصير الرمان الحامض . هنالك مناظره بين اهل غزه واهل يافا حول اين نشأ هذا الطبق, هل هو غزاوي الاصل ام يافاوي؟

/3 מסעדת בשרים אנגוס | أنغوس مطعم لحوم
המגינים 27 | 052-2281000 | همغينيم 27

ג'וזיף עספור // جوزيف عصفور | 7.12.16

פתת בטינג'אן ולחמה: חתיכות קטנות של לחם קלויות או מטוגנות מעליהן מניחים שכבה של גרגירי חומוס מבושלים ומכסים בשכבה של בשר וטחינה. מנה לבנטינית החייבת את השם שלה לפתאפית שפירושו פירורים.

فتّة باذنجان ولحمة: قطع صغيرة من الخبز المقلي أو المطهو عليها توضع طبقة من حبيبات الحمص المطبوخة ونغطيها بطبقة من اللحم والطحينة. وجبة شامية تدين باسمها للفتافيت.

/4 פאב קלמנס | حانة كالمانس
הנמל 3 | 04-8620525 | 054-6224475 | هنمال 3

חמודי עוקלה // حمودي عقلة | 7.12.16

יהודי מסאפר: תבשיל בורגול, עגבניות וחצילים שיהודי סוריה קראו לה "מוסלם הרבאן", המוסלמי בורח. המוסלמים החזירו להם וקראו לה יהודי מסאפר, שפירושו היהודי הנודד. פעם ידעו לפתור סכסוכים.

يهودي مسافر: طبق برغل، بندورة وباذنجان أطلق عليه يهود سوريا اسم "مسلم هربان" (المسلم الهارب)، ورد عليهم المسلمون بتسميتها بـ"يهودي مسافر". في الماضي كانوا يعرفون كيف يحلّون الصراعات.

/5 צ'ייז | تشيز
הנמל 21 | 04-9887880 | 054-8083373 | هنمال21

פותנה ג'אבר // فُتنة جابر | 8.12.16

שיח' אלמחשי: מנת קישואים ממולאים בבשר בלבד. לפי העיר חמס בסוריה המנה הזאת נקשרה בהכנתה למלכים ולאנשי אצולה בגלל עלויותיה הגבוהות. ישנן שתי וורסיות האחת היא שיח מחשי במרק יוגורט והשנייה בטחינה ורכז רימונים.

شيخ المحشي: طبق كوسا محشي باللحمة فقط. بحسب مدينة حُمص السورية ترتبط هذه الوجبة بإعدادها لأجل الملوك والأرستقراطية بسبب تكاليفها الغالية. هناك نسختان الأولى هي شيخ المحشي باللبن والثانية بالطحينة ودبس الرمان.

/6 הנמל 24 | هنمال 24
הנמל 24 | 057-9442262 | 054-4300065 | هنمال 24

חמודי עוקלה // حمودي عقلة | 8.12.16

אלבאשא ועסאקרו: מנה שאמית מובהקת שפירושה הבאשא וחייליו. כיסוני שישברק (החיילים) וקובה בורגול (הבאשא) ממולאים בבשר ומבושלים במרק יוגורט מתובל, בדרך כלל, בנענע יבשה אליו מוסיפים ציר טלה או מים.

الباشا وعساكره: طبق شامي تقليدي. أكياس من الشيشبرك (الجنود) وكبّة البرغل (الباشا) المحشية باللحمة ومطبوخة باللبن المتبّل، عادة بنعنع ناشف يُضاف اليه طبق الضأن أو الماء.

/7 מסעדת מורל | مطعم موريل
הנמל 33 | 04-844-1404 | 054-5863546 | هنمال 33

עלאא מוסא // علاء موسى | 8.12.16

בטאטא חארה: ההום פרייז של הלבנט. קוביות של תפוח אדמה מטוגנות ולאחר מכן מוקפצות במחבת עם שום, זרעי כוסברה. כוסברה טרייה, המון צ'ילי אדום ומחית פלפלים. מנה מקובלת בסוריה ובלבנון.

بطاطا حارّة: الطبق البيتي للشام. مكعبات من البطاطا المقلية وبعدها نقلبها بالقلاية مع الثوم، والكزبرة. كزبرة طازجة والكثير من الفلفل الأحمر الحار وهريس الفلفل. طبق مألوف في سوريا ولبنان.

