

DECEMBER 2018 - THE WORLD'S COOLEST MEN'S MAGAZINE

ARENA

ARENA
HOMME

COVER STORY 안재현 (JUNG HAEIN)
ISSUE 0513 ARENA 쇼케이스 편집자 신화 (EDO) 2018 신작 편성
2018 FASHION ISSUE 485 2018 가을 겨울 패션 트렌드 기획
YEAR-END BEST OF ARENA 2018 최우수 기장 대상 (EDO) 2018 최고의 브랜드는?
GADGET 120 2018 최신 기기 추천 (EDO) 2018 최고의 기기
2018 PRODUCT 100 2018 최고의 제품 (EDO)



JUNG HAEIN

154

10005620021116



Berlin

베를리너를 설레게 하는 텔아비브의 맛

이스라엘의 트렌드 시티 텔아비브의 스타 셰프, 유명 레스토랑이 베를린으로 몰려든다.

WORDS 서다희(여행 저널리스트, <넥스트시티가이드> 디렉터) PHOTOGRAPHY 서다희 DAVID SONNTAG EDITOR 이경진

얼마 전 텔아비브 출신 스타 셰프의 레스토랑 라일라 바이 메이르 아도니가 크로이츠베르크에 위치한 크라운 호텔 플라자에 오픈했다. 라일라의 오프닝 파티는 화제가 됐다. 베를린에서 보기 드문 호화로운 규모와 분위기를 뽐냈으며 셀러브리티를 비롯한 미디어, 인플루언서, 미식 업계 관계자들이 참석해 SNS를 통해 현장 분위기를 실시간으로 전송했다. 무엇보다도 인상적이었던 것은 이곳이 베를린인지 텔아비브인지 착각이 들 만큼 이스라엘 사람들로 북적였다는 거다. 그렇다. 베를린은 젊은 유대인

이민자에게 가장 각광받는 도시다. 새로운 고향으로 삼은 곳이 과거 나치의 본부이자 홀로코스트 현장이었다는 것이 아이러니하긴 하지만, 2010년 초부터 '제3세대'로 불리는 젊은 이스라엘 사람들이 꾸준히 베를린을 찾아들었다. 베를린의 스타트업 붐이 일어나던 시기와 맞아떨어진다. 베를린은 IT 스타트업의 강국으로 성장한 이스라엘 인재들을 환영했다. 최근엔 그 풍경이 조금 바뀌었다. 베를리너들은 속속 오픈하는 이스라엘 레스토랑과 카페에 신이 났다. 후무스, 샤크슈카 같은 전통 요리뿐만 아니라 이국적이고도 현대적인 입맛에 맞춘 '텔아비브 쿠진'을 즐길 수 있기 때문이다.

① 나이트 키친

황금빛 테두리의 지붕이 돌보이는 유대교 회당 옆, 과거 마굿간이었던 19세기 건물의 뒤뜰로 향한다. 이곳은 저물녘이 되면 활기로 가득하다. 올빼미 모양 로고가 눈길을 끄는 나이트 키친 때문이다.

텔아비브의 가로수길인 로실드 거리 남쪽에도 나이트 키친이 있다. 오너인 길라드 하이만은 텔아비브의 나이트 라이프를 베를린에 그대로 가져왔다. 이곳에선 지중해와 맞닿은 텔아비브 스타일의 저녁 만찬을 즐길 수 있다. 제대로 만끽하려면 '디너 위드 프렌즈' 메뉴를 선택한다. 친절한 서버에게 총 인원과 특별히 좋아하는 음식 또는 피하는 음식을 알려주면 셰프가 알아서 한 상 차려준다. 타하니(참깨) 버터를 곁들인 브리오슈 스타일의 할라 빵(이스라엘의 전통 빵), 터키산 툴룸 치즈와 가지 끂레, 칼라마타 올리브와 바질 오일을 올린 토마토 카르파치오, 칼라마타 올리브 파우더와 칠리 오일로 맛을 낸 문어구이 등의 요리를 모두 '셰어(Share)'할 수 있도록 커다란 접시에 담아 낸다. 적은 인원으로 찾는 이들을 위해 알라카르트로도 즐길 수 있다. 주말 브런치에는 좀 더 전통적인 이스라엘 음식들을 만날 수 있다.

웹사이트 www.nightkitchenberlin.com



② 라일라 바이 메이르 아도니

메이르 아도니(Meir Adoni)는 모던 이스라엘 쿠진, 즉 이스라엘 전통 음식을 자신만의 해석을 통해 현대적인 감각으로 선보이는 스타 셰프다. 그는 시드니의 르 코르동 블루, 파리의 라 메종 르노트르, 코펜하겐의 노마를 거쳐 현재 텔아비브와 뉴욕에 레스토랑을 3개 운영하고 있다. 다음 도시로 베를린을 선택한 이유? "베를린과 뉴욕, 텔아비브는 코즈모폴리턴 시티예요. 베를리너들은 문화 수준과 경험이 높은 만큼 열린 마음을 가지고 있죠. 새로운 맛을 발견하고 도전할 준비가 되어 있어요." 라일라의 메뉴는 이스라엘을 비롯한 중동, 셰프의 고향인 모로코의 향과 맛을 담고 있다. 예멘식 브리오슈인 쿠바나, 이스라엘 대추야자를 올린 훈제 송어 도넛, 모로코의 하리사 수프와 향신료, 예루살렘의 아티초크 크림을 곁들인 문어구이 등 흥미로운 조합과 레시피의 요리가 가슴을 설레게 한다. 지중해산 허브 및 향신료로 만든 칵테일, 이스라엘 와인도 함께 맛볼 수 있다.

웹사이트 www.layla-restaurant.com

