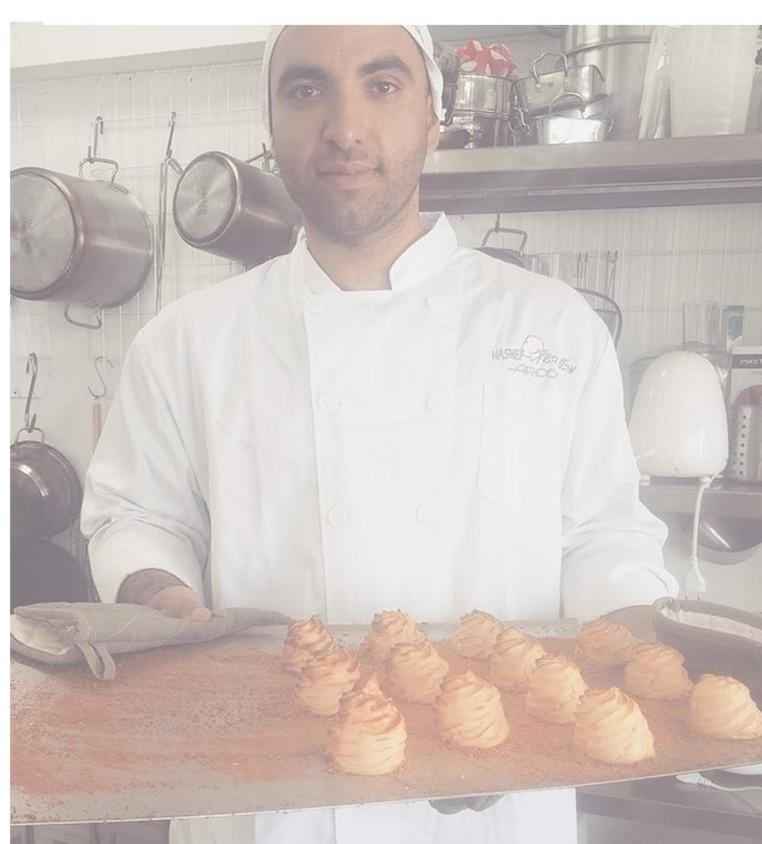




Eldarov Mark

PRIVATE CHEF



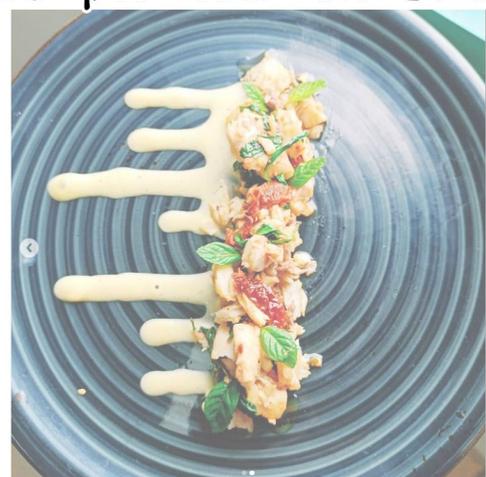


בקצרה עלי:

שמי מארק אלדרוב, בן 27 חי ונושם אוכל מאז שאני זוכר את עצמי, בוגר מכללת השף עם הציון הגבוהה בקורס.



עבדתי כסוּשף ושף בכמה מסעדות בארץ וברוסיה. היום אני בעל עסק של אוכל ביתי, יעוץ קולינרי ואירועים פרטיים.





ביקורות

בלבו
היפה והקריית

"העולם חייב לדעת על המנות האלה"

את אהבתו לאוכל ירש השף מארק אלדרוב מסבתו הקווקזית. כשהתחילה הקורונה הוא התחיל להכין אוכל רוסי, הונגרי וגאורגי במטבח הביתי שלו, וכעת הוא גם נותן ייעוץ קולינרי ועושה אירועים פרטיים תחת השם Marik Food. ויש לו כמה מנות כמו צ'ורו, קורזה וז'ארקויה שפשוט אסור לפספס

פורסם בתאריך: 18.1.21 09:52
מאת: חנית הרנשטיין

"העולם חייב לדעת על המנות האלה"

או שהיה בו 3 צנצנר מארק אלדרוב לם בתו הקווקזית וביתר הם היו יוצרים עיי נולים מבצק, שאותם היא מילאה בתערובת של בשר עגל ובצל מקורמל ואו חרצה עליהם צמח לקישוט. קורה קוראים לכיסונים האלה, וכשאלדרוב מכין אותם היום הוא אפילו עיי ששני את אותן התנועות של סבתא. כששני משפחתו אוכלים את המנות שלו, הם מזוהים את הנגיעות של הסבתא, ועל כך גאווה. "אם אני צריך להגדיר את עצמי, הרי שמאז שאני זוכר את עצמי נעים חיי סביב האוכל", הוא אומר, "אני חולה על אוכל, מאוהב באוכל. סיימתי לימורים בהצטיינות במכללת השף, ואחרי זה ובערתי גם ברוסיה וגם בארץ כטבח, כמו שף וכשן. כשהתחילה הקורונה התחלתי להכין אוכל במטבח הביתי שלי. אני גם נותן ייעוץ קולינרי ועושה אירועים פרטיים תחת השם Marik Food".

