

סאן פרינסס: קולינריה יוצאת דופן שמרגשת כל פודיס

Posted on 12 בספטמבר 2025 by עוזי בכר



למעלה מ-30 מסעדות וברים, שפים סלבריטאים וחוויות ייחודיות שלא תמצאו בשום אונייה אחרת ☑ מהבופה הכלול ועד למסעדות גורמה ייחודיות, סאן פרינסס מציעה חוויה קולינרית שמדברת לכל חובב אוכל מתקדם

Categories: [אניות קרוזים](#), [ראשי](#)

Tag: [פרינסס קרוזס](#), [סאן פרינסס](#)

סאן פרינסס (Sun Princess) היא לא רק האונייה הגדולה ביותר בצי של **פרינסס קרוזס (Princess Cruises)**, אלא גם **יעד האוכל הגדול ביותר בים**, עם מעל 30 מסעדות וברים הפזורים בסיפונה. הפלגנו מברצלונה לצ'וויטבקה (רומא), והודות לחבילת **Princess Premier** זכינו לחוות כמעט את כל מה שיש לסאן פרינסס להציע ☑ החל מהמסעדות הכלולות במחיר ועד חוויות קולינריות יוצאות דופן.

כבר מהכניסה הראשונה לאולמות האוכל ולמסעדות הנושא של **סאן פרינסס**, ברור היה שהחוויה כאן חורגת הרבה מעבר ל"עוד חדר אוכל או מסעדה באונייה". העיצוב מודרני ונקי, עם חללים פתוחים, קירות זכוכית ענקיים הפונים לים ותאורה חמה שמעניקה לכל ארוחה אווירה אינטימית ונעימה. השירות מוקפד ואישי ☑ מהמלצרים שממליצים בסבלנות על כל מנה ועד לצוות הברמנים שיודעים להתאים קוקטייל מושלם לארוחה. המבחר מרשים: ממסעדות גורמה איטלקיות ועד סושי, מסטייקים עסיסיים ועד מטבח בינלאומי בבופה. התחושה הכללית היא של מסע קולינרי

סביב העולם ☞ רק שהכול מתרחש בלב ים.

הארוחות הכלולות במחיר



The Eatery בסאן פרינסס. בופה משודרג. צילום עוזי בכר
The Eatery ☞ מסעדת בופה רחבת ידיים עם 742 מקומות ישיבה (Deck 9), המציעה מסע קולינרי סביב העולם לארוחות בוקר, צהריים וערב. כל מנה מוגשת אליכם ישירות על ידי צוות מסור ☞ ללא שירות עצמי ☞ מה שמעניק חווית בופה ייחודית ונינוחה.

במרחב העצום של המסעדה תמצאו **תשע תחנות אוכל מגוונות**: מטבח אסיאתי מתובל, מנות מקסיקניות צבעוניות, קלאסיקות איטלקיות ועוד. בזכות מיקומה משני צידי האונייה, הגישה נוחה ומהירה מכל מקום. לא פלא שזו הבחירה המועדפת שלנו לפתיחת היום בארוחת בוקר עשירה.

שעות פתיחה: ארוחת בוקר: 07:00-10:00, ארוחת צהריים: 11:30-14:30, ארוחת ערב: 17:30-21:30.

שימו לב: השעות עשויות להשתנות בהתאם למסלול ההפלגה ולאירועים מיוחדים. מומלץ לבדוק תמיד את לוח הזמנים היומי שמסופק באונייה.

טיפ שלנו: לפני שנכנסים ל-The Eatery, עצרו להפסקת בוקר מוקדמת ב-**International Café** ☞ פתוח 24 שעות ביממה, בלב ה-Piazza Atrium. קפה איכותי, תה או קפוצ'ינו לצד מאפה או כריך קטן ☞ שילוב מושלם להתחיל איתו את היום, וגם פתרון נהדר אחרי חזרה מסיור חוף.

Promenade Dining ☞ חווית אוכל פתוחה מול הים, בטיילת החיצונית של סיפון 9, ממש בסמוך ל-The Eatery. כאן תמצאו את:

Promenade Grill ☞ המבורגרים עסיסיים ישר מהגריל, **Promenade Slice** ☞ פיצה טרייה עם גבינה נמסה, גלידה

מרעננת שמשתלבת נהדר עם נוף אינסופי של ים. המקום אידיאלי למי שמחפש רגע מנוחה מהחללים הממוזגים, או פשוט רוצה ליהנות מהבריזה הימית והנוף הפתוח בזמן הארוחה.



