

EXPLORA II - שף גורמה מנווט בין טעמים, וגלי הים הם רק התפאורה

Posted on 4 ביוני 2025 by עוזי בכר



כששייט יוקרה פוגש מסע קולינרי עולמי ☞ כל ארוחה היא מופע, וכל בר הוא סיפור. מגה יאכטה העונה לשם Explora II של Explora Journeys מגדירה מחדש את הסטנדרטים של ענף ההפלגות היוקרתיות. חוויתי, נהנתי וממליץ באהבה

Categories: חדשות, ראשי

Tag: EXPLORA II, מסעדות, טעמים

בזמן שחברות שייט רבות ממשיכות להציע חדרי אוכל גנריים או מסעדות בופה ענקיות, **Explora Journeys** בחרה ללכת בכיוון אחר לגמרי: להפוך כל ארוחה לחוויה של ממש. מדובר בחברת שיט בוטיק יוקרתית שהשיקה לפני כשנה את **Explora II**, אחותה של **Explora I**, כששתיהן עתידות לקבל בקרוב את החיזוק של **Explora III**.

בסיפון, לא תמצאו חדר אוכל אחד עם תפריט קבוע ☞ אלא שש מסעדות שונות, כל אחת עם סיפור, סגנון ותפריט מתחלף, כולל מסעדת שף ייחודית שדורשת תשלום נוסף ☞ היחידה מבין כולן. לכך מתווספים שירותי חדריים בלתי מתפשר ובופה שיכול להעמיד במבוכה מסעדות יבשתיות יוקרתיות.

בכל ערב נהנתי ממסעדה שונה מתוך חמש הכלולות במחיר ההפלגה, אחת יותר מוצלחת מהשנייה ויחד מקהלה קולינרית איכותית לאנשים שאוהבים את החיים הטובים. המלצה! להזמין מראש את המסעדות, לחסוך אכזבות ולהשאיר לך לעבוד שעות נוספות.

Sakura



EXPLORA II - מסעדת Sakura האסיאתית במיטבה. צילום עוזי בכר
סאקורה הייתה מסעדת הבכורה עבורי ומתחרה מאתגרת לשאר חברותיה. העיצוב בהשראת פריחת הסאקורה ☺ סמל יפני להתחדשות ואופטימיות ☺ המסעדה שואבת השראה מחדרי התה של קיוטו: מסגרות עץ כהות, תקרות יפניות מסורתיות וחופת פריחת דובדבן עוטפת באור רך ומזמין. העיצוב המרהיב משתלב עם נופים עוצרי נשימה לים ועם מוזיקה אסיאתית עכשווית, כדי להעניק חוויה שלמה ומרגשת. חווית אוכל סוחפת ואותנטית המציעה את מיטב המטבח הפאן-אסיאתי, המייצג יפני, תאילנדי, וייטנאמי ומלזי.

ישיבה בפנים: 92 מקומות. ישיבה בחוץ: 26 מקומות. פתוח לארוחת צהריים וערב. מומלץ להזמין מקום. סושי בר פתוח במושבים על בסיס הגעה. ממוקם בסיפון 5.

מנות מומלצות:

Asian Style Tapas to Share - טעימה של מנות פתיחה, מאוד ממצה שתכניס אתכם לעניינים וכוללת סושי מכל הסוגים, פירות ים מטוגנים ובשרים.

Applewood Smoked New Zealand Lamb rack - צלעות כבש ניו זילנדיות מעושנות בשבבי עץ תפוח ברוטב יאקי - הייתה מנה טעימה וגם יפה ויזואלית, שהוגשה אפופת עשן מתוך כלי שנפתח לעיני הלקוחות פעורי הפה.

Fil Rouge



EXPLORA II - מסעדת Fil Rouge הצרפתית האלגנטית. צילום עוזי בכר
מסעדה צרפתית באווירה אלגנטית ומתוחכמת בעיצוב מרהיב ✨ שילוב של משושים גיאומטריים בתיקרה המבטאים שלמות, אל מול קירות לבנים נקיים המעוטרים ביצירות אמנות עכשוויות ומעוררות השראה. המסעדה מציעה סיור טעימות עולמי בהשראת המטבח הצרפתי העילי. ישיבה בפנים: 222 מקומות. פתוח לארוחת בוקר וערב וממוקמת בסיפון 4.

מנה מומלצת:

Tataki de thon rouge, sauce vierge - טטאקי טונה, טארט עגבניות-זית פריך, ירקות, פלפל לבן וניל. טונה ים תיכונית כחולת סנפיר (בלו פיין) היא מהאכותיות והטובות ביותר שניתן למצוא בכל מקום בעולם לסשימי...וכל מילה נוספת מיותרת.

