



**PLEKJES WAAR
JE LEKKER
KUNT ETEN!**

20
hotspots

**01
DE ZAKELIJKE HANGPLEK
RESTAURANT METRO**

De naam van het restaurant is de link naar de uitbreiding van de stad aan de Jaarbeurskant. Oscar en Sander zagen direct brood in deze locatie in het WTC. Een plek die omringd is door andere (nieuwe) kantoorgebouwen. Nog niet een heel gezellige buurt met al die bouwactiviteiten, maar kijk je daar doorheen dan zie je wat het duo zo inspireerde. Hun restaurant is het voorbeeld van hoe een nieuwe wijk er uit komt te zien. Bij Metro kun je lekker decadent dineren met om de twee weken een nieuwe kaart, Uptown Dining. Maar je kunt er ook doorlopend terecht voor koffie, lunch of borrel in het laagdrempelige Downtown Deli. Een fijne hangplek voor zakenlui in een strakke inrichting met hoge plafonds en bijzondere lampen. En uiteraard een fijne kaart. Laat je niet afschrikken door de nog



rommelige bouwput. Neem een kijkje!

www.restaurantmetro.nl



**02
KONING, KEIZER, ADMIRAAL
KAREL V**

Hou je van sprookjes en heel veel luxe, dan is Karel V een echte aanrader. Je slaapt als een prins(es) in hemelbedden in de Napoleontische of Romeinse vleugel, en gaat even terug in de tijd. Dit voormalige klooster en verblijf van Karel V, koning van Spanje, Keizer van Duitsland en landsheer der Nederlanden ligt midden in het centrum, aan de voet van de Domtoren. Het majestueuze pand – met 650 jaar aan historie en eens het thuis van priesters, ridders en keizers – is omgeven door 10.000 m2 kasteeltuinen. In het restaurant met aan het roer chefkok Vito en sommelier Johan aten vroeger de kloosterbroeders. Aan zo'n geweldig maal en overnachting hangt wel een prijskaartje, maar je krijgt er een stukje beleving voor terug! Vind je het too much en is dit niet jouw stijl, neem dan eens een kijkje op de open tuindagen. Laat je verrassen!

www.karelv.nl



**03
DE ECHE FRIETWINKEL
DAPP FRIETWINKEL**

Ze begonnen met de Dapp Frietfiets op de biologische markt op het Vredenburg. En dat liep storm. Voor lekkere biologische friet, ook nog eens verpakt in een leuk doosje, maak je wel een ommetje. Dat succes resulteerde in een eerste eigen toen nog de Frietwinkel in het centrum. De ondernemers zetten twee jaar geleden het woordje Dapp in

hun logo. Frietwinkels vlogen als paddenstoelen uit de grond, en dat leek in niets op hun eigen Dapp Frietwinkel. In 2015 won de goudgele gebakken friet de AD Friettest, een jaar later eindigde de winkel met een 9,5 op een 5e positie. Windeieren heeft ze dat niet gelegd, inmiddels zijn er vijf vestigingen in het land. Met de Dapp Frietsfiets staan ze nu op feesten en bruiloften. Ook lekker: de geitenkaaskroketten.

www.dappfrietwinkel.nl



04
HET POP UP RESTAURANT
ROOST AAN DE SINGEL

Roost, het enige echte bbq restaurant met het grootste zonnigste terras van Utrecht aan de nieuwe singel, openen in het Park Paardeveld was een schot in de roos. Op deze buitenplek genieten vele Utrechters. Ze kregen een vergunning voor een jaar, maar die is nu dus verlengd met nog een jaar. En als het aan eigenaar Sidney, zijn team en gasten ligt is Roost aan de Singel een blijvertje. De gerechten worden op een au-

thentieke Zuid-Afrikaanse braai in een buitenkeuken bereid. Roost tilt bbq'en naar een hoger niveau. Ze grillen, koken en smoken met lokale verantwoorde producten.

www.roostaandesingel.nl

05
DE VERRASSING
DOGMA HOTDOGBAR

Ben je geen liefhebber van broodje hotdogs, klodder mosterd en likje ketchup? Dan is Dogma Hotdogbar wellicht wel iets voor jou. Bij Dogma krijg je geen gewone hotdog, maar een culinaire verrassing. Jeroen en Hugo experimenteren in de keuken in de voormalige slagerij aan de Voorstraat. Een toepasselijke plek om hier een hotdogrestaurant te starten! De originele details van de slagerij zijn bij de restauratie naar boven gekomen, inclusief vleeshaken. Die marmeren wand geeft de zaak een bijzondere uitstraling. Het brood wordt zelf gemaakt en de friet



vers gesneden. Bij Dogma Hotdogbar moet je wel de tijd nemen: de porties zijn behoorlijk. Een keuze is bijna niet te maken, alleen al niet vanwege de namen op de kaart: Gruwelijk gebed, Zalige zonde, Brute beproeving of Markant Mirakel. En, ben je die Hema-worst zat? Bij de Dogma Hotdogbar maken ze hun eigen rookworst!

