

*Ontbijten, lunchen,  
dineren, borrelen en  
ontmoeten in de*

# 10

**LEUKSTE  
HOTSPOTS**





### 01 DE VERRASSING IJVER

IJver – met een mix van de Nederlandse en Franse keuken en alleen maar ingrediënten van Hollandse bodem – is de nieuwste hotspot in Noord. Vijf jaar wachten op vergunningen en de oplevering wordt beloofd: het is er nu al druk. Niet alleen het eten is Amsterdams eigenzinnig, maar het pand ook. IJver is gebouwd in de NDSM loods, bekend als de IJ-hallen. Een gebouw in een gebouw. De looks: industrieel, veel hout, zitjes op diverse verdiepingen, bar en lange tafels. Bij mooi weer kijk je op het terras uit op de streetart van het Streetart Museum ernaast. Bij IJver kun je ook terecht voor events. Specialiteit: bier met een uitroepteken. Het staat niet alleen op de kaart maar bier wordt ook in veel gerechten gebruikt.

[www.ijveramsterdam.nl](http://www.ijveramsterdam.nl)

**UITGELICHT:** Met een pas kun je speciaalbiertjes tappen. Aan de hoge bartafels heb je je eigen tap.

### 02 DE HOOGVLIAGER SKY RESTAURANT PI

Wil je een keer op grote hoogte genieten van het uitzicht over Amsterdam – zonder parkeerproblemen – wip dan eens binnen bij Sky Pi, de bar of lounge op de 17e, 18e en 19e verdieping van het Fletcherhotel, aan de A2/A9. Bij Sky Pi serveren ze een internationale keuken. En alles even gezond. De zestig meter hoge blikvanger – zeker in het donker met al die lichtjes – is ontworpen door Berthem Crowel, die van het nieuwe Stedelijk Museum. Een futuristisch eco chic gebouw. Op een zomerse dag onder een heldere sterrenhemel zou je voor even willen dat je rookt: het dakterras is dé plek

voor rokers. Handig: Heb je teveel gedronken of wil je onverwachts wat langer in Amsterdam vertoeven: het personeel reserveert op verzoek een kamer in het Fletcherhotel.  
[www.pirestaurant.nl](http://www.pirestaurant.nl)

**UITGELICHT:** In de Lounge vind je een van de grootste vleugels ter wereld, gebouwd in de vorm van een walvis. Iedere dag is er vanaf vijf uur livemuziek.



### 03 DE INDUSTRIALIST HANGAR

Wil je eens niet naar Noorderlicht of Plekk in Noord kies dan voor het verrassende Hanger. De ideale plek in een voormalige hangar voor een lunch met z'n twee of een groep. Tropisch en industrieel komen samen in Noord. Een plek aan het water van de hand van onder meer Tim Immers, de eigenaar van Bar Moustache. Voor de inrichting hebben ze hulp gehad van styling expert Stella Willing: bruin, groen met tropische details. Kijk ook eens naar boven: de golfplaten zijn kunstig in patchworkpatroon opgehangen. In de keuken een mix van de Franse, Italiaanse en Noord-Afrikaanse keuken. Hangar ligt nog deels in de industriële buurt, en dat maakt het restaurant zo leuk. 's Zomers fijn op het terras; in de winter opwarmen bij de open haard. Knap: de eigenaren hebben in de enorme ruimte een intieme sfeer gecreëerd. Heb je een feest, presentatie of zakelijke

bijeenkomst. Hangar is een goede locatie voor evenementen.