Marble & Co. Grill



EXPLORA II - מסעדת בשרים מהשורה הראשונה - Marble & Co. Grill . צילום עוזי בכר
המסעדה מעוצבת בסגנון מודרני ואיפוק אלגנטי, עם תאורה רכה ואווירה מוקפדת. החוויה מועצמת באמצעות יישון
יבש (Dry Aged) מקצועי ומרתף יינות מרשים, הכולל מבחר בוטיק של יינות מהעולם. ישיבה בפנים: 80 מקומות.
ישיבה בחוץ: 10 מקומות. פתוח לארוחת ערב. מומלץ להזמין מקום. ממוקמת בסיפון 5.

מסעדת Marble & Co. Grill מציעה חוויה ייחודית של טעמים יוצאי דופן, עם נתחים מובחרים שנבחרו בקפידה ² כל
אחד מהם מספר סיפור של מסורת, גידול איכותי ותשוקה לאוכל אמיתי.

התפריט נבנה כמסע של גילוי קולינרי, המשלב בין בשרים נדירים ובין טעמים עשירים ומפתיעים. מעבר למסעדת
סטייקים, Marble & Co היא הגשמת חזון של מצוינות ² איחוד של חומרי גלם משובחים, טכניקות בישול מדויקות
ושירות שמכבד כל פרט ופרט.



EXPLORA II - מסעדת בשרים Marble & Co. Grill . מקרר יישון בשר. צילום עוזי בכר
מנה מומלצת:

Grilled Prime rib, aged 30 days, 400/450 gr - פריים ריב בגריל, מיושן 30 יום, עגבניות שרי, רוטב הולנדייז.
מיצרן מקומי באזור Deux Sèvres של Loire Vallée, מגזע Jersiaise המפורסם, הידוע בטעמו הסנסציוני
ואחד הנתחים המבוקשים ביותר. כדי להעריך באמת את הנתח היפה הזה, הוא מכוסה בפשטות בעגבניות שרי ורוטב
הולנדייז מפואר.

Med Yacht Club



EXPLORA II - מסעדה ים תיכונית - Med Yacht Club. צילום עוזי בכר

Med Yacht Club מציעה נגיעה ים תיכונית אותנטית, עם עיצוב פנים של יאכטה מפוארת מלאה בפריטים טיפוסיים של דגמי סירות מירוץ וגאדג'טים נוספים מהים. Med Yacht Club היא חגיגה רגועה של טעמים, ניחוחות ואווירה ים תיכונית, השואבת השראה ממסעדות חוף יוקרתיות באיטליה, ספרד, יוון, צרפת וצפון אפריקה.

המסעדה מציעה תפריט ממיטב המטבחים של האזור ² עם דגש על מנות צמחוניות, מרכיבים בריאים וטעמים אותנטיים. בין המנות, תמצאו יצירות קולינריות שנבנו בתשוקה ² לחלוק עם חברים ובני משפחה ² וכוללות תבלינים ים תיכוניים, ירקות טריים, שמני זית איכותיים, דגים נבחרים ועוד.

מנה מומלצת:



EXPLORA II - תמנון בגריל במסעדת Med Yacht Club. צילום עוזי בכר

Grilled Octopus - תמנון בגריל עם רוטב עגבניות סן מרזאנו, זיתי טגיאסקה, שעועית ירוקה ופטרוזיליה.
מנה זו מייצגת את הפילוסופיה של Med Yacht Club - שימוש במרכיבים אזוריים איכותיים ובני קיימא. הזיתים המיובשים בשמש מאזנים את מתיקות העגבניות, ומעניקים בסיס מושלם לתמנון הצלוי במומחיות.

לצד האוכל, תוכלו ליהנות ממבחר יינות משובחים מכרמי הים התיכון, קוקטיילים על בסיס מרכיבים אזוריים ומיצים טבעיים.

ישיבה בפנים: 136 סועדים (כולל 34 מושבים בבר). פתוח לארוחת צהריים וערב. מיקום: סיפון 4.

Anthology



EXPLORA II - מסעדת Anthology. צילום עוזי בכר

בפיקוחו של השף **Franck Garanger**, מזמינה לטעום את איטליה כפי שלא חוויתם? עם תפריט טעימות אמנותי בתוספת תשלום של כ-250 אירו לסועד, לחוויה עילית. המסעדה מציעה אווירה אינטימית אך מוקפדת, עם אפשרות לישיבה באוויר הפתוח או בחלל הפנימי האלגנטי. השירות מוקפד ובלתי מתפשר, והחוויה כולה מותאמת לקהל אנן טעם המחפש ריגוש גסטרונומי. לא זכיתי ליהנות מהמסעדה.