Eclipse Dining Room - חדר אוכל מרכזי בסאן פרינסס. צילום עוזי בכר

Soleil Dining Room (Deck 6) & Eclipse Dining Room (Deck 7) חדר אוכל אלגנטי המשתרע על פני שני סיפונים (6,7), המגיש תפריט מתחלף מדי יום המשלב מנות בינלאומיות וקלאסיקות אמריקאיות.

ניסינו את **Eclipse Dining Room** הן בצהריים והן בערב, והחווייה הייתה מפתיעה לטובה. לרוב לא מצפים מחדר אוכל מרכזי להבריק כמו מסעדת נושא אך כאן גילינו מנות מוקפדות ומלאות טעם. לדוגמה:

Farmer's Vegetable Soup - מרק ירקות עדין עם נגיעת שמן פסטו ופרמזן פשוט אך מדויק.

Spaghetti Aglio e Olio - ספגטי עם זיתים, שום ופלפל אדום חריף קלות, בתוספת שרימפסים בגריל. הפסטה הוגשה אל דנטה והשרימפסים היו עסיסיים ורעננים שילוב מנצח.

Pistachio Crème Brûlée - קינוח מושלם לסיום הארוחה: קרמי, מאוזן בטעמים, לא כבד מדי.

שעות פתיחה: ארוחת בוקר בימי ים: 07:30-09:30, ארוחת בוקר בימי נמל: 07:00-09:00, ארוחת צהריים: זמינה בימי ים, ימי החלפת נמלים ובחלק מהנמלים (מומלץ לבדוק באפליקציה). ארוחת ערב: 17:00-22:00.

The Americana (Deck 9) המקום האידיאלי לבראנץ' נינוח (10:30-14:30) או לארוחת ערב קלילה (18:00-22:00). האווירה פחות רשמית, עם תפריט של קלאסיקות אמריקאיות אהובות: פנקייקים תפוחים בחלב חמאה, פיש אנד צ'יפס פריך או כנפיים חריפות עם רוטב עשיר. כאן אין כללים בואו מתי שמתחשק, עם חברים או לבד, ותמיד תמצאו מנה מפנקת.

The Lido (Deck 17) אזור אוכל תוסס ליד הבריכה, מושלם ליום ים שמשי או לחזרה מרעננת אחרי סיור חוף. במקום ארבע תחנות מגוונות:

Lido Greens ☞ סלטים טריים ומרעננים, **Lido Grill** ☞ המבורגרים עסיסיים ונקניקיות חמות, **Lido Slice** ☞ פיצות ישר מהתנור, **Lido Tacos** ☞ קבבים וטאקו מתובלים.

פתוח בין 11:30 בבוקר ועד 17:30-18:00 בערב, ונותן מענה מהיר וטעים לכל מי שחשקה נפשו במשהו קליל ליד הבריכה.

מסעדות נושא בתשלום נוסף

:(Makoto Ocean (Deck 8



Sun Princess - ארוחה במסעדת Makoto Ocean. כלולה בחבילה. צילום קרוזאין
סושי מודרני שמשלב בין מסורת יפנית לחדשנות של השף **מאקוטו אוקווא (Makoto Okuwa)**. זו הייתה המסעדה הראשונה שביקרנו בה בערב ההפלגה, והמיקום הפתוח לצד חלונות ענק הצופים לים יצר אווירה מושלמת לדייט רומנטי בשעת שקיעה. המחיר: **45 דולר לאדם** (ללא תוספת תשלום לנוסעי חבילת Princess Premier).

בפתיחה קיבלנו **Yaki Edamame** ☞ פולי סויה ברוטב סויה פיקנטי קלות, שהוגשו בצורה מקורית וטעימה במיוחד, לצד **מרק מיסו** קלאסי עם טופו, וואקמה ובצל ירוק. למנה העיקרית, בהמלצת המלצר, בחרנו **סושי טמפורה** עם שילוב של דגים שונים, רטבים מגוונים ואורז מוקפד ☞ מנה עשירה שהיותה התחלה מצוינת למסע הקולינרי שלנו ב-Sun Princess.

לא בכדי נחשבת **Makoto Ocean** לאחת המסעדות המיוחדות והמומלצות ביותר באונייה ☞ חוויה שחובבי סושי ואוכל יפני לא ירצו להחמיץ.