/8 כולא | كولا
הנמל 33 | 04-6022337 | 054-6588281 | هنمال 33

זוזו חנא // زوزو حنا | 7.12.16

דקה ע'זאוויה לצד מקמורה אורדוניה (ירדנית): עשרה פלפלים על כל 4 עגבניות, ככה העזתים אוהבים את הסלט שלהם. הפועל "דק" בערבית פירושו "כתש" ללמד שמכינים אותו במכתש ועלי. בזה אחר זה כותשים בצל, שום, פלפל חריף, זרעי שמיר ועגבניות. מתבלים בשמן זית ומלח ולפעמים גם שמיר טרי או פירורי ג'בנה.

دقة غزاوية الى جانب مقمورة أردنية: عشرة حبّات فلفل لكل أربع حبّات بندورة، هكذا يحب الغزيّون سلطتهم. دقّة أي يتم دقّها بالمدقة والهاون. واحدا تلو الآخر يدقّ البصل، الثوم، الفلفل الحار، عين الجرادة، والبندورة. تتبّل بزيت الزيتون والملح وأحيانا بشبت طازج أو فتافيت الجبن.

/9 צ'אנג בה | تشانغ با
הנמל 23 | 04-6722891 | 052-3336717 | هنمال 23

סאלח כורדי // صالح كردي | 7.12.16

סיאדייה: תבשיל ליום חג עשוי שכבות של אורז, בצל, תבלינים ודג, בדרך כלל לוקוס. סיאד בערבית פירושו דייג, ומשפחות דייגים וותיקות מחיפה ועכו מכינים אותה כדרך אבות משאריות דגים שטוגנו ביום האתמול.

صيادية: طبق لأيام العيد يصنع من طبقات الأرز، البصل، التوابل والسمك، عادة اللُّقز. عادة ما تُعِدّ عائلات صيّادين من حيفا وعكا هذا الطبق بطرق تقليدية موروثة أبا عن جد باستخدام بواقي الأسماك المقلية من اليوم السابق.

/10 ג'וטי | جوتي
דרך העצמאות 72 | 054-2088077 | 052-4742521 | طريق هعتسماؤوت 72

חמודי אבולעפיה // حمودي أبو العافية | 7.12.16

חראק אסבעו: תבשיל עדשים המוגש עם בצק מטוגן רימונים בצל מטוגן והרבה כוסברה ושום. אומרים שהיא קיבלה את שמה שפירושו שורף האצבעות כי לא מתאפקים ודוחפים ידיים לטעום ישר מהסיר ונכווים.

حرّاق أصبعه: طبخة عدس تقدم مع عجين مقلي، رمان وبصل مقلي والكثير من الكزبرة والثوم. يقولون إنها حظيت بهذا الاسم لأنه لا يمكنك أن تتمالك نفسك، فتتناولها بأصابعك ومباشرة الى الفم، فحرقت اصبعك.

/11 לחזא | لحظة
דוברין 9 | 050-4778820 | 04-6950296 | دوفرين 9

ארז קומורובסקי // ايرز كوموروفسكي | 7.12.16

קבב עטוף בעלי ליסנה: משמעות המילה קבב בטורקית היא בשר צלוי. הקבב הלבנטיני הוא קציצה מאורכת, מתובלת, בעיקר מבשר טלה. הלסיינה נקראת בעברית מרוות ירושלים והיא בעלת עלים מאורכים שנראים כמו לשון ארוכה ומחוספסת מכאן השם לסיינה.

كباب ملفوف بورق لسينة: كباب بالتركية تعني لحم مشوي. الكباب من الشام هو كفتة مستطيلة الشكل مُتبلة تُصنع بالأساس من لحم الحمل. اللسينة تحظى بهذا الاسم لشكل أوراقها الطويلة والخشنة كاللسان.

/12 ג'ק והאפונים | حانة جاك والبازيلاء
יפו 44 | 04-8535668 | 054-8011345 | يافا 44

אליאס מטר // الياس مطر | 8.12.16

מרק עדס ושומר בר: מרק אופייני למטבח השייך לצפון הארץ שם שומר הבר צובע את הגבעות בריח והמטבח עוד זוכר היטב שהעדשים הן הקטניות ששלטו בצלחות הארץ הרבה לפני שהגיע החומוס הצמא למים שהיה נחלתם של עשירים.

شوربة عدس وشومر: شوربة تقليدية للمطبخ في شمال البلاد حيث يملأ الشومر البريّ التلال بروائح عطرة. كما أن هذا المطبخ يذكر العدس جيّدا، وهي انواع البقول التي سيطرت على أطباق البلاد قبل وصول الحمص المتعطش للماء والذي بات من شيم الأغنياء.

