

# חתימה מענימה

## מיבצע מנויים טעים עם העולם הזה

(ג) ארוחה זוגית ח'ינם עד 60 ש"ח באחת מהמיסעדות המובחרות המשתתפות במיבצע.  
חייג 03-232262 מחלקת המנויים  
באילת: 220 ש"ח. טלפון 059-33217 \* באזורי ההפצה בלבד

חתום על מני שנתני ותקבל:

(א) השבועון יגיע לביתך/מישרדך ביום הופעתו ע"י שליח מיוחד.  
(ב) מדרד המיבצע: 290 ש"ח כולל מע"מ אשר ישולמו ב"ט תשלומים שווים ללא הצמדה. באמצעות כל אחד מכרטיסי האשראי.

**מפגש אביב**  
כפריט בינלאומי

כל מה שלא ציפית  
מפונדק דרכים



דרך חיפה 301 תחנת דלק סונוול (לפני צומת תל ברוך)  
טל. 413480, פתוח יום יום עד 24.00

**ביקור  
ב"יונס"  
תל-אביב  
בן-יהודה 163**



**סיפור של  
אורי**

מסעדת המוזיאון  
רח' האוניברסיטה 2,  
רמת-אביב,  
טלפון: 54141356

**ומעתה גם ארוחה בתפריט קבוע:**

מנה ראשונה: מרק או סלט חסה, או פטריות טריות עם חמאה ושום  
מנה עיקרית: פירושקי לסוגיו או שניצל עוף עם רוטב פטריות  
מנה אחרונה: פרפה לימון או מרקו שוקולד או שטרודל עם נלידה וקצפת  
כוס יין לבן לחמניות תוצרת הבית וחמאה

**פיוזק**

26.75 ש"ח  
ירמיהו 30 (פינת דיזנגוף)  
טל' 457599 פתוח מ-12.00 עד 01.00

**אל גאוצ'ו - לונדון מיניסטור**



אירועים עד 80 איש  
קייטרינג עד 1000 איש  
פתוח: 12.00-24.00

שאל המלך 4, טל' 03-250079

**חדש בתל-אביב!**  
עוד סניף של



**"מסעדת יונס"**  
מאכלים מזרחיים

רח' בן יהודה 163, טל' 03-227813

**קפה - פאב - מסעדה**  
שירה וריקודים  
בימים ה' ו' ושבת: הופעת אומנים  
פתוח יום יום רצוף משעה 9.00 בבוקר  
הזמנות לאירועים עד 250 איש  
בצהריים ארוחות עסקיות - 15 ש"ח  
רחוב הירקון 109, טלפון 241300

**הרזרד  
של  
רבי עקיבא**

**מיסעדה ביסטרו**  
מיטבח צרפתי - אמדורסקי, אוויר-מוזג - אווירה חמה  
ימי א' - ה', מ-12.00 - 15.00 ערב, ערב מ-19.00  
רח' רבי עקיבא 22, תל-אביב (מאחורי קולנוע אלנבי)  
טלפון 655096

**הסינית פדידה-גוף סווי**  
מסעדה סינית טובה ולא יקרה

רחוב דיזנגוף 110 (מול קפה רוזל תל-אביב)  
טלפון: 03 247066

**cafe pub**



**הבית הלבן**  
הבירה הכי זולה בעיר

רח' הירקון 108, תל-אביב  
טלפון: 230577

**דולפין שטרן**



מסעדת דגים מובחרת

פתוח 7 ימים בשבוע: 12.00-24.00  
מומלצת לישראלים ולאורחים מחל  
דיזנגוף 189 ת"א, טל' 232425

כשהייתי בת 19 לקח אותי ידיד למיסעדת יונס ביפו. מאז עברו כמויות-מים אדירות א-פילו בירקון, אבל אני עמדתי באותו מקום מבחינת האוכל המזרחי. כל חודש אני ביונס, בהתחלה עם חבר או חברה, אחרי שנים עם בעלי ואחר-כך עם הילדים. כל חודש, בלי חופשה ובלי מחלה ובלי בגידה.

אחר-כך פתחו עוד מיסעדת יונס בכפר טורען וגם לשם היי-נו מגיעים מדי פעם.

לפני שלושה חודשים פתח מוסא, עם בן-דודו נימר (מוו-תיקי יונס ביפו), את יונס בר-חוב בן-יהודה בתל-אביב. עכשיו יותר קל לנו, אז עברנו לפעם בשלושה שבועות.

בעצם, מה עוד אפשר להגיד על מיסעדה אחרי ההקדמה הזאת?

שיסלחו לי כל המיסעדות המזרחיות הטובות בארץ, אבל חומס כמו אצל יונס אין. וסלט תבולה, ולבנה וסלט-חצילים וקובה, והמגדרה הנימוחה בפה, והדגים על האש עם הרוטב המיוחד שלהם וצלעות-הכבש, והסינייה!

ואחר-כך, בלי הזמנה, מ-גיעה צלחת ועליה חתיכות אבטיח קר וחתיכות מלון ות-אנים מתוקות וכמובן קפה משובח ואיזה חתיכת בקל-וואה. כל כך מתוק שאפילו החשבון לא מצליח לקלקל את הטעם.

כן, נכון שלא הזכרתי עדיין את השירות, אבל את זה באמת כדאי לראות בעיניים כדי להאמין. מי שמכיר את מיסעדת יונס כמוני - לא למד כלום מהכתוב כאן. מי שלא מכיר - שירוץ.

# מאיפה אתה יודע? קרא אתי העולם הזה השבועון של ישראל