

שים לי בבקשה אייפון על האש

אילת היא לא רק זארה וסלולרי בלי מע"מ, אלא גם חגיגה קולינרית ואפילו יין שמיוצר במדבר כנגד כל הסיכויים. ירדנו דרומה לטעום

יש את אילת של הטיילת הסואנת, החשופה לשמש יולי-אוגוסט, עם רשתות האופי

נה, חנויות הסלולר והגאדג'טים ודוכני הגלידה, ויש גם את אילת השקטה יותר: של מסעדות מצוינות, של חופי רחצה מפתיעים, של חוויות המחברות בין נופי מדבר לשקט של הדרום.

כדי לגעת בחוויה האילתית, אפילו לא חייבים ללון בעיר: אפשר להתמקם באחד מיישובי הערבה הדרומית, למשל, באליפו, לוטן, נאות סמדר, קטורה או אפילו בפארק תמנע. המחירים בהם זולים יותר, החנייה קיימת בשפע ויש גם בונוס משתלם בדמות הנחה על רכישת כרטיס ההטבות האזורי Summer Card, המקנה 23 הטבות חגיגיות

להתחבר למדבר. פארק תמנע



בערבה ובאילת: למשל, השכרת סאפ באילת, כניסה ו/או סיורים בחי בר, בפארק החבלים בנחל שלמה או אפילו מנות גלירה חינם ביטבתה ובפר נרק נאות סמדר ועוד (פרטים: summercard.co.il). טיפ: לינה ליומיים ומעלה בפארק תמנע מעניקה את הכרטיס בחינם). צריך אמנם להתרגל לנסיי עה לעיר ובחזרה, עניין של 25-40 דקות לכל כיוון, אבל אחרי היום הראשון מתברר שהשד אינו נורא כלל.

אם כבר בחרתם בחופשה קצת אחרת, בלי מלון אילתי ובלי שופינג, התמקדו בדברים המיוחדים שהעיר מציעה: חופים שכדאי לג' לות (שמורת האלמוגים, למשל, היא אופי ציה מצוינת, הכניסה בתשלום אבל התמורה שווה) ומסעדות שיכולות להפוך את החופשה לחוויה קולינרית, כזאת ששווה נסיעה לעיר. הנה כמה מהן:



לשמוע לנפילה הקאה לאילת

בוקר מושקע: "טרקלין"

בית קפה חדיש (כשר), מעוצב היטב, מתוקתק היטב, עם שירות צעיר, מקצועי ומבין עניין וקהל שרובו אילתי מקומי, שמגיע ליהנות מארוחות הבוקר או מדריןק פלוס נשנוש בשעות הערב. ארוחת בוקר זוגית (158 שקל) כוללת מנות ביצים לבחירה (חביתות עם שלל תוספות), סל' טים ירוקים ומגוון ממרחים – ממרח עגבניות מיובשות נהדר, טפנד זיתים, גוואקמולי, לביבות זוקיני ועוד וכמובן, שתייה קרה וחמה. כדאי גם לנסות את המנות המושקעות: טרקלין בנדיקט (58-68 שקל); שקשוקה ביתית שמגיעה עם מגוון תוספות (63 שקל); פרנץ' טוסט על בסיס חלה של שבת או מוצרלה טוסט על בסיס לחם מחמצת (56-68 שקל) ויש עוד אופציות. עוגת הגבינה בסיום נהדרת, ואפשר גם לקנח עם גביע מוזלי עשיר (28 שקל). אופציה נהדרת לארוחת בוקר, בעיקר למי שאינו לן במלון או שמגיע מאחד מיישובי הערבה הדרומית.

מיקום: אלמוגים 21-23. פתוח: ראשון-חמישי, 7:00-22:30 (ארוחות בוקר מוגשות עד 14:00); שישי, 7:00-15:00 ובמוצ"ש אחרי צאת השבת. טל': 08-6311311 (כדאי להזמין מקום מראש, בעיקר בימי שישי).

איטלקית וכשרה: "מלודי"

טרטוריה איטלי קית (חלבית וכשרה): הממוקמת הרחק מהמור לת קו החוף ומאוכלסת בהתאם לכך בקהל איל-תי שקט, שמגיע ליהנות ממנות נהדרות, שירות מק' צועי ואווירה ששמה את האוכל במרכז ואת כל השאר (מוזיקה, למשל) רק ברקע.