/13 מסעדת המעגן | مطعم همعجان
נתנזון 16 | 04-8666386 | تاتنزون 16

שאדי נח'לה בשארה // شادي نخلة بشارة | 7.12.16

מלוח'ייה בציר דגים ושרימפס צרובים: "תגיש לי את צלחת המלוחיה שלך ואני אדע לאיזה דת אתה שייך". הנוצרים בארץ מתקינים אותה מעלים שלמים, המוסלמים קוצצים אותם דק ואילו הדרוזים לא אוכלים אותה מחשש שתעורר את החשק המיני.

ملوخية بطبق أسماك وشرمبس مذهّب: "قدم لي طبق الملوخية خاصتك وسأعرف لأي دين تنتمي". المسيحيون في البلاد يعدّونها باوراقها كاملة، المسلمون يفرمونها بدقة والدروز لا يأكلونها البتّة خشية أن تثير الشهوة الجنسية.

/14 מעיין הבירה | معيان هبيرا
נתנזון 4 | 052-3537130 | 04-8623193 | تاتنزون 4

מועין חלבי // معين حلبي | 7.12.16

פתה - חומוס לחמה מקדוס: חתיכות קטנות של לחם קלויות או מטוגנות מעליהן מניחים שכבה של גרגירי חומוס מבושלים ומכסים בשכבה של יוגורט וטחינה. מנה לבנטינית החייבת את השם שלה לפתאפית שפירושו פירורים.

فتّة - حمص، خبز، مكدوس: قطع صغيرة من الخبز المقلي أو المحمص عليها توضع طبقة من حبيبات الحمص المطبوخة ونغطيها بطبقة من اللحم والطحينة. وجبة لبنانية تدين باسمها للفتافيت.

/15 צ'יצ'ו | تشيتشو
נתנזון 6 | 04-6997779 | 050-9182221 | تاتنزون 6

בלקיס אבו רביע // بلقيس أبو ربيع | 8.12.16

דאווד באשא: קציצות בשר עגולות בתבשיל עגבניות וחצילים מתובלים במחית פלפלים. את השם חייבת המנה לשליט העיראקי בן המאה ה-19 שאכל אותה על בסיס יומי. יש מדינות בהן מכניסים טבעת לקציצות ומי שמוצא אותה היא שלו.

داود باشا: كُفتة لحم مدوّرة بطبق بندورة وباذنجان متبل بهريس الفلفل. يدين هذا الطبق باسمه للحاكم العراقي من القرن التاسع عشر الذي اعتاد تناولها بشكل يومي. هناك بعض الدول التي تضع في داخل الكفتة خاتما ومن يجده يفوز بملكيته.

/16 הסירים של קאטי | أواني كاتي
קיבוץ גלויות 34 | 04-6313335 | 052-2474242 | كيبوتس غالويوت 34

עליא דסוקי // عليا دسوقي | 7.12.16

מקלובה: פעם קראו לה בקייה על שם השאריות מהן הותקנה או ביתנג'אנייה על שם החצילים שבתוכה. את השם מקלובה היא קיבלה בימי סלאח אלדין שנפעם מתושבי ירושלים שהפכו את המנה לנגד עיניו וחיל צבאו.

مقلوبة: هناك من كان يسميها في الماضي "بقيّة" لأنها تعتمد على البقايا التي تُعدُّ منها، أو باذنجانية كنية بالباذنجان الذي تحتويه. ولكنها حظيت باسم مقلوبة في عهد صلاح الدين الأيوبي الذي دُهش من قيام أهل القدس بقلب الطبق رأسا على عقب أمام عينيه هو وجنوده.

/17 קוואנדו פאשה, סטודיו 99 | كواندو باشا، استوديو 99
חמאם אל-פשא 9 | 04-601-6656 | 054-3443513 | حمام الباشا 9

כאמל השלמון // كامل هشلمون | 7.12.16

קובה מברומה: קובה נפוצה בסוריה. מדובר בבצק ומילוי של הקובה הקלאסית רק שכאן שיטת העבודה היא שונה. מגלגלים את הקובה לגליל ארוך ומטגנים ואז פורסים באלכסון ונחשפת המלית הפנימית המנוקדת בפיסטוקים.

كبة مبرومة: الكبّة هو طبق شائع في سوريا. الحديث يدور عن عجين محشو بالكبة الكلاسيكية، الا أن طريقة العمل هنا تختلف. نلّف ونبرم الكبة على شكل اسطوانة طويلة ونقليها وثم نقصّها بالوسط فنشكف عن الحشوة الداخلية المنقطّة بالفستق الحلبي.