[www.hangar.amsterdam](http://www.hangar.amsterdam)

**UITGELICHT:** Je kunt bij Hangar nog gratis parkeren.

### 04 HET FAMILIERESTAURANT CAFÉ CARON

Tv Kok Alain Caron – bekend van het tv programma Binnenstebuiten en zijn kookboeken – en zijn zonen David en Tom zwaaien de scepter in Café Caron in de Pijp. Op je bord: gerechten uit de Franse keuken. Binnen: een ongedwongen sfeer. Hun uitgangspunt: liefde voor goed eten en samenzijn is wat mensen verbindt. Het stoere broertje wijnbar Petit Caron is hun nieuwe aanwinst om de hoek: rumoerig en lekker knus. Precies zoals een Franse wijnbar behoort te zijn. Café Caron is voor de lange zit; Petit Caron is vooral leuk voor de borrel. Erbij kleine gerechtjes. Je kunt natuurlijk ook overlopen;

wijnen bij het broertje, dineren bij Caron. Een verrassing is het kleine notitieboekje met handgeschreven wijnen bij Caron. Met Caron en Petit Caron heeft de familie Parijs naar Amsterdam gehaald.

[www.restaurantcaron.nl](http://www.restaurantcaron.nl)

**UITGELICHT:** De samenwerking tussen de familie Caron en Vincent Leclair resulteerde in een fijne wijn: Lowel. Groot liefhebber: acteur Charlie Sheen. 'I used to drink coffee in the morning. Now I drink cold served Lowel.'





**05**  
**HET BUURRESTAURANT**  
**LOTTI'S**

Bij Lotti's van The Hoxton kun je ook naar binnen lopen als je geen hotelgast bent. Precies zoals de Engelse oprichter zijn internationale hotels heeft bedoeld. Buurtbewoners moeten zich ook thuis voelen in brasserie Lotti's. Fijn: bij Lotti's kun je gewoon je spijkerbroek aanschuiven. Je voelt je direct thuis in

deze brasserie van internationale allure met leren blauwe barkrukken, Chesterfieldbanken en ronde tafels. Een te gekke plek voor meetings, lunch of zomaar een kop koffie. Om de hoek van de Negen Straatjes. Bij Lotti's kun je van de vroege ochtend tot laat in de avond terecht voor ontbijt, lunch, diner bereid met zoveel mogelijk lokale producten. Lotti's is een hangout voor hotelgasten, toeristen en Amsterdammers met allerlei

knusse hoekjes. Bij mooi weer gaat voorin het glazen dak open; achterin kun je genieten van een goed glas wijn op een van de sofa's onder gedimd licht.

[www.thehoxtan.com](http://www.thehoxtan.com)

**UITGELICHT:** Blijf je ook slapen bij The Hoxton dan mag je een uur gratis bellen naar bijvoorbeeld die zakenpartner in China. En, 's ochtends hangt je ontbijtje aan de deur.



**06**  
**HET BRUNCHCAFÉ**  
**METROPOLITAIN**

Met de komst van de Noord-Zuid lijn is uitstappen op het Rokin voor een lunch of brunch een aanrader. Bij Metropolitan onder Café de Paris kun je de hele dag terecht voor een breakfast. Fijn voor alle uitsla-

pers! Een brunch/lunch/ontbijt bij Metropolitan gaat verder dan een gebakken eitje. De keuze is huge: croissants, porridge, fruit, eggs benedict, crepes, pancakes, cakes, smoothiebowl, sandwiches, burgers, salades en oesters. Alles ziet er even prachtig uit. Met mooi weer is het rennen voor een tafeltje op het

zonnige terras: favoriet bij local en toerist. Metropolitan kun je bereiken via de Nes of het Rokin.  
[www.cafe-de-paris.nl](http://www.cafe-de-paris.nl)

**UITGELICHT:** Na een late brunch kun je een verdieping hoger bij het oudere broertje Café de Paris terecht voor hun fameuze cocktails.



**07**  
**DE SLAGER**  
**THE ROAST ROOM**

Zakelijk ontmoeten is het allerleukste tijdens een lunch in de Butchers' Kitchen, de eigen slagerij van The Roast Room in Zuid. De bereiding van de steak tartaar aan tafel is een ware beleving. De slagerij is het kloppend hart van de zaak. Slim bedacht van die jongens van Visaandeschelde, aan de overkant van het plein. Roast zelf is een topplek als je van mensen ontmoeten houdt. Een Zweedse vintage stoel aan een van de lange tafels bemachtigen, is het meest succesvol buiten lunch- en dinertime. Anders even boeken. Bij de Roast Room krijg je het lekkerste vlees op je bord. Ben je meer een visliefheb-

ber: de fameuze kreeft van Visaandeschelde vissen ze ook hier vers vanachter het raam. Alles is even lekker, zelfs de bijgerechten zijn niet het ondergeschoven kindje.  
[www.theroastroom.nl](http://www.theroastroom.nl)