: (Alfredo's Pizzeria (Deck 9



Pizza Tarantina בפיצריית אלפרדו. צילום עוזי בכר
פיצה נאפוליטנית אמיתית, נאפית בתנור אבן פתוח בלב הפיאצה. מדובר בשיתוף פעולה יוצא דופן עם השף **טוני ג'מינאני**, אלוף עולם בפיצה **13 פעמים**, שיצר במיוחד לפרנסס קרוזס חמישה מתכוני פיצה ייחודיים. התפריט נע בין שילובים נועזים כמו נקניקיית סופרסטה עם דבש חם ועד טעמים עדינים יותר של גבינת גורגונזולה עם תאנים מתוקות.

ביום הים הראשון שלנו בחרנו לאכול כאן ארוחת צהריים, והבחירה התגלתה כהצלחה גדולה. הזמנו את **Pizza Tarantina** רוטב עגבניות, מוצרלה, קישואים בגריל, מולים, שרימפס בייבי, שום קלוי, צלפים, אורגנו ובזיליקום. שילוב מושלם בין ים לאדמה, שהוגש לצד בירה פרוני איטלקית קרה, פנה קוטה עדינה ואספרסו חזק ☑ סיום מושלם לארוחה איטלקית אמיתית בלב הים.

שעות פתיחה: ארוחת צהריים 11:00☑17:30.
מחירים: נוסעים מעל גיל 12 ☑ 14.99 דולר | גילאי 12☑13 ☑ 7.49 דולר | גילאי 2☑0 ☑ ללא תשלום.

: (The Butcher's Block by Dario (Deck 9



The Butcher's Block by Dario - מסעדת בשרים משובחת בסאן פרנסיסו. צילום עוזי בכר
מסעדה שמתעוררת לחיים סביב שולחן משותף בסגנון משפחתי, שם כל סעודה היא חגיגה של טעמים. חווית "גן עדן טורף" מבטיחה בשרים וסטייקים עסיסיים, הנצלים לשלמות ומוגשים ישירות לשולחן, כולל נתחי הדגל המפורסמים של דאריו צ'יני.

בעמוד הראשון של התפריט מופיעה הצהרה פילוסופית של הקצב הטוסקני המפורסם: "שנכנסים לקצביה, אתם בידי של קצב" ² משחק מילים שמשלב הומור עם כבוד למסורת, בהשראת הקומדיה האלוהית של דנטה, ומציג את הגישה הייחודית של צ'קני לאומנות הקצביה. התפריט גם מדגיש את עקרון הליבה שלו: "אני קצב מאף עד זנב." המחויבות להשתמש בכל חלק של הבשר בכבוד ובאחריות ² ערך שהוא מקיים כבר למעלה מ-48 שנה.

שלושה דברים בולטים במיוחד במסעדה: יחסו יוצא הדופן של דאריו לבשר (הוזכר), איכות הבשר המעולה (איך לא), ויין קיאנטי מקומי מחווה שבבעלותו, לצד חווית הכנת הטירמיסו התיאטרלית מול הסועדים.

נתח הבשר שהזמנו – Grilled Bone-In Rib Eye, Etrusco Style – היה פשוט אלוהי, מספק את היצר הקרניבורי עד תום. המנה הושלמה בפירה מתפוחי אדמה עם חמאה וגבינת גרנה פדנו, אספרגוס בגריל ברוטב שמן זית כתית מעולה, ויינות קיאנטי מהחוזה של דאריו. כל זאת, בליווי מופע הכנת טירמיסו לעיני הסועדים, שלא אכזב ושמר על החוויה האיטלקית המובחרת שהמסעדה מבטיחה.

מחיר לנוסע: מעל גיל 12: 45 דולר, גילאי 12-20: 22.50 דולר, גילאי 20-24: 20 דולר, גילאי 25-64: 15 דולר, גילאי 65+: 12 דולר. ללא תשלום.

:(The Catch by Rudi (Deck 9



מסעדת פירות ים The Catch by Rudi בסאן פרנסיסקו. צילום עוזי בכר
 המסעדה מעוצבת בסגנון מודרני ואלגנטי, עם חלונות אליפסה מרשימים המשקיפים לים ויוצרים אווירה פנורמית מהממת. בכניסה בולטות זכוכיות בסגנון מורנו, בהשראת הצמחייה התת-ימית בצבעים חיים, שמוסיפות טאץ' אומנותי ייחודי. גם הכלים והצלחות מעוצבים בקפידה, ומשלימים את החוויה הקולינרית היוקרתית והבלתי נשכחת.