www.dogmahotdogs.com



06
DE ITALIAAN
BROODJE MARIO

Wie kent de kraam met de belegde Italiaanse bollen op de Oudegracht nu niet? Broodje Mario is een legende. De bedenker Mario Nistro kwam als drummer uit Italië naar Nederland om het in de muziek te gaan maken. Hij bleek beter te zijn in de horeca en nam veertig jaar geleden de broodje Mario kraam over. Pizzapunten alleen verkopen zag hij de charme niet van in, dus bedacht

Mario 2 de Italiaanse Bol, belegd met salami, kaas, chorizo, rauwkost en pepertjes. De kraam op de Oude Gracht wordt nu gerund door zijn zonen Augustino en Massimo, en het recept is als vanouds. De broodjes zijn ook te koop in de winkel naast de bakkerij, eveneens op de Oudegracht.

www.broodje-mario-utrecht.nl

07
DE PARIJENAAR
NOIR

Noir met een jazzy uitstraling uit de jaren '20 had niet misstaan in de wijk Le Marais in Parijs. Deze nieuwenling staat in de binnenstad van Utrecht. Als je binnenkomt moet je even knipperen met je ogen en wennen aan het donker en de zwarte inrichting. In het hoge plafond dakramen en op de muur zwart-wit foto's van Parijs en trompetten en saks. En dan te bedenken dat dit hele zaakje opgericht is met crowd-



funding. Binnen drie dagen hadden de mannen met passie voor eten van het bekende Utrechtse huiskamerrestaurant C'est Ca het startkapitaal van €45.000 bij elkaar. Ze wilden er nog iets bij: mooie Franse gerechten. En dat is heel goed gelukt!

www.noirutrecht.nl





08
DE AZIAAT
RESTAURANT LE:EN

Le:en, met dubbele punt in het midden, is een begrip in Utrecht. Populair bij studenten, zakenlui, stellen en gezinnen. En kindvriendelijk met een speelhoek buiten. Het restaurant zit in een industrieel pand in Rotsoord. Ze serveren kleine gerechtjes uit verschillende Aziatische landen. Shared dining. Kinderen kunnen een kindermenu samenstellen verpakt in de Aziatische bentobox. De inrichting is hip en strak met



verschillende eethoekjes en loungeplekken. Die indeling maakt de grote ruimte heel gezellig. Opvallend: de meterslange muurschildering van een draak. Le:en heeft ook een eigen bierje en cocktails met lekker klin-

kende namen als Bittersweet karma en Samsara. Bij Le:en kun je een creatieve smaakvol ingerichte ruimte huren voor workshops, vergadering, lezing. Ook te huur voor fotoshoots. www.leen-restaurant.nl



09
DE SUSHIBAR
MIYAGI & JONES

Dit is een nieuwe hotspot in Utrecht, op de plek van het oude Borobudur, die na 35 jaar de deuren sloot. Bij Miyagi (uit de film The Karate Kid) & Jones maken ze geweldige cocktails, gin tonics en hebben ze goede wodka en wijntjes. En uiteraard Asian streetfood, dan wel met een Westerse twist. Bij Miyagi & Jones heerst een stoere sfeer: hapje, drankje om de hoek bij het Beatrixtheater. Een plek waar je zo'n zaak niet echt verwacht. Binnen is het huge – vergis je niet door de gevel – met veel zwart, hout en metaal. Muurschilderingen



van maneki nekas, van die wenkende katjes. Met 65 gerechtjes op de kaart heb je het voor het uitkiezen. Waar je even rekening mee moet houden: de chefs serveren wanneer het hen uitkomt. Dus een beetje geduld is een schone zaak. Voor de eigenaren Rick, Shuling en Harmen is dit hun eerste zaak in de grote stad. Op de Veluwe hebben ze al naam van faam. www.miyagiandjones.nl

10
DE BRUSCHETTERIA
VERDE MARRONE

Een bruschetteria in Nederland kom je niet snel tegen. En daar moest eens verandering in komen, dacht eigenaar Wouter van wijnbar Talud 9 op 't Wed. Hij opende aan de overkant Verde Marrone. Een bruschetteria plus wijnbar. Een intieme kleine bar met plek voor vijftig gasten. Bij Verde maken ze bruschetta's om van te watertanden. Geserveerd op plateau met ham-



men en kazen. En, je kunt je eigen selectie maken. Erbij een heerlijk glas wijn; ze hebben keuze uit dertig soorten uit twintig wijnstreken. Houdt je meer van een Frans wijntje? Geen nood, die heeft het personeel ook op de plank. www.verdemarrone.nl