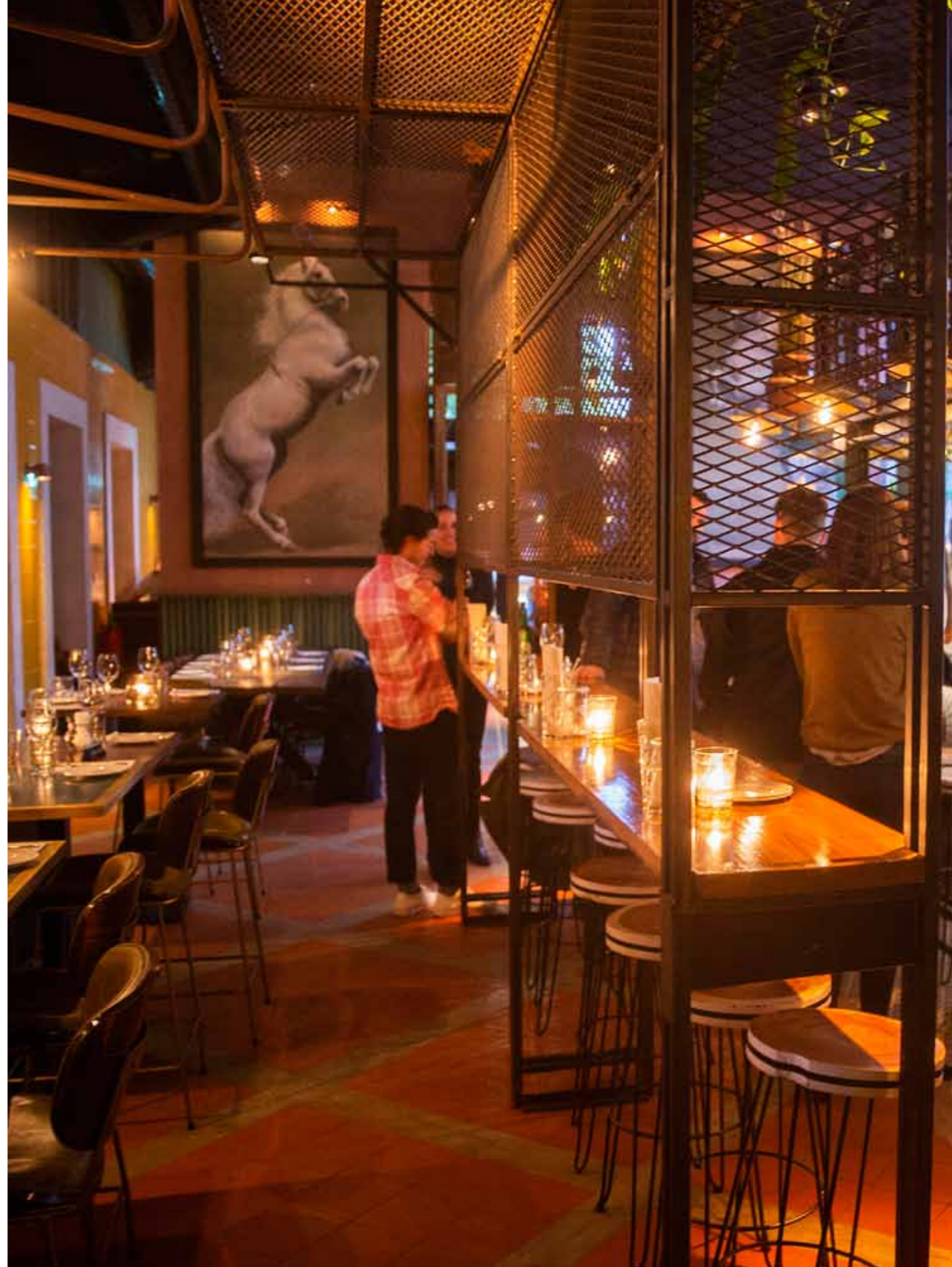
**UITGELICHT:** The Roast Room is al voor de derde keer uitgeroepen tot best vleesrestaurant van Nederland.