אתה מוכן מנות מהמטבחים הרוסי, הונגרי וגאורגי.

"בכל שבוע אני מוציא ארבע מנות הירשות כי אני לא יכול להגביל את עצמי לאזור שאנחנו באים ממנו בקווקז. אנשים מבקשים ממני להכין להם את האוכל שהם אוהבים, ולכן התפריט מגוון לכמה מטבחים".

מאפה השריא?
קודם כל מסבתא, וגם יש לי ספרים מהק' ווקו. אני אוהב לקרוא את המתכונים משם כי הכל מרשים אותי מאוד. אני גם עוקב אחרי כל השפים המובילים בעולם ובישראל, ולכן אני מקבל השראה מהמון מקורות".

על מה אתה ממליץ בתפריט?
"יש שלוש מנות שהן מנות עולם אשר נולדת עליהם מגיל אפס, וכל מי שאוכל אותן לא מפסיק להמייא. אלו המנות הכי

צ'ורו

התפריט כולל תבשילי קיריה, מרקום, סלי טים, מטרמים ומנות אחרונות: וניקי תפוח אדמה (1 ק"ג ב-100 שקל); טרינקי - לבי בות גבינה מתקתקת עם שמנת הדרים כבד (1 ק"ג ב-70 שקל); פלוב - תבשיל בשר עגל, אורו וירקות ושני (1 ק"ג ב-120 שקל); פרוטסקו תפוחי אדמה (2 יחידות ב-100 שקל); קוטאי בי - מאפה קווקזי ממולא בכבד ירוק, נענע, בוליקום, מוצרלה וגבינה גרווינת ושש יחידות ב-50 שקל; ז'ארקויה שופים - קררת אסארו ופירות יבשים, יין ארום, שום ותימין (שני ק"ג ב-120 שקל); צ'אחחבילי - תבשיל עוף גאורגי עם עגבניות ופלפלים (שני ק"ג ב-120 שקל); דולמה - עלי נגפן ובשר עגל בבישול ארוך, מניע עם יונדט ורימונים כבד (שני ק"ג ב-120 שקל); קורה קפואים (1 ק"ג ב-100 שקל); צ'ורו (שתי יחידות ב-50 שקל); וברשש ושני ליטרים ב-120 שקל.

המנות מתקבלות יום מראש בואטסאפ 054-2563773. איטוף מודר או משלוחים לכל הצפון.

מארק היה איתנו ביום ההולדת של בעלי. נהננו מאוד אוכל היה טעים ברמות, הגשה יפהפיה, שירות נעים, מדויק ונדיב. רואים ומרגישים שמארק אוהב את מה שהוא עושה, מנסה מכל הלב לשמח את לקוחותיו באוכל שלו. היו בינינו איכלי הכל, טבעוניים וכשליסית, כולם נהנו ממש ונשאר טעם של עוד. בהחלט ממליצה על מארק לכל מי שמחפש שף פרטי לאירוע. קרא פחות

שירות ★★★★★
מחיר ★★★★★
מקצועיות ★★★★★
זמן תגובה ★★★★★
אמינות ★★★★★

איזה חמודים כולם היו אתמול 😍, היה ממש כיף 🙏

13:30

היה מהמם!!!! שילוב מושלם של אוכל טוב עם אנשים טובים! ומוזיקה ואלכוהול 😊 אי אפשר לבקש יותר

13:32

כולם ממש נהנו!! אני בדיוק מחכה שישלחו לי תמונות כדי להעביר לך

13:32

אחלה 🥰, חזרתי הביתה קרסתי 😅

13:34

אבל אם כבר כתבת אז אכתוב עכשיו, שהיה טעים ברמות עלל ועשית כזאת אווירה טובה וכיפית, בייחוד למרות כל הבלאגן שהיה בימים שלפני וכל הבלתמים אתמול. מעריכה מאוד את העבודה הקשה והכישרון הגדול שלך! בטוחה שעוד נהיה בקשר 😊

13:34

מחירים

ארוחת שף פרטי (+8 סועדים) :

300 ש"ח
לסועד

- בניית תפריט ועוץ.
- כלי הגשה משותפים.
- 6 מנות + קינוח.

260 ש"ח
לסועד

- בניית תפריט ועוץ.
- כלי הגשה משותפים.
- 5 מנות + קינוח.

230 ש"ח
לסועד

- בניית תפריט ועוץ.
- כלי הגשה משותפים.
- 4 מנות + קינוח.

בופה שף פרטי (+8 סועדים) - ללא ישיבה :

210 ש"ח
לסועד

- בניית תפריט ועוץ.
- כלי הגשה משותפים.
- 6 מנות + קינוח.

190 ש"ח
לסועד

- בניית תפריט ועוץ.
- כלי הגשה משותפים.
- 5 מנות + קינוח.

170 ש"ח
לסועד

- בניית תפריט ועוץ.
- כלי הגשה משותפים.
- 4 מנות + קינוח.