11
DE OUDE FABRIEK
HET KETELHUIS

Op de plek waar vroeger de bekende Pastoefabriek – meubels – zat in Rotsoord, is nu een restaurant. Het leuke van het Ketelhuis is dat alle details van de fabriek in tact zijn gelaten. Met een industriële fabriekstrap, stoomketel, leidingen en takels. De zeven meter hoge pui geeft uitzicht op de Vaartse Rijn. De binnenkomst is al uniek: personeel gestoken in blauwe stofjassen met een stropdas neemt je jas aan. Bij het Ketelhuis kun je een 4, 5 of 6 gangen menu kiezen. Je geeft aan wat je wel en niet lust en chefkok Robin verrast je met een menu. Klinkt tartar rauwe dorade met kaffir, limoen, bleekselderij en kokos-vinaigrette niet lekker? Ook proeven? Je moet wel even zoeken naar de ingang op het fabrieksterrein. Het Ketelhuis heeft een gaaf terras aan het water.

www.hetketelhuisutrecht.nl



12
DE VLUCHTELING
SYR EN GYS

Gijs van restaurant Gys (twee vestigingen in Utrecht, en een derde in Rotterdam) opende in 2016 zijn restaurant Syr met Syrische gerechten. Hij zag de vluchtelingencrisis, en wilde iets betekenen voor deze groep. Een plek waar ze kunnen werken, de taal leren, zodat ze zich sneller thuis voelen in Utrecht. Maatschappelijk ondernemen en geld verdienen, daar gaat het Gijs om. Want Syr is net als de vestigingen van Gys puur commercieel. De ondernemer kwam eens naar Utrecht als student. Verdiende bij als kok, hing zijn studie aan de wil-

gen, en werd chef-kok bij het Oude Posthuys. Daar kon hij zijn ei niet kwijt, en dook in het diepe. Begon zijn eigen biologische restaurant Gys. Een goede gok, want je moet er zoeken naar een vrij tafeltje, zo druk is het. Gys is een beetje studentikoos – planten in lampen – en fijn betaalbaar. En wat je niet op kan, mag je mee naar huis nemen.

www.gysutrecht.nl
www.restaurantsyr.nl



13
HET CIRCULAIRE RESTAURANT
THE GREEN HOUSE

The Green House heeft een tijdelijk karakter, want is volledig demontabel. Zelfs de fundering is verplaatsbaar. Het gebied tussen de Croesel-

aan en de Rabobank heeft een optie voor vijftien jaar op dit duurzame restaurant. De glazen gevels komen uit de voormalige Knoopkazerne. Producten worden geleased naar gebruik. Het pand herbergt een keuken zonder stekkers, en dat betekent

minder energieverbruik. The Green House gebruikt alleen lokale producten en kweken hun eigen groenten en kruiden in een kas op het dak. The Green House is een clubhuis voor het bedrijfsleven – je kunt lid worden – en er heerst zeker geen niche of alternatieve sfeer. The Green House is een plek voor inwoners en een fijne ontmoetingsplek voor zakenafspraken. Een podium voor voorlopers die ideeën willen delen met publiek.’

www.thegreenhouserestaurant.nl





14
DE DIËTIST
THE FOOD CLUB

Carlijn heeft een gluten-intolerantie, en is getrouwd met Jeroen en samen werken ze al jaren in de horeca. 1 + 1 = 2. Dan begin je een honderd procent glutenvrij restaurant. Met crowdfunding. The Food Club zit aan de Amsterdamsestraatweg, een upcoming hip buurtje.

Bij The Food Club – met een betonnen vloer, metrotegels, kleurrijke barkrukken en industriële schappen - is iedereen welkom. Wat voor voorkeur of allergie je ook hebt. Jeroen en Carlijn zorgen dat je onbezorgd kunt genieten. The Food Club is een winkel en restaurant ineen. Ook niet onbelangrijk: je kunt hun producten ook online bestellen. En Carlijn staat met gebak op markten en heeft een foodblog: Foodless voor mensen met voedselallergie. Check!

www.thefoodclub.nl



15
DE TRENDSETTER
KIMMADE FOOD VILLAGE AND STREETFOOD

Het kleine en knusse Streetfood aan de Mariaplaats ging zo hard, dat de eigenaren maar een tweede vestiging in een werkelder aan de Oudegracht openden; onder bioscoop Rembrandt. En daar kun je wel een plekje bemachtigen, mits gereserveerd. Want ook

voor Food Village is grote animo voor de fameuze Aziatische hapjes, en zit het bomvol. De hapjes zijn geliefd bij Utrechtters vanwege de ware smaaksensatie: fris, zuur, pittig, knapperig, zout. Een streling over de tong. Het leuke van het nieuwe Food Village is dat je er ook kunt ontbijten. En bij Streetfood kun je gelukkig nog steeds ophalen.