/18 העוגן | هعوغن (المرسى)
שער פלמר 3 | 04-8665295 | 052-2377199 | شاعر بالمر 3

ג'וני גוריק // جوني غوريك | 8.12.16

אוזי: בצק דקיק עוטף אורז, מיני בשר וירקות, שמרגישים בפה קוזי שפירוש רך ונוח. מנה שהגיעה למטבח הלבנטיני מטורקיה שם נקראה "רדה בלאו" והפכה למנת דגל במטבח הסורי.

أوزي (قوزي): الأرز ملفوف بعجين دقيق، قليل من اللحم والخُضَر، التي تشعر فيها بالفم قوزي أي بنعومة ولطافة. هذا الطبق الذي قدم الى مطبخ الشامي من تركيا حيث تُسمى بـ"ردا بلاو" باتت لأبرز أطباق المطبخ السوري.

/19 וניה | فانيا
שער פלמר 1 | 04-6716272 | 054-6334005 | شاعر بالمر 1

יעקוב חייאט // يعقوب خياط | 7.12.16

מסח'ן: תבשיל פלסטיני מובהק הנחשב למנת הדגל של המטבח הפלסטיני. מנה שבסיסה הוא פיתה ספוגה בבצל מטוגן בהרבה שמן זית יחד עם עופות מושחמים הנחים מעל. מנת מסיק נועדה להשתמש בשמן הישן ועושה כבוד לחמצמצות הסומאק.

مسخّن: طبق فلسطيني مألوف يعتبر من ابرز أطباق المطبخ الفلسطيني. إنه طبق يعتمد على الخبز المتشرّب بالبصل المقلي في زيت الزيتون الى جانب الدجاج المشوي والموضوع عليه بالراحة. طبق معد لقطاف الزيتون مخصص لاستخدام الزيت القديم، ويخلي المجال للتلذذ على حموضة السُمّاق.

/20 מסעדת תלפיות | مطعم تلبيوت
סירקין 28 | 052-5895380 | سيركين 28

נוף עתאמנה אסמעיל // نوف عثامنة اسماعيل | 8.12.16

סמק בזהרה וטחינה: סינייה הוא מגש בעל שוליים נמוכים בקוטר משתנה הנכנס לאפייה בתנור או בטאבון כדי שפני השטח שלה יצרבו ויקבלו צבע שחום ומזמין. המנה הזו מחברת סינייה כרובית ולסינייה דג ברוטב טחינה והרבה בצל מטוגן.

سمك بزهرة وطحينة: الصينية هو طبق ذو حواف منخفضة بقطر متغيّر التي تُدخل الى الفرن أو الطابون كي يحمّر وجهها وتحظى بلون ذهبي. هذا الطبق يدمج بين صينيّة الزهرة وصينية السمك بالطحينة والكثير من البصل المقلي.

/21 קינג'ס רוואד | كينغس رود
פלי"ם 16 | 055-6676969 | بال يام 16

עמוס שיאון // عاموس شيئون | 7.12.16

מרק פריקי: השם מהפועל "פרק" כלומר מולל. חיטה ירוקה קלויה באש גלויה. פריקי גרוסה דק משמשת בעיקר להכנת מרקים ואילו הפריקי העבה מחליפה את הבורגול או האורז בלא מעט תבשילים. לפריקי יש טעם מעושן ועמוק.

شوربة فريكة: تحظى الفريكة باسمها من عملية الفرك. قمح أخضر مشوي على النار. الفريكة المطحونة بشكل دقيق تستخدم بالأساس لطهي الشوربة، في حين تستبدل الفريكة الخشنة البرغل أو الأرز بعدد كبير من الأطباق. للفريكة طعم "مدخن" لذيذ.

/22 אצל קיזלר'ס | لدى كايزلرس
השומר 28 | 04-862-2908 | هشومير 28

נוף עתאמנה אסמעיל // نوف عثامنة اسماعيل | 8.12.16

שטרודל עילת (עולש) וג'יבנה: באזור שלנו, דרום לבנון וירדן, העולש נקרא "עלת" ואילו בסוריה הוא נקרא "הנדבא". צמח עונתי שצומח בתחילת החורף. קיימים מספר סוגים של עולש. המרירים לבישול ואילו המתקתקים יפים לסלט.

شترودل علت وجبنة: في منطقتنا، جنوب لبنان والاردن، يسمون الهندباء بالـ"علت" بينما في سوريا يطلق عليه "الهندبا". إنها نبتة موسمية تنمو في بداية الشتاء، هناك عدة أصناف من العلت، المرّة منها تُطهى والحلوة المذاق تستخدم بالسلطة.