**08**  
**DE 'CRIMINEEL'**  
**ESCOBAR**

In het voormalige badhuis en later een jazzclub openden Blaauws' pupillen Roderick Kunst en Willem Alberts Escobar, een bar-restaurant met een Latijns Spaans tintje. De jongens krijgen rugdekking van hun

voormalige chefkok: Blaauw verzorgt de menukaart. En die is niet mis! Volgens kenners is Escobar in korte tijd verworven tot beste tapas- en tacobar in de Pijp. Ook leuk: elkaar ontmoeten voor die borrel in het industriële pand met hoekjes en zitjes op verschillende niveaus. – Waar kun je nu dineren boven de open bar? – Het sfeertje uit Netflix Escobar – denk de criminaliteit even weg – vind je in de hoofdstad in de Pijp met graffiti op de muren, verroest Spaans hekwerk in een zwoele sfeer. Aanrader: De homemade sangria.  
[www.escobar.nu](http://www.escobar.nu)

**UITGELICHT:** Als tegen elf de laatste tapas de keuken verlaat, gaat de dansmuziek aan. Voetjes van de vloer. In het weekend is Escobar tot 3 uur open.





**09**  
**DE KUNSTENAAR**  
**RIJKS®**

Een Hollands kunstwerk op je bord, dat was het uitgangspunt van directeur Wim Pijbes van het Rijksmuseum. En dat is gelukt bij Rijks, het restaurant bij het museum. Met dank aan het talent van chef Joris Bijdendijk. Hij tovert de keuken van de lage landen op je bord: lekker Hollands in al zijn eenvoud. Een tikkie internationaal: in het menu vind je de eeuwenoude banden met continenten Afrika,

Zuid-Amerika en verre Oosten terug. Low food, dan wel weer van niveau: Rijks® heeft die Michelinster al binnen.

[www.rijksrestaurant.nl](http://www.rijksrestaurant.nl)

**UITGELICHT:** Rijks ontvangt voor het vijfde jaar topchefs uit andere landen. Dit najaar: Mauro Colagreco van het prestigieuze Franse restaurant Mirazur (uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld). Chefs uit Australië, Peru en Hongkong gingen hem voor. Colagreco kookt een dag per week samen met Joris Bijdendijk een verrassend menu.

**10**  
**DE REIZIGER**  
**&MOSHIK&**

De Israelische Moshnik Roth neemt zijn gasten mee op een culinaire sterrenreis. Twee wel te verstaan. Er was eens &Samhoud Places van oprichter Salem Samhoud met chefkok Moshnik aan het roer. Dit sprookje is uit. Nou niet helemaal, dit avontuur heeft een staartje: &Samhoud food, een productlijn voor de retail. Chefkok Salem kookt vrolijk door in het door dit duo geopende &Moshik. De naam: een eerbetoon aan de chef. Moshniks culinaire reizen inspireren hem tot zijn extravagante foodcreaties – je kunt het zelf niet bedenken - in dit sterrenrestaurant. &Moshik is favoriet bij de hippe, moderne zakenman/vrouw en millennials (met goedgevulde portemonnee). De eyecatchers bij &Moshik: de pinktafels, mosgroene fluwelen banken en aquaria gevuld met kwalen. &Moshik heeft alles behalve het stoffige imago van een tweesterrenrestaurant.

[www.moshikrestaurant.com](http://www.moshikrestaurant.com)

**UITGELICHT:** Wil je die zakendeal beklippen met een toplunch, maar heb je niet al te veel tijd. &Moshik serveert een speciale businesslunch: een driegang menu in 1,5 uur tijd.