*המחיר לילדים מתחת לגיל 15 נמוך ב 50 שקלים מהמחיר הרגיל.

*המחיר לא כולל כלי הגשה אישיים.

*המחירים כוללים מע"מ.

Menu

ראשונות

-חצילים ממולאים-
חצילים ממולאים באיולי לום, פסטו
ואגוזי.

-סמסמות קצאיים עם סמנון-
סמסמות קצאיים, קרם פילצדפיה,
גרבסקים וריבת ע'מנון.

-כרובית הטחינה-
כרובית צדויה, טחינה לבנה, טחינת סמק
וטחינה ירוקה.

-חצילים לרוף הטחינה-

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

ראשונות

-צדחת גבינות וזיתים-
צדחת גבינות בוטיק ומיקס זיתים.

-ורניקי תפוא"צ ופרז'ין-

-צ'יבורקי פטריות-
מאפה מפלצה פקווקזית ממולא
בתערובת פטריות והצ'מ מקורמם.

-צ'וצו עם ירק וסולמג'ני-
מאפה מפלצה פקווקזית ממולא
בתערובת ירק, גבינת סולמג'ני וממאפ.

-צ'יפס עם צ'צר חם-

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

ראשונות

-צמחת גרמקס-
סמון כהול בהרנצי ותפ ירוק עם
חיקס ליתים.

-קרפצ'יו לעבניות-

-קרפצ'יו חצים-

-סמט קפרצה-
סמט איטלקי קמאסי אלעבניות מוצרצה
ובליסיקס טרי.

-סמט יוני אמיתי-

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

ראשונות

-סנדט לר׳מפס ותפואא״צ.
לר׳מפס, תפואא״צ, אפּאנע, ביציס,
גער ואײלע לוס.

-סדקיס עם יוגרט-
סדקיס מצוגע׳ס עם יוגרט עלה׳ס,
אגאז׳י פּקאן, גה׳נת ציציס וסימאן.

-סנדט אגסיס ורוקפּאור-
לבהות חסה, אגסיס, גה׳נת רוקפּאור
אגאז׳י מלך וסימאן.

-סנדט אול׳יבי-
באבא, תפואא״צ, ביציס, גער, אפּאנע ומײנע.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

עיקריות

-פסאבה-

תבשילים אורז אוש"יני למטהחים במרכב
אסיה. אורז, השר צעם, גזר, בצל
ותבשילים אותנטיים.

-צולמנה-

צעי גפן מחומאים בתערובת צעם
ואורז, מחומאים בהילום ארוך.
*חושל עם יוגורט ריחונים

-צוף צמיו-

צוף למס צמיו הטעם לוס וביז'יקוס,
מחומא החבול.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

עיקריות

-קורצה-

כיסוני בצק מהולטים מבלצה פקווצית
מחמאים התערוכה של עם והצם
מקורחם.

-קורצה החמאת לעבניות-

קורצה קמאסי החמאת לעבניות, לוס,
בליסיקוס טרי, טימין ופרמלינו רע'אנו.

-צ'וצ'-

מאפה מבלצה פקווצית מחמא
התערוכה של עם ותהמנים
אותנטיים.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

עיקריות

-המין צים ירוק מחמא בהלר-
המין צים הטלס כוסברה מחמא התלרות
הלר הקר.
*חמל עם ציטיקי.

-ציבורקי-
ספרוני הצק מטאניס מחמאים
התלרות הלר הקר.

-כתל טלס צלוי-
כתל טלס למס, צלוי (לעות) עם
רוטארין ולוס.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

עיקריות

-אסאזו לזיפּים-
אסאזו למם צמיי עם לזיפּים (12 לעזות).

-ז'ארקויפ עם פירות יהלים-
קצרת אסאזו עם לזיפּים, פירות
יהלים ותפוא"צ.

-אוסובוקו עם היין-
אוסובוקו עם ירקות לורל ויין.

-קצרת טמפ וירקות לורל-

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

עיקריות

-פרעיות-

ליפוזי פרעיות עם לוחן ע'יב וטחינה.

-ליפוזי טעם-

קצרת אסאזו עם לזיפים, פירות
יהלים ותפוא"צ.

-רבי'א' אסאזו ואננס-

רבי'א' ממומא באננס ואסאזו אנצ'ם
במשך 12 לעות.
*מש'ע עם קרם פ'רל.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

קינוחים

- סופלף לוקאדז -
סופלף לוקאדז חם, תותים, גלידת
מסקרפונה ואלע.

- קציפת תפוחים -
קציפת תפוחי גרנד ולקדים.

- טארט אגסים -
טארט אגסים פריך עם גלידת ונים, קליו
וסימאן.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF

Menu

קינוחים

- הסהוסה -

צוגת סוגת צם פקאן, לוקודז עבן ועל'דת
פיסטוק.

- הע'נצ'ם ג'ה'נה -

הע'נצ'ם אונכ'ניות חס מחוסא הע'ה'נות
זהל וקל'ו מקורחם.

Eldarov Mark

PRIVATE CHEF