/23 מוסי | موسي
סירקין 33 | 052-4402302 | سيركين 33

מייסר אבו שחאדה // ميسر أبو شحادة | 7.12.16

קדרה ח'ליליה: אורז, סמנה, תבלינים, עוף או בשר מרכיבים קדירה חברונית, הנקראת על שם הכלי קדרה. סיר עמוק שהיה פעם עשוי מנחושת או חרס שבושל בתוך טאבון עצים של האופה השכונתי.

قدرة خليلية: أرز، سمنة، توابل، دجاج أو لحم هي ما يشكل هذه القدرة الخليلية، التي تحظى باسمها من نوع الإناء الذي يستخدم لطهيها. القدر هو وعاء عميق مصنوع من النحاس أو الفخار، ويُطهى الطبق داخل طابون حطب لدى الخبّاز في الحي.

/24 סלוט | سلوت
יפו 78 | 077-4560157 | يافا 78

נורה חוסייסי // نورا حسيسي | 7.12.16

ברבאג'ינה: מאכל חורף המזוהה עם העדה הדרוזית, נזיד מחמם של חורף המורכב מעדשים, חומוס ובורגול בניחוחות מטריפים של כמון וקינמון.

برباجينة: طبق شتوي يميّز الطائفة الدرزية، شوربة شتوية دافئة مكوّنة من العدس، الحمص، والبرغل يعطور مثيرة للحواس من كمون وقرفة.

/25 ליבירה | ليبيرا
הנמל 26 | 054-7931760 | 052-2284840 | هنمال 26

עומר עלאוון // عمر علوان | 7.12.16

בסארה: הפרעונים הם שעומדים מאחורי המנה המורכבת מפול מקולף ומלוחייה שמתבשלים יחד עד שהיו למחית חלקה בירוק. בוהק. היא מתובלת בהרבה שום וכוסברה מטוגנת, שמן זית ומיץ לימון.

بصارة: يعود هذا الطبق الى عهد الفراعنة، وهو مرّكب من الفول والملوخية التي تطبخ سوية حتى تصبح مهروسة خضراء ملساء. تُتبل بالكثير من الثوم والكزبرة المقلية، زيت الزيتون وعصير الليمون.

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/26 אל פוארטו | إل بويرتو
הנמל 30 | 052-7011314 | هنمال 30

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/27 סיינט אטיין | سانت اتيان
כיאט 1 | 04-6559112 | خياط 1

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/28 דוברין 7 | دوفرين 7
נחום דוברין 7 | 050-6560160 | ناحوم دوفرين 7

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/29 אליס פאב | اليس باب
יפו 35 | 04-8525550 | 054-46354696 | يافا 35

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/30 סינקופה | سينكوبا
כיאט 5 פינת נתנזון | 054-6142643 | 050-9188899 | الخياط 5 زاوية تاتنزون

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/31 פלסטר | بلاستر
שער פלמר 2 | 054-2346010 | شاعر بالمر 2

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/32 בית בובות | بيت هبوبوت (بيت الدمى)
נתן קיזרמן 8 | 053-5308988 | نتان كيزرمان 8

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/33 הפיינט | حانة هباينت
קהילת סלוניקי 5 | 054-4331393 | كهيلات سالونيكي 5

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/34 בארקי פאב | باركي
דרך העצמאות 84 | 054-4258904 | طريق هعتسماؤوت 84

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/35 אפטר דארק | آفتر دارك (بعد الظلام)
יפו 30 | 053-5216076 | يافا 30

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/36 בורה בר | بورا بار
נתנזון 7 | 04-8327372 | تاتنزون 7

* בירה שפרדס, יין ג'סקאלה וערק ראמללה מוגשים לצד תורמוסים מתובלים
* جعة شيباردس، نبيذ جسكالا، وعرق رام الله، تقدم الى جانب ترمس متبل

/37 חומוס אבו ראמי | حمص أبو رامي
הנמל 30 | 050-3027248 | هنمال 30

ירון קסטנבוים // يارون كستنبويم | 7.12.16

חומוס יווני: ירון קסטנבוים איש הבשר מ-m25 יכין חומוס שעועית לימה עם קבב טלה וחצילים קלויים, מעושנים.

حمص يوناني: يارون كاستنبويم - رجل اللحوم من m25 سيعّد حمص فاصولياء الليما مع كباب ضأن وباذنجان مقلي ومدخّن.