חובבי פירות ים, התכוננו לחוויה שמרגשת את כל החושים! השף רודי סודמין, ראש תחום אמנויות הקולינריה, יצר עבורכם את **The Catch by Rudi** מסעדה שהיא חגיגה של הקשר שלנו לים. התפריט מציע מנות עונתיות שמבוססות על מרכיבים מקומיים, כולל לובסטר טרי, בר פירות ים נא ופירות ים יצירתיים עם נגיעות אומנותיות של השף.



Catch by Rudi: מסעדת פירות ים בסאן פרינסס. צילום עוזי בכר
 התאהבנו במסעדה, בעיקר בזכות האיכות המטאורית של מנות פירות הים הטריות שמגיעות מדי יום מהים. כמנה
 פתיחה בחרנו ב-**Shrimp on the Rocks** ו-**מגה Calamari מטונן**, ובהמשך נהנינו מ"קונצרט" של לינגוויני טרי עם
 מגוון פירות ים, יין לבן, שמן זית, עשבים טריים ונגיעת צ'ילי. בהמלצת המלצר, לא יכולנו לוותר על **פילה סי בס לצד**
תפוחי אדמה בתנור. סיכום? פשוט וואו. חוויה קולינרית בלתי נשכחת.

שעות ארוחת ערב: 17:30 - 21:00

תשלום לנוסע: מעל גיל 12: \$45, גילאי 12-20: \$22.50, גילאי 20+: ללא תשלום.

(Sabatini's Italian Trattoria (Deck 8



Sabatini's Italian Trattoria - מסעדה איטלקית אותנטית בסאן פרנסיס. צילום עוזי בכר
מסעדה אלגנטית שבה טוסקנה פורחת מבעד לחלונות עם צילומים מרהיבים, ומרכז השולחן מואר במגה שנדליר יוקרתי. כאן חוזרים לשורשים האיטלקיים עם פסטה מסורתית בעבודת יד, רטבים אותנטיים ומנות עיקריות עשירות כמו האוסובוקו הקלאסי, המוכן לפי מתכונים משפחתיים יקרים. בתפריט גם אנטיפסטי מסורתי, מנות פסטה ביתיות וקוקטיילים וינות איטלקיים.

מנות פתיחה: Arancini al Tartufo - כדורי מוצרלה ואורז עם רוטב עגבניות, Burrata e Prosciutto Crudo - פרושוטו מיושן 18 חודשים לרמת איכות גבוהה.

מנות עיקריות: Linguini al Limone ודג סי בס מקושט עם עגבניות מיובשות. גם כאן יצאנו שבעי רצון, עם חוויה קולינרית מלאה, שמרגישה כל ביש כמו מסע לאיטליה.

שעות פתיחה: ימי נמל: 07:00 - 10:00, ימי ים: 07:30 - 10:30, ערב: 17:30 - 21:00.

תמחור לנוסע: גיל 12 ומעלה: 45 דולר, גילאי 12-13: 22.50 דולר, גילאי 2-10: ללא תשלום.

(Umai Teppanyaki & Hotpot (Deck 8



Umai Teppanyaki בסאן פרינסס. צילום עוזי בכר
 אירוע שהוא משתה לחושים, המציע שילוב של אוכל משובח ובידור. כאן, אומני טפניאקי מיומנים ביותר תופסים את מרכז הבמה, משתמשים בכישורי האש והסגנון שלהם כדי ליצור מופע מסנוור. לצד מופעי טפניאקי משעשעים קיימות גם עמדות של hotpot אסייתי לבישול עצמי.

למנות פתיחה בחרנו ב-Edamame, Miso Soup, Grilled Tofu ו-Black Tiger Shrimp שמוגשות הישר מהמטבח. את האורז ודג הסלמון קיבלנו מהשף שביצע פעלולים עד לפני ההגשה עם ביצים, אורז ושאר המוצרים בשיתוף אקטיבי של הנוכחים מסביב לשולחן.

ארוחת ערב: 17:00 - 21:00

מחיר לנוסע: נוסעים מגיל 12 ומעלה: 45 דולר, נוסעים בגילאי 3 עד 12: 22.50 דולר, נוסעים בגילאי 0 עד 2: ללא תשלום.