את "מלודי" פתחו ב'2023 בני הזוג ירדן ושניר גולדשטיין-סבג, יזמים אילתים צעירים שהגיעו מעולמות המלונאות. כבר בכניסה, עוד לפני שטועמים, מצליחים להתרשם מהניהול הקפדני שלהם: המטבח מתנהל ביעילות ובד-ממה, המלצרים חרוצים וערניים, תאי השירותים מבריקים, וכבר על הנ"ל מגיע צל"ש.

מה טעמנו כאן? פוקאצ'ה לוחטת (28 שקל) שמכינים בטאבון האבן האיטלקי הניצב במרכז המטבח; נויקי כמהין מעגן (56 שקל), סלט סלקים

חוף ובראנץ': "אינדיגו"

פינה מפתיעה בחוף הדרומי של אילת, צמודה לגדר הצפונית של שמורת האל-מוגים: תמצאו כאן חלל מסעדה מקורה וממוגן, שורות מושבי זולה תחת שמשיות ממש מעל

והדרים מרענן (58 שקל); קרם תירס (אמיתי) ופטריות (54 שקל); כדורי ארנצ'יני משוכחים (62 שקל); ופילה מוסר ים עם קרם שרי כתום (132 שקל). עוד בתפריט: מגוון מנות עייק-ריות (פסטות, דגים), לא יקרות במזנוח ישראל (66-108 שקל), לצד פיצות מושקעות וגם קור קטיילים (52 שקל).

יופי של מקום לבלות בו ערב קולינרי איכותי, באווירה שאפשר להגדיר כ"אילתית-איטלקית". חנייה לא תתקשו למצוא בקרבת מקום, ורק אל תשכחו להזמין מקום מראש.

מיקום: שדרות התמרים 20. פתוח: ראשון-חמישי, 17:00 עד 23:00; שבת, 20:30-23:30 (בשישי סגור). טל': 08-9232303, אתר: melodyrest.com.



ארוחת הבוקר הזוגית (145 שקל) כוללת 12 מטבלים, מנות ביצים לבחירה ומשקאות קרים וחמים. אפשר לבחור במנות אחדות, כמו "בריוש שחיתות" (52 שקל) או "קרואסון פרעצל" (58 שקל) – כולן מוגשות עד 13:00. בהמשך היום מקבל התפריט גוון כבד יותר, עם כריך סינטה מושקע (75 שקל), המבורגר או פרגית (82-85 שקל) וגם דגים, סלטים, נשנושים ומנות לנמנעים מגלוטן. בירה? קרלסברג, טובורג, בלאנק או ויינשטפן מהחבית, ב'28-39 שקל. חשוב רק להזמין מקום מראש, בעיקר בשישי ושבת. המקום קטן ומתמלא צ'יק-צ'אק.

מיקום: החוף הדרומי, מול בתי המלון "השריטל ים סוף" ו"יו קורל ביי". פתוח: כל יום, 9:00-23:00 (לא כשר). טל': 050-6816238. אתר: ind.co.il. טיפ: אם תגיעו מוקדם מספיק, תוכלו למצוא מקום חנייה בחניון "בהול-לבן" ממש ממול, מעבר לכביש.



צילומים: צביקה בורר, עוז אוחיון

הכי דרומי: יקב הים האדום

אורי שחר אוהב יין וחי יין. בשנת 2016 – כנגד כל הסיכויים והתחזיות – נטע כרם סמוך לאילת הלוהטת, וב־2019 הפיק ממנו יין ראשון. "במשרד החקלאות לא רצו לאשר לי לנטוע פה כרם", אמר פעם בריאיון. "הם אמרו שאם יצמח פה כרם ענבים, הם יאכלו את הכובע, אבל מאז הם אכלו הרבה כובעים". בכרם, 18 דונם שטחו, הממוקם מול מטע תמרים ועל רקע הרי אדום, תמצאו ענבים מזני סירה, קברנה פרנק, שניץ בלאן, שרדור נה ועוד. שחר מפיק מהם מגוון יינות לבנים ואדומים וגם יין קינוח מעניין, ואותם הוא מגיש ומשווק במרכז המבקרים המושקע שהקים.

כדאי להגיע ליקב (ומומלץ לעשות זאת בקבלת שבת, הנערכת בכל שישי החל מהצהריים), לטעום מהיינות לצד מגש גבינות ונשנושים שמכינים במקום (היקב אינו כשר), ולשקוע בשיחה עם שחר, איש שמח ואופטימי במיוחד שיש לו קבלות: הכרם שלו הוא הדרומי ביותר במזרח התיכון, והיינות שלו כבר זכו בפרסים בתחרויות נחשבות. ובכלל, יקב אדם מדברים על חוויות אחרות באילת – יקב וטעימת יינות זה בכלל לא מה שחשבתם על העיר, שמצליחה גם כאן להפתיע.