/38 מסעדת סאטר | مطعم ستار الإخوان يوسف
המגינים 19 | 04-8640666 | همغينيم 19

איתמר דווידוב // ايتمار دافيدوف | 7.12.16

חומוס מקסיקני: איתמר דוידוב ישדך בין מקסיקו ללבנט עם טאקו אבוקדו, טחינה, עגל ורוטב מולה הבנרו צ'יפוטלה.

حمص مكسيكي: ايتمار دافيدوف سيجمع بين المكسيك والشام مع تاكو أفوكادو، طحينة، لحم العجل وصلصة مولا هبانيرو تشيبوتلي.

/39 אבו שאקר | مطعم أبو شاكر
המגינים 29 | 054-4466181 | همغينيم 29

דיוויד פרנקל // دافيد فرنكل | 7.12.16

חומוס ספרדי: דיוויד פרנקל מ"פרונטו" יגיש חומוס עם תבשיל קורקבנים, בצל ופפריקה בהשראת המטבח הבאסקי.

حمص اسباني: دافيد فرنكل من "برونتو" سيقدم حمص مع طبق قوانص، بصل وبابريكا بإلهام من المطبخ الباسكيّ.

/40 מסעדת פרג' | مطعم فرج
המגינים 29 | 04-8621276 | 052-6454302 | همغينيم 29

יוסי שטרית // يوسي شطريت | 7.12.16

חומוס מרוקאי: יוסי שיטרית ממסעדת משייה וקיצ'ן מרקט יניח על החומוס סלט זעלוק מרוקאי.

حمص مغربي: يوسي شطريت من مطعم "ماشيا وكيتشن ماركت" سيضع على الحمص سلطة زعلوق مروكية (مغربية).

/41 חומוס אליהו | حمص الياهو
שיבת ציון 2 | 04-6516430 | 052-8949679 | شيفات تسيون 2

רועי סופר // روعي سوفير | 9.12.16

חומוס תאילנדי: רועי סופר שמעולם לא נרתע מפיוז'ן יניח על חומוס פאד קפאו, בשר מטוגן מתובל בשורשים תאילנדים,בזיל וביצת עין.

حمص تايلندي: روعي سوفر الذي لم يخشَ يوما من الفيوجن (الدمج) سيضع على الحمص باد كاباوا، لحم مطهي ومتبل بجذور تايلاندية، ريحان (بازيل) وبيضة عين.

/42 חומוס אבו מרון | حمص أبو مارون
קיבוץ גלויות 1 | 054-6312575 | كيبوتس غالويوت 1

מתן אברהמס // متان افراهامس | 7.12.16

חומוס אמריקאי: מתן אברהמס הלוחש לבשר יניח על החומוס שורטריבס ברביקיו בבישול ארוך וסבלני.

حمص أمريكي: متان أبراهمس الهامس للحم سيضع على الحمص شورتريبس باربيكيو بعد طهي مطوّل وصبور.

/43 חומוס פאדי | حمص فادي
הבנקים 2 | 054-5291291 | هباكيم 2

סבינה ולדמן // سابينا فالدمان | 7.12.16

חומוס מזרח אירופאי: סבינה ולדמן ברוכת הכשרון היודעת היטב מהו אוכל שמח תגיש חומוס חם עם תבשיל המציץ, עלי סלק וחזה אווז מעושן.

حمص شرق أوروبي: سابينا فالدمان الماهرة تعرف ما هو الطعام المرح وستقدّم حمص مع حميضة، أوراق سلق وصدر أوز مدخن.

/44 סוידאן נעמה | نعمة سويدان
אליהו הנביא 3 | 04-8663047 | الياهو هنافي 3

קולקציית חומרי גלם מהמטבח הערבי
مجموعة مواد خام من المطبخ العربي

/45 קפה סמי | مقهى سامي
דרך העצמאות 90 א' | 04-8514403 | طريق هعتسماؤوت 90 أ

קפה ערבי // قهوة عربية

/46 קפה אווה | مقهى آفا
דרך העצמאות 53 | 04-8663113 | طريق هعتسماؤوت 53

קפה עם הל וארוחת בוקר לבנטינית // قهوة مع هيل وفطور شاميّ

/47 יעקב קבב | يعقوف كباب
משה אהרון 10 | 04-8640885 | موشيه أهرون 10

דוחול ספדי // دُخل صفدي | 7.12.16

עראייס: כלות, ככה נקראות הפיתות הממולאות בבשר, נצלות על פחמים או בתנור. בעיראק זהו בשר עז, במטבח השאמי והטורקי, בשר כבש או עגל. השנה הוכתרה מנת העראייס בתור הטרנד הקולינרי לשנת 2016.

