



צילום: אורה קרייטיב

רכטר | בר יין באווירה ביתית

ליובל זין יש מניית זהב בקולינריה האילתית כבעלי לחם ברויטמן, המאפייה המקומית הנהדרת. סניף חדש של לחם ברויטמן נפתח לאחרונה צמוד למגדל הפיקוח הישן, מול השטח שאכלס בעבר את שדה התעופה ושעליו נבנה כיום פארק הטרמינל. מעבר להיותו אופה מוכשר, ברויטמן הוא חובב יין בעל ידע נרחב, שרתם את אהבתו למשקה האציל כדי להגשים חלום להקים בר יין קטן בעיר שבה הוא חי ועובד. רכטר, שנקרא על שם המרכז המסחרי שבו הוא ממוקם, אוצר בין קירותיו אוסף מרשים של יינות מישראל ומהעולם - מצרפת, איטליה וספרד עד אוסטרליה, יוון ודרום אפריקה. את היינות מלווים קישים מלחם ברויטמן, גבינות בוטיק עם פירות העונה ומרמלדת חבושים, ברוסקטות מעודנות, ירקות צלויים ועוד מנות קטנות וטעימות, היישר מהמטבח שבירכתי הבר. האווירה ברכטר חמימה וביתית, ואם הייתם נתקלים במקום שכזה בסמטה בפיז או ברומא - הייתם חושבים שזה בול מה שחיפשתם. עכשיו תוכלו למצוא בדיוק אותו הדבר גם באילת.

[rechterwinebar](https://www.rechterwinebar.co.il)



צילום: נועם בר

טרקלין | בין בית קפה למסעדה ביתית

עם גבינות, סלטים טריים וביצים לבחירה, שקשוקה ביתית עם רוטב פלפל חריף בעבודת יד, כריכים, טוסטים ומאפים. ליד מוגשים מיצים ומשקאות קרים וחמים, למשל מאצ'ה בתוספת ריבת תות, גרסה שאילתים אוהבים במיוחד. בהמשך התפריט נפרשות מנות פסטת ודגים חמות ונדיבות, ולקראת סוף השבוע מתקיימים ירידי יד שנייה ויצרנים מקומיים, שמביאים לטרקלין קהל חובב תרבות ומציאות.

[@traklin.eilat](https://www.traklin.eilat.co.il)

בית קפה חדש בשכונת האלמוגים, סמוך למרכז העיר אך מרוחק מספיק מההמולה, מביא לאילת את תרבות הבילוי לשעות הבוקר והצהריים. זהו עוד סוד קטן של תושבי אילת, שילוב בין בית קפה נינוח למסעדה באווירה משפחתית חמימה עם שירות לבבי בגובה העיניים. חלל ממוזג מזמין ומעוצב ומרפסת חיצונית ירוקה ומרווחת הפונה אל הרחוב מזמינים לעצור לשעה קלה את המרוץ אחר האטרקציות שהעיר מציעה. תזכו בטרקלין לארוחת בוקר מפנקת וצבעונית



צילום: רוני בלחסן ואופק זינו

BBA | מזללת המבורגרים צבעונית

כעיר נופש תוססת שאינה עוצמת עין, אילת מלאה במסעדות מכל סוג - אבל את הפנינים האמיתיות ניתן למצוא כרגיל מתחת לרדאר. אחת מהן היא BBA - Bun by Almog, מזללת המבורגרים לא שגרית בשכונה א', הוותיקה ביותר באילת. כאן, בחלל קטן ברחוב שקט, בחר אלמוג לוי להקים, תוך כדי שירות מילואים במהלך המלחמה, מסעדת אוכל מהיר קטנה, צבעונית ומוקפדת. הבשורה הקולינרית והאינסטגרמית טמונה בלחמנייה עגולה שחומה ופריכה סגורה מכל צדדיה, שנאפית במכונה מיוחדת שמפיצה ניחוח מפתה. בפנים מחכים בשר מפורק, פרגית עסיסית, שניצל קראנץ' או המבורגר קלאסי, כשאפקט הטאבון הופך את הביס לעסיסי במיוחד, והרטבים מתוצרת בית מוסיפים חמיצות, חריפות וטעמים רעננים. צ'יפס וואפל מתובל, טבעות בצל זהובות, מנות

צד וסלטים משלימים ארוחה קלילה ומפתיעה - בדיוק מה שצריך אחרי יום בים או שופינג נמרץ בקניון.

[bba-rest.co.il](https://www.bba-rest.co.il)