מיקום: דרך המטעים 6, לצד כביש הגישה למעבר הגבול "רביין" לירדן. פתוח: בדרך כלל בחמישי ובשבת, 19:00–23:00 וכן בשישי, 12:00–17:00 (אבל מומלץ להתקשר ולברר במדויק, טל': 052-2704704, אתר: redseawinery.com).

אזור הצלייה והמעשנה ממוקמים באמצע, ומ־סביב ספות בסגנון דייגרי מהורר, שכיף לשקוע בהן ולהתעמק בתפריט. אפשר לפתוח למשל עם בריסקט באן (63 שקל), צמר לחמניות באן מאודות עם נתחי בריסקט מהמעשנה, או עם ערמת כנפי עוף מטוגנות ברוטב ברביקיו מתקתק, שאוכלים עם היריים שאותן עוטפים כאן בכפפות חד־פעמיות, כמו שצריך לעשות עם מנה שכזאת.

עיקריות? נתח קצבים נהדר עולה 59 שקל ל־100 גרם, והמחיר הזה גם למנת צלעות הטלה; עוד בתפריט – המבורגרים (78–84 שקל) ואנטרקוט 300–500 גרם (165–275 שקל).

הקוקטיילים מצוינים, האווירה שקטה ועִינינית והשירות סופר־מקצועי. לכאן באים רעבים, וקרניבורים וחובבי נתחי בשר גדולים ייהנו במיוחד.

מיקום: דרך הערבה, בכניסה לעיר. יש חנייה בשפע, לא כשר. פתוח: ראשון–שבת, 13:00–22:00. טל': 08-6331549. אתר: pagigrill.com. טיפ: במסעדה פועלת גם קצבייה. אפשר להזמין בשרים איכותיים ולהגיע לקחת, לתשומת לבם של המתארחים בדירות נופש בעיר.



גריל אנד פיש: "פאגו"

"פאגו פאגו" המקורית נוסדה בשנת 1986 ובמשך שנים רבות נחשבה לאחת מהמשוכחות באילת. הלוקיישן המוצלח במרינה הצפונית, על קו המים, בין יאכטות ציוריות ומול שורת בתי המלון היוקרתיים של הטיילת, הוסיף גם אווירה.



"פאגו" של 2026 חדישה, מושקעת ומיוחדת עוד יותר. האופי הוא של ביסטרו המתמקד בדגים, פירות ים ובשרים (לא כשר), עם תפריט יינות מרשים וקוקטיילים מושקעים.

התלהבנו במיוחד מהפתיחים, שעשויים ברמת דיוק מופתית: למשל, כרובית צלויה עם קרם שקדים ומשמש מיובש (58 שקל); ניוקי פטריות יער עם אספרגוס וקציפת פרי־מזן (64 שקל); סביצ'ה טונה אדומה עם אילי פלפלים, צ'ילי שאלוט ואבוקדו (67 שקל); טאטאקי טונה אדומה (מנה יפהפיה!) עם זרעי כוסברה, קרם מנגו ואננס (68 שקל); שרימפס חמאה ושום עם תימין וקרעי לחם צלויים (69 שקל) ויש עוד. בין העיקריות והבשריות: לברק שלם עם ציר ים, חמאה, צלפים, סלסה ובצל ירוק (154 שקל) או ריגטוני אלה קאצ'טורה, שזה שיפור פילה בקר עם פטריות פורטובלו ושימאג'י, שום, עירית ובזיליקום (128 שקל). באלכוהול: מגוון יינות מצרפת, איטליה וישראל לצד קוקטיילים מעניינים. פנו לכם ערב בשביל ה"פאגו", ונסו להזיז מין מראש מקום ליד חלון המשקיף למרינה. **מיקום:** רחוב המים 99, הטיילת הצפונית, לא הרחק מה"איים מולי". פתוח: ראשון–רביעי, 18:00–22:30; חמישי ושבת, 13:00–22:30; שישי, 13:00–23:00. טל': 08-6376660. אתר: pagopagorest.com.

להגיע רעבים: "פאפי"

אין כמעט ישראלי שלא הכיר את מסעדת "אל גאוצ'ו" המיתולוגית של איש הבשרים הארגנטינאיים ראובן "פאפי" נסימוב, שפה עלה שבמשך עשרות שנים בכניסה לאילת. "פאפי" הוא גם שמה של מסעדת הבשרים החדשה והמעוצבת למופת, הממוקמת בלור־קישן ההיסטורי. ב"פאפי" מתעסקים במקצועיות עם בשר.