عرايس: العرايس (عرائس) - جمع عروس، هذا هو اسم الخبز المحشو باللحم المشوي على الفحم او في الفرن. في العراق يستخدم لحم الماعز، بالمطبخ الشامي والتركي يستخدم لحم العجل أو الخروف. هذا العام تم تتويج العرايس كالصرعة الكولنيارية (المطبخية) لعام 2016.

/48 שמלי גריל בולגרי | شملي - مشاوي بلغارية
יפו 56 | 04-8531269 | يافا 56

דוחול ספדי // دُخل صفدي | 7.12.16

קובה משוויה: קובה מהמטבח הסורי שצורתה כיפה והיא עוברת צליה ישירות על הגריל. המילוי מכיל כמות גדולה של שומן ולכן מערבבים אותו עם גרגירי רימון או רכז רימונים שיאזנו את השומניות.

كُبّة مشوية: كُبّة من المطبخ السوري على شكل القبة تشوى مباشرة على المنقل. الحشوة تحوي كمية كبيرة من الدهون ولذلك نخلطها بحبوب الرمان أو عصير الرمان لموازنة الدهنيات.

/49 בורקס בכר העגלה | بوريكس باخر هعجلا
דרך העצמאות 35 | 073-7367673 | 052-8696138 | طريق هعتسماؤوت 35

נוף עתאמנה אסמעיל // نوف عثامنة اسماعيل | 8.12.16

בורקס במילוי אגוזים וקינמון // بوريكس جوز وقرفة

/50 בורקס טורקי מאיזמיר | بوريكس تركي من ازمير
משה אהרון 8 | 054-8388553 | موشيه أهرون 8 | 8.12.16

נוף עתאמנה אסמעיל // نوف عثامنة اسماعيل | 8.12.16

בורקס ג'יבנה וזעתר // بوريكس جبنة وزعتر

/51 ספירו קונדיטוריה | حلويات سبيرو
יפו 19 | 04-8524816 | يافا 19

טארק טאהא // طارق طه | 7.12.16

בראזק: ממתק דמשקאי שהיה לאחד הקינוחים המפורסמים בלבנט. עוגייה בעלת שתי פיאות שנולדה בראשית התקופה העותומנית. האחת מצופה בשומשום והשנייה בפיסטוק. השומשום סמל לדלות ולעממי, הפיסטוק לעשיר והראוותני.

برازق: حلوى دمشقية كانت تعتبر الأشهر في الحلويات في الشام. كعك ذو قبتين مولده في العصر العثماني. الطرف الأول مغلّف بالسمسم والآخر بالفستق. السمسم يرمز الى القلة والشعبي، الفستق للثراء والغنى.

/52 קונדיטורית שני | حلويات شاني
דרך העצמאות 53 | 04-8641056 | طريق هعتسماؤوت 53

טארק טאהא // طارق طه | 7.12.16

ע'רייבה: נקראה כך כי היא קינוח הזר שמגיע לארץ בה אין לו איש. היא הוכנה במקור כצידה לדרך למי שעמד לצאת למסע ארוך מכיוון שנשמרה היטב. ייתכן שהגיעה ללבנט דרך עולי הרגל שפגשו במכה את עולי הרגל מהעיר פאס שבמרוקו.

غريبة: سُميّت كذلك لأنها حلوى الغريب القادم الى بلد لا أقارب له فيه. كانت تُعد في الماضي كزوّادة للطريق لمن يخرج في رحلة سفر طويلة لأنها حافظت على طزاجتها. قد تكون وصلت الى الشام من الحجاج الذين التقوا في مكة مع الحجاج من بلدة فاس المغربية.

/53 מאפיית הבנקים | مخبز هباكيم
הבנקים 6 | 050-8765156 | هباكيم 6

אלדד שמואלי // الداد شموئيلي | 7.12.16

חוביז אספר / חוביז אלאאמוואת: לחם צהוב לחם עם נגיעות מרירות של מחלב וקצח, שהכנתו קשורה ביום חמישי הראשון של חודש ניסן, "חמיס אלאמוואת", בו מחלקים בבתי את הלחם יחד עם ביצים צבועות, מהן, כך האמינו הפרעונים, בוקעים החיים.