פתוח לארוחות ערב בלבד. 48 מקומות ישיבה בפנים. 22 מקומות ישיבה בחוץ. ממוקמת בסיפון 5. מומלץ להזמין מקום מראש.

Emporium Marketplace



EXPLORE II - מסעדת Emporium Marketplace. צילום עוזי בכר

ב-Emporium Marketplace, הכישרון הקולינרי פוגש את מיטב התוצרת מכל העולם ☞ הכל בעיצוב מינימליסטי אלגנטי שמציב את חומרי הגלם במרכז. במסעדה שוכנות מספר תחנות בישול חיות ודינמיות הפועלות לאורך היום, ומאפשרות לאורחים חופש מוחלט לבחור מה לאכול ומתי. ישיבה בפנים: 271 מקומות. ישיבה בחוץ: 70 מקומות. פתוח לארוחת בוקר, צהריים וערב. ממוקם בסיפון 11.

התחנות כוללות סושי, פירות ים טריים, בשרים צלויים ובישול איטי, פסטה בהכנה לפי הזמנה, פיצות ולחמים טריים, כריכים תוצרת בית, שרקוטרי, גבינות, מאפים צרפתיים וקינוחים מרהיבים. בבוקר מוגשים גם מיצים סחוטים, שייקים טריים וקערות אסאי. לצד הארוחות מוגש מבחר איכותי של יינות, שמפניה ומשקאות נלווים.

מנת הדגל: טורטלוני בעבודת יד

ריקוטה, תרד, חמאת עגבניות-מרווה ☞ פסטה איטלקית אותנטית שמדגישה כיצד פשטות יכולה להפוך למופת קולינרי.



Explora Journeys - טורטלוני בעבודת יד. צילום EXPLORA II

שירות חדרים



EXPLORA II - שירותי חדרים יעיל. צילום עוזי בכר

אחד הדברים הטובים שיקרו לכם בחופשה ב- EXPLORA II. הזמנתי מגוון מאכלים בשעות שונות של היום והלילה. האוכל הגיע כ-20 דקות מרגע ההזמנה ונהנתי לאכול בנוחות בסלון הסוויטה או במרפסת הפרטית. התפריט זמין 24 שעות ביממה ומציע לאורחים לטעום מכל אחת מאפשרויות האוכל הייחודיות של EXPLORA II. יעיל במיוחד בשעות הקטנות של הבוקר אם חשקה נפשכם בקפה של בר לצד קרואסון טוב, ולפני שפותחים את ה- **Crema Cafe** - אחד המקומות האהובים עלי (נפתח ב-06:30). להזכירכם, מכונת קפה אספרסו נמצאת לשירותכם בסוויטה. מקרה נוסף בו נהנתי מהשירות הוא כאשר Emporium Marketplace סגור, בין השעות 14:30 ל-18:30. הזדמנות מעולה לנסות את הספגטי ברוטב עגבניות.



EXPLORA II - ארוחת בוקר במרפסת הסוויטה. צילום עוזי בכר

מטבח השף



EXPLORA II - מטבח השף. צילום עוזי בכר
מטבח השף הוא חוויה הנערכת במטבח פרטי מול האוקיינוס [27] עבור 12 אורחים. צוות המומחים הקולינרי מנחה את האורחים במסע של גילוי מרכיבים, טעמים, מרקמים ותרבויות חדשים, ללא קשר לרמת כישורי הבישול שלכם.
החוויה מתפתחת ללא הרף סביב האזורים שבהם מבקרת המגה יאכטה, ותשתרע גם על החוף עם ביקורים בשווקים מקומיים ויצרנים שנבחרו במיוחד. חדר האוכל הפרטי הסמוך הוא המקום המושלם עבור האורחים לחגוג את כישוריהם החדשים, להתענג על המנות המדהימות שהם יצרו, בשילוב עם יינות מעולים. ישיבה בפנים: 12 מקומות. כרוך בתשלום נוסף ובהזמנה מראש.

<https://www.youtube.com/watch?v=um7AbAZppeY&t=36s>

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוז חלום של הפלגה" ה‏ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-15,900 חברים הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "קרוז אין-חדשות חמות מהים"
חפשו אותנו גם בטלגרם

.There are no comments yet