Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Стрит-фуд бар "Бекицер". Израильская уличная еда.

16 июня 2016 15:56 · https://open-cook.ru/posts/strit-fud-bar-bekitser-izrailskaya-ulichnaya-eda



Бар "Бекицер" - это израильский стрит-фуд, а точнее уличная еда из Тель-Авива. Место, о котором я узнала от знакомой девочки из Минска (Лиза, привет!) и которое полюбила всей душой. Не знаю насколько блюда аутентичные, но очень вкусные. Так как это кафе с уличной едой, то и готовится она быстро, и стоит недорого, даже очень недорого. И это единственное место в Петербурге, где мне нравится хумус и фалафель (тут надо пояснить, что я вообще к этим блюдам не слишком расположена и по фалафелю не страдаю, хотя он и модный).

Находится бар на ул.Рубинштейна 40/11, самой ресторанной улице Петербурга в самом ее конце. Машин и людей там мало, хотя станции метро Владимирская и Достоевская совсем рядом. Да и до Маяковской прогуляться всего ничего.

Внутри довольно скромно, но приятно. И шумно :) Когда бы мы ни пришли, здесь всегда много людей, которые кушают и болтают, официанты носятся между столиками, успевая не только раздавать заказы, но и разговаривать с гостями, ориентируя их по меню. В Бекицере почти всегда кипит жизнь и находиться в этом людском водовороте довольно весело.

Есть открытая кухня, это не только визуально делает помещение просторнее, но и вызывает доверие.



Внутри много всего интересного.



Меню на кафельной стене.



Мне очень нравится, что в Бекицер вода в свободном доступе, чаще всего огуречная или лимонная. Такой, казалось бы, естественной вещи не везде уделяют внимание. Вроде бы и не в Африке живем, проблем с питьевой водой нет, но редко в каком заведении встретишь бесплатную воду.



Начну с самого любимого, с завтраков! Подают их до 16 часов. Завтрак стоит 190 рублей и в него входит: яичница из 2 яиц на выбор (омлет, скрэмбл, глазунья), мисочка овощного салата кацуц (у них какая-то волшебная кинза идет в салат, я ела ее, хотя обычно терпеть не могу), свежайшая и безумно вкусная булочка, сливочное масло и ооочень вкусная паста из халвы (сами делают), а также напиток (чай или кофе).



К завтраку можно взять топпинги-мезе, например, фету с заатаром (на фото). Еще есть домашний сыр с тмином, лабане, вяленые томаты, печеный маринованный перец, оливки, баклажаны со вкусом печени (Кто-нибудь пробовал? я пока не решусь никак) и тунец. Любая такая дополнительная закуска стоит от 50 до 100 рублей. Мне вот это обилие маленьких мисочек импонирует.



Из всех сладостей в Бекицер мне нравится их паста из халвы с чудесной булочкой.



Илья взял себе "Храйме" (Рыба по-марокканski в пряно-остром соусе с кус-кусом), 390 руб. Очень вкусное и сытное блюдо.



Вот так выглядел наш заказ в первое посещение: множество тарелочек с вкусностями :) Да, всего по чуть-чуть, но наедаешься этим больше, чем если бы принесли все на одной тарелке или было только что-то одно. Не знаю в чем фокус.



Десерт "Малаби" (150 руб). Мы понятия не имели что это такое, но было жутко интересно узнать, да и название красивое. Гуглить не стали, чтобы не исчезло предвкушение чего-то необычного и нового. Оказалось, что это молочный десерт с розовым сиропом и кокосовой стружкой.



Розовый сироп подается отдельно. Он не слишком сладкий и очень даже вкусный.



Как по мне, так это отличный летний десерт. Малаби в меру сладкий, приятной консистенции, чудесно освежает в жару. Но в дождь или в холодное время года лучше потом согреться чаем.



Ниже один из наших перекусов в Бекицер. В правом верхнем углу Шварма в пите (260 руб), у нас она с куриным мясом, очень вкусная и сытная. Я же часто беру маленькую мисочку хумуса и питу, они обходятся мне в 140 руб. Обычно этого вполне достаточно чтобы насытиться, но можно взять тарелку с хумусом побольше и она обойдется не намного дороже. Ну а в самом низу шарик фалафеля. Да, можно заказать только один фалафель :) Очень вкусный, кстати.



Если вы там еще не были, то я советую вам заглянуть. Приятное место с хорошей кухней.
