

מר בשר ממליץ: מקומות מעולים לאכול בהם במיאמי

Posted on 5 בספטמבר 2019 by רפי אהרונוביץ



ממסעדת הסטייקים המצטיינת ועד למוסד פירות הים: "מר בשר" ובשבילכם רפי אהרונוביץ' שולח המלצות של מסעדות במיאמי שאתם חייבים לבקר אם אתם בעיר

Categories: טיפים, ראשי

Tag: מיאמי, קרוזים במיאמי, מסעדות מומלצות במיאמי

"הכתבה פורסמה במקור באתר רקס. לעוד המלצות אוכל מרחבי העולם ומתכונים של "מר בשר" - היכנסו לאתר."

ביקור שלי במיאמי לא מזמן גילה לי עיר שונה לגמרי מזו שזכרתי מהפעם הקודמת שהייתי כאן, לפני אי אלו שנים: עיר עם אנרגיה נהדרת ואטרקציה שמצדיקה ביקור מיוחד, בפרט מיאמי ביץ'. רובעים שלמים בעיר עברו שיפוץ מקיף ושימור וכעת עמוסים בשלל חנויות, בתי קפה וגלריות, כמו גם מסעדה.

אהבתי במיוחד את אזור הרובע הקובני (מה שקרוי קובה הקטנה) שאמנם מאד מתויר אבל עדיין מצליח להיות אטרקטיבי וכיפי.

לגבי האוכל במיאמי יש מבחר מסחרר של מסעדות יוצאות דופן, מסניפים של רשתות בין לאומיות ועד למוסדות עירוניים שכבר הפכו למיתולוגיה מקומית. האיכות וגם המחיר חשוב לציין לא מביישת את ניו יורק. בעיני במקרים

כקצב, אני תמיד מתרשם ובודק איכויות של בשר. גם כאן מצאתי שהמצאי המקומי לא מבייש את הפירמה. לטובת מי שמגיע לכאן? העליתי לפניכם המלצות למסעדות מעולות במיאמי? שתיים מתמחות בבשר ועוד אחת בפירות ים.



רפי ורעייתו מבלים במסעדת נוסר-אט מיאמי

נוסר-אט (Nusr-Et)

הסניף המקומי של נוסר-אט, השף מהסרטונים המפורסמים שמפזר מלח גס על נתחי בשר אימתניים. נוסר-אט הפך למותג בינלאומי עם סניפים ברחבי העולם ^{[?] קטאר}, ניו יורק וכמובן איסטנבול, עיר המקור שלו.

הסניף במיאמי מעוצב בסגנון אלף לילה ולילה, עם תקליטן שמנגן לייב (בעוצמה מרשימה, שלא לומר מחרישת אוזניים) ובר ישיבה ענק. הצוות רובו ככולו טורקי, על תרבות השירות המופלאה שנהוגה שם.

ואיך האוכל? לא פחות ממעולה. כל מנה היא הצגה שמוגשת לשולחן בטקס רב ² כולל ההמלחה המפורסמת שמבצעים המלצרים - וזאת אחרי שמזמינים נתחים מוויטרינה מרהיבה. לקחנו סטייק אנטרקוט שהושקה בחמאה וחרדל וכן סינטה ³ והיה יוצא מהכלל. לא לוותר על בקלאווה לקינוח.

שורה תחתונה: מומלץ הגם שיקר מאד.



סטטיק פורטרהאוס עסיסי. צילום Depositphotos

רד סטייקהאוס (Red Steakhouse)

רד הוא סטייקהאוס אמריקאי טיפוס שדורג תדירות כאחד מ-10 הטובים בכל ארה"ב. הוא ממוקם בשדרות וושינגטון שבמיאמי ביץ', ומעוצב כולו באדום בוהק.

ההתמחות כאן היא בסטייקים מבשר אמריקאי משובח. בראשונות מככבת, לצד יין הבית, אדום וחביב, גם פלסת נקניקים שאותם מכינים במקום.

בעיקריות כמובן שהלכנו על **סטייק פורטר האוס (והנה מתכון שלנו 📄 כשאת הנתחים אפשר למצוא אצלנו באיטליז ידע הבשרים 📄 לינק /http://www.rex.co.il/porterhouse-steak-recipe)** שהיה אימתני ועדיין עשוי בשלמות יוצאת דופן. ליווינו את הסטייק ברוטב חמאה ושום ועם הפורטרהאוס גם הגיע תפוח אדמה אפוי שהיה טוב.

שורה תחתונה: מעולה למי שמחפש סטייקהאוס אמריקאי וקלאסי.



צבתות סרטנים. צילום רפי אהרנוביץ'

בית הסרטנים של ג'ו (Joe's Stone Crab)

מסעדת הסרטנים של ג'ו קיימת מעל למאה שנה, במורד אותה שדרת וושינגטון. מסעדה אימתנית שמתפרסת על בלוק שלם. לא צריך כתובת ² כי את המקום מכיר כל נהג מונית בעיר. המסעדה פתוחה 7 חודשים בשנה, רק בזמן עונה בה זמינים סרטני האבן, כשהמומחיות פה היא צבתות אותו סרטן.

אי אפשר להזמין מקום לג'ו. פשוט מגיעים למקום, מבקשים מהמארחת להירשם ומחכים ² בדרך כלל יותר משעה, אל תגידו שלא אמרתי. בזמן זה יושבים על הבר, שותים ומחכים שיגידו את שמכם ברמקול.

בשעה טובה כשהתיישבנו, הגיעו צבתות ב-2 גדלים, מאודות וקרות, כמו פירות הים בפלטות הקרח של פריז. את הצבתות קל לקלף, השריון קשה ובעובי של ביצה קשה. את הבשר שמסתתר בצבתות טובלים ברוטב האיולי המעולה ^[2] וזהו. כמה פשוט ^[3] ככה טעים.

הכותב היה אורח חשבון הבנק שלו

לעמוד הפייסבוק של ידע הבשרים



הרובע הקובני הססגוני במיאמי. צילום רפי אהרונוביץ'