خبز أصفر / خبز الأموات: خبز أصفر ذو لمسات مرة من المحلب والقزحة، وترتبط صناعته بيوم الخميس الأول في شهر نيسان (خميس الأموات)، والذي يوّزع فيه الخبز الى جانب بيض ملوّن، والذي آمن الفراعنة أنه منه تفقس الحياة.

/54 מאפיית גדעון | مخبز جدعون
אליהו הנביא 4 | 04-8662130 | الياهو هنافي 4

אלדד שמואלי // الداد شموئيلي | 7.12.16

מטאבק: פירוש השם הוא "מקופל" ג'אנר שלם של לחמים מקופלים אשר ארץ המוצא שלהם שנוי במחלוקת יש הסוברים כי המוצא הוא בתימן ויש הטוענים בנחרצות שהוא שאמי במקור. בצק עלים לבנטיני, במילוי מלוח ומתוק.

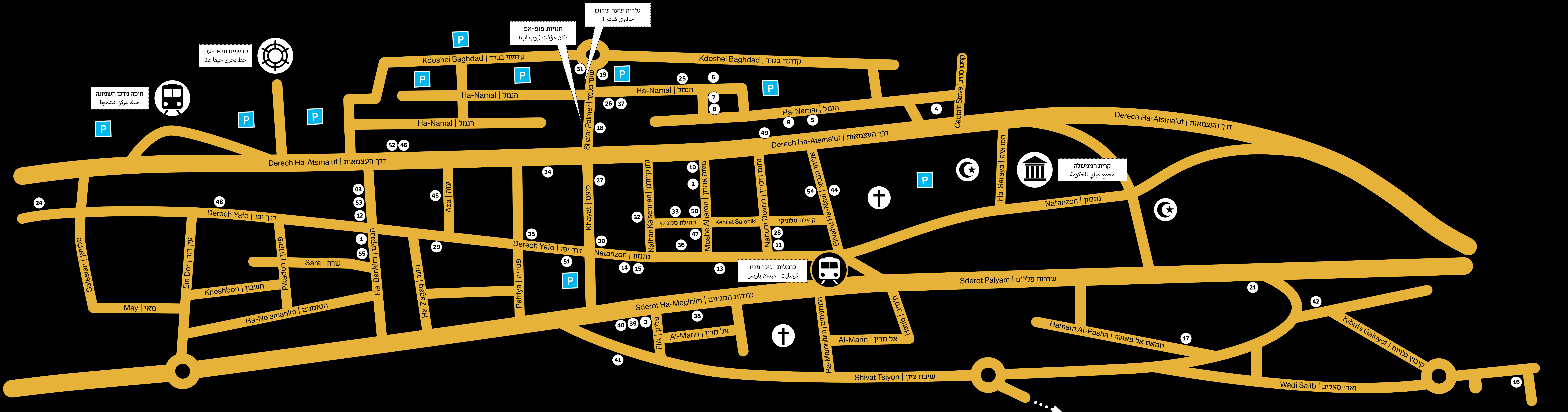
مطبق: المطبق هو مجموعة كاملة من أنواع المخبوزات المطبقة، هناك خلاف على مصدرها فهناك من يعتقد أن أصلها اليمن ومن يدعي بحزم أنها شامية الأصل. عجين من الشام، محشو بالحلو والمالح.

/55 ג'וזף בייקרי | مخبز جوزيف
הבנקים 10 | 077-4205080 | هباكيم 10

אלדד שמואלי // الداد شموئيلي | 7.12.16

מערוק דבס (רכז ענבים) וסמסם: בימי החורף היו אוספים בחברון את השלג שנערם בהרים וטובלים בדבס, רכז ענבים ליצירת ברד מתוק. במנה הזו הדבס מוברש על מאפה רך, מתובל בזרעי מחלב.

معروك دبس العنب والسمسم : في أيام الشتاء كانوا يجمعون الثلج المتكدس على الجبال في الخليل ويغطسونه بالدبس، دبس العنب، لأجل صناعة "باراد" حلو المذاق. بهذا الطبق يتم رش الدبس على مخبوزات دقيقة، تتبل ببذور المحلب.



מנות הפסטיבל נמכרות במחיר של עד 35 ש"ח. חלק מהמסעדות מציעות תפריט רחב יותר במגוון מחירים.

تُباع وجبات المهرجان بـاسعار حتى 35 شاقل. بعض المطاعم ستعرض قائمة طعام أوسع وبأسعار متنوعة.

* ייתכנו שינויים בתוכנית ובמנות המוגשות   قـد تطرأ بعـض التغييرات على البرنامج وعـلى الوجبات المقدمة