

מסעדת "אורי בורי" בעכו

מאת: עו"ד אורי גלבו



מסעדת "אורי בורי" בעכו מגישה יינות ישראלים בלבד, דגים ופירות ים עשויים להפליא במשך יותר מעשר שנים ללא נפילות! עו"ד אורי גלבו, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי מבקר אצל אורי ירמיאס

לפני כ 11 שנים נקלעתי במקרה למסעדת דגים נפלאה בחוף נהריה, מאז בעל המסעדה אורי ירמיאס הידוע יותר כאורי בורי, העביר את המסעדה לעכו שם היא שוכנת לחוף הים בנמל עכו מזה 10 שנים, ומספקת לאורחיה את אותה חוויה מענגת במהלך השנים.

מאז גיליתי אותה אני מגיע אליה מדי כמה חודשים ומעולם לא התאכזבתי. למעט מסעדות בארץ שווה לנסוע במיוחד שעתים, האמת היא שהנסיעה קצרה יותר כשאתה מדמיין את מה שמחכה לך במסעדה. "אורי בורי" היא אחת הבודדות, ובנוף המסעדות הקופצני שלנו, מסעדת "אורי בורי" היא חוויה מרעננת.

ב"אורי בורי" מאמינים ב "ארוחת הטעימות", שבה שותף כל השולחן בחוויית טעימות מגוונת.



המנות מוגשות למרכז השולחן, ומחולקות בידי הסועדים מתוך צלחת מרכזית לצלחות אישיות. ניתן לקבל את כל המנות העיקריות כ"חצי מנה" כך שגם זוג יכול ליהנות ממגוון רב של מנות במחיר סביר.

פתחתי במבחר מנות ראשונות שהוגשו עם לחם שנאפה במקום:

סביצ'ה- נתחי דג אינטיאס נא בלימון, שמן זית, צלפים ובצל סגולמשחק טעמים ים תיכוניים במיטבו.

שרימפס נא - פרוסות דקות של שרימפס אדום מוחמץ בלימון ופלפל חריף המתקתקות של השרימפס מודגשת בחריפות הפלפל.

שימי סלמון - פרוסות סלמון טרי ברוטב סויה, מוגש עם סורבה ווסאבי, עוקצנות הווסאבי משלימה היטב את מתיקות הסויה - משחק טעמי מזרח רחוק מוצלח.

בייבי מושט - פילה בייבי מושט בקרמל, מוגש עם קוביות סלק ועירית - יצירתיות בהתגלמותה .

כל הראשונות 28-34 שקלים.



מרק פירות ים- על בסיס חלב קוקוס, ג'ינג'ר, קארי, בזיליקום וכוסברה, ואריציה מהמטבח התאילנדי שגם בתאילנד לא טעמתי טוב ממנו. לא לוותר ! 33 שקלים למנה קטנה, ו-56 שקלים למנה גדולה.

לאחר סורבה מרענן חיר בין המנות עברתי לעיקריות את כולן טעמתי ב"מנות קטנות" וכולן היו מרתקות.

בס בקדרה - פילה בס בקדרה ברוטב חלב קוקוס צ'ילי כבוש ותפוח עץ אחת ממנות הדגל של המסעדה. אלינור המלצרית הוותיקה והמעולה הוציאה את הדג לצלחת, ערבבה במיומנות את האורז שהוגש עם המנה לתוך הקדירה עם הרוטב והוציאה לצלחת. מנה מענגת.

שרימפס וארטישוק - בחמאה, כורכום, לימון וטימין - מנה מצוינת.

קוקי סן ז'אק - בשר צדפות ברוטב ג'ינג'ר, יין לבן, שמנת ואצות ים שילוב מרתק של מזרח ומערב.

כל המנות העיקריות (80-110 ₪) (45-60 ₪ למנות קטנות).



ארוחה מענגת וטעימה כזו לא רציתי "לקלקל" את הטעם עם קינוחים (13-33 שקלים), ובחרתי לקנות את האהובה עלי **בשר סרטנים** - מוגש במחבת עם שמנת ואצות ים משני סוגים, שילוב נפלא של בשר הסרטנים המתקתק עם אצות במרקמים וטעמים שונים.



כל המנות נהדרות והכי חשוב אין נפילות.

היין

מטבע הדברים כפורטל העוסק ביינות ישראל, נושא היין במסעדות מעניין אותנו במיוחד – ראה סדרת כתבותיה של הילה אייל בעניין – [שתית? שילמת.](#)

בעיקר נושא היינות הישראליים בתפריט הגיוון המחיר וכו' ב"אורי בורי" כל היינות בתפריט הם ישראליים במגוון רחב ביותר כדוגמא: בתפריט שמונה יינות סוביניון בלאן - שאטו גולן יתיר, סלוב, פלטר, רקנאטי, דלתון, ירדן, תשבי –מרשים ביותר, בסה"כ כ-80 יינות בתפריט.

בנוסף מבחר של 6 יינות בכוס בתמחור הוגן (27-35 שקלים) ושל 6 יינות בבקבוקי 375 מ"ל (47-84 שקלים).

המחיר של היינות בבקבוק לעיתים מעט גבוה אם כי בגדר הנורמה. אחת השיטות שלי להערכת התימחור היא בדיקה של יין מוכר – ירדן קברנה סוביניון של יקבי רמת הגולן עולה כאן 226 שקלים, ונראה שמחיר שבין 170 ל 200 יותר מתאים.

הכוסות גדולות וטובות, והמלצרים יודעים להסביר על היינות ולהגישם כראוי מסעדה שהיא כייף אמיתי, שומרת על אותה רמה גבוהה לאורך זמן .

נושא	ציון
רמת האוכל	93
תמחור האוכל	91
גיוון תפריט היין	95
תמחור היין	89
מגוון בכוסות	90
יין ישראלי בתפריט	98
שרות יין	89
כוסות	92
חליצה	35 ש"ח
אווירה	89
אקסטרא-	כולל מתיישנים
סיכום מילולי- יציבות, עיקביות, איכות	כייף אמיתי
סיכום כללי (ולא ממוצע)	93