www.kimmade.nl



16
DE HOOGVLEIEGER
DE WATERTOREN

Dit industriële erfgoedpand uit 1909 heeft een mooie herbestemming gekregen: drie verdiepingen lekker eten en drinken. De restauratie duurde ook vijf jaar! Op de begane grond zit café Brutal met een terras aan het water. Het café kun je afhuren voor feesten, recepties, presentaties of borrel. Zit wel een limiet aan: max 55 personen. Op de 9e en 10e verdieping kun je voor een redelijke prijs dineren. De bovenste etage opgetrokken uit glas is een aanrader vanwege het uitzicht over de stad. De zonsondergangen zijn fenomenaal. Ze serveren 3 tot 5 gangen. Knus met tafeltjes aan de rand van de torenbui.

www.urbankitchen.nl



17
HET FAMILIERESTAURANT
JASMIJN & IK

De opa en ouders van Kam Woj hadden al een restaurant op dezelfde plek in de wijk Lombok. Het ziet er nu een tikkie hipper en kleurrijker uit met veel oranje, geel, groen en roodtinten en Aziatische kunstwerken aan de muur. Een intieme sfeer op een beperkt aantal m2 met verrassend Aziatische fusion.

Oude Thaise en Vietnamese gerechtjes in een nieuw jasje. Chinese dumplings, geroosterde chilipasta, gambaspiesjes, gefrituurde buideltjes en miso, zijn zomaar wat van deze lekkertijen. Eten bij Jasmijn & ik is een ware traktatie, een pareltje in een multiculturele wijk. Ook leuk: de picknickbox in de zomer. Parken en water genoeg in de buurt!

www.jasmijnenik.nl



18
DE STADSBRASSERIE
DE UTRECHTER

In het monumentale Vinkepand – zat voorheen Staffhorst – is tegenwoordig een goede brasserie en bar De Utrechter. En dat kan ook niet anders, want een van de eigenaren is de man van het succesvolle restaurant Vroeg in Bunnik. Toen de heren hoorden dat er nieuwe horecabestemmingen rondom Tivoli zouden komen en de Catharijnesingel – water - zou worden doorgetrokken, stonden ze direct in de actiemodus. Bij de brasserie serve-

ren ze regionale producten van een hoge kwaliteit. Zelfs de rivierkreeftjes komen uit de Utrechtse rivieren. In het pand zijn de originele details terug gebracht; de buitenkant had de gemeente al eerder on-

derhanden genomen. De Utrechter is ook een prima werkplek waar je een paar uurtjes neerstrijkt met je laptop. Op donderdag en vrijdag draait er een dj.

www.deutrechter.nl



19
DE HIPPIE
JUULS HUMMUS

Julia en Remco zijn al jaren gek op hummus. Niet gek, want zij komt uit Israël. Het land waar hun voorliefde voor de Levantijnse keuken begon. De beste hummus komt volgens het stel uit Abua Gosh. Hummus verovert steeds meer ons land, en is niet alleen meer bestemd voor vegetariërs. Het duo maakt hun eigen

varianten hummus, en daar hebben ze wel even voor moeten experimenteren. Na jaren durfde ze het aan: hun hummus tipt aan de Israëlische kwaliteit. Te proeven in Juuls Hummus, een eetwinkel in Oudwijk. De hummus is vers en wordt met diverse toppings geserveerd aan de bar of zitplekken voor het raam. Een gezonde snelle hap die je ook mee naar huis kunt nemen.

www.juulshummus.nl

20
DE STUDENT
'T KOFFIEBOONTJE

Leuk die studie, maar er is meer in het leven, dachten vrienden Mustapha, Brahim en Aziz. Allerdie dol op koffie, maar geen idee hoe ze die lekker kunnen zetten. Nog een minpuntje: geen horeca-ervaring. Hun enthousiasme, geweldige gevoel voor inrichting – prachtige tafels, lampen, zithoekjes, hangstoel – en lef resulteerde in 't Koffieboontje op de Oudegracht. Ze verbouwde alles zelf, en kochten een koffiemachine. Door te doen, leer je, stelt het drietal. Twee jaar later openden ze een tweede filiaal op de Gruttersdijk. Een succesverhaal dus. Vanaf 8 uur kun je bij 't Koffieboontje wakker worden met een bak koffie. Water pak je zelf bij de ouderwetse gootsteen. Bij 't Koffieboontje kun je ook leuke workshops volgen: barista, latte-art en slow coffee.

www.tkoffieboontje.nl