Umai Teppanyaki- Hotpot בסאן פרינסס. צילום עוזי בכר

:Deck 8) Crown Grill Steakhouse)

סטייקים ברמה גבוהה: פילה מיניון, ניו יורק סטריפ ומרק בצל צרפתי עם ג'ק דניאלס .

:Love by Britto

חוויה אומנותית צבעונית, שיתוף פעולה עם האמן רומרו בריטו. כל מנה היא יצירת אמנות טעימה.



Love by Britto - המסעדה החדשה בסאן פרינסס. צילום פרינסס קרוזס

:O'Malley's Irish Pub

פאב אירי אותנטי עם מוזיקה חיה ושירה בציבור (Deck 7).

ברים ייחודיים

Bellini's* ☞ בר קוקטיילים איטלקי בפיאצה (Deck 7).

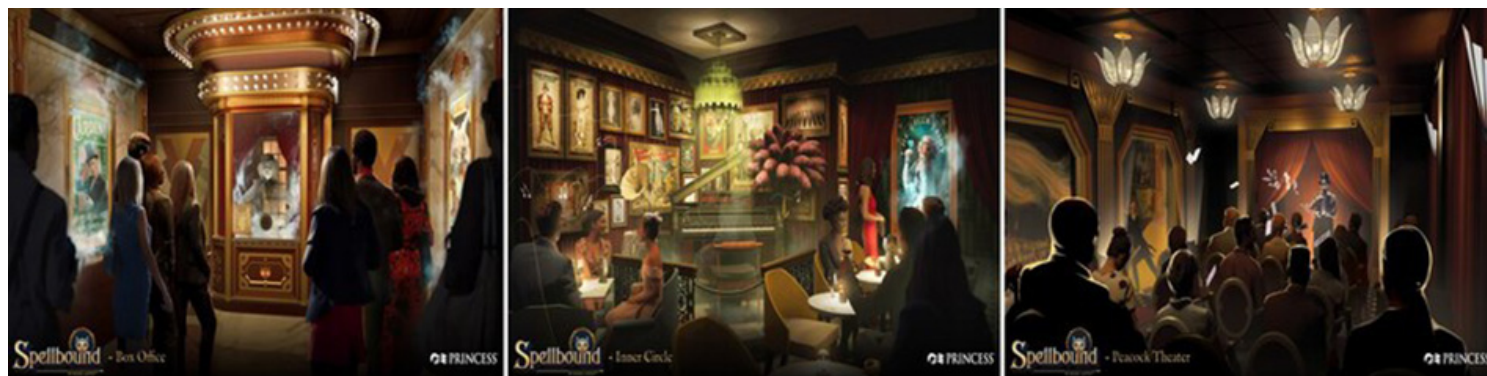
Crooners* ☞ בר קלאסי עם הופעות פסנתר ושירים נוסטלגיים (Deck 8).

Good Spirits at Sea* ☞ חלל אינטימי עם קוקטיילים בהשראת יעדים עולמיים, פרי שיתוף פעולה עם רוב פלואיד.

Sea View Bar* ☞ קדמת הספינה, מושלם לצפייה בשקיעה.

Wake View Terrace & Bar* ☞ בריכת אינסוף קטנה ונוף פנורמי לים הפתוח (Deck 8).

חוויות קולינריות מיוחדות



Star Princess - מתחם Magic Castle by. צילום פרינסס
:Spellbound by Magic Castle

ערב קסום המשלב קולינריה, מיקסולוגיה והופעת קסמים.

:Good Spirits with Rob Floyd

מנות קוקטייל ויצירתיות אומנותית שמבדילות את סאן פרינסס מכל אונייה אחרת.

השורה התחתונה

סאן פרינסס היא הרבה יותר מאונייה ☞ היא **עיר קולינרית צפה**, שמביאה יחד עיצוב מודרני, שירות אישי, מסעדות גורמה וברים עם אופי. לכל פודיס שמחפש חוויה בלתי נשכחת בלב ים ☞ **סאן פרינסס היא המקום שבו האוכל הופך לחוויה של ממש.**

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "**קרוז חלום של הפלגה**" ☞ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-16,000 חברים

הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "**קרוז אין-חדשות חמות מהים**"

חפשו אותנו גם **בטלגרם**

.There are no comments yet