

# Een happie Amsterdam

Amsterdam is tegenwoordig minder provo, minder excentriek en minder gevaarlijk. Ook toeristvriendelijker en meer culinair. Het aanbod aan eethuisjes is bont: je kunt in Mokum terecht voor oerdegelijke Hollandse kost, voor verfijnd Frans, avontuurlijk exotisch of superhip. Wij selecteerden negen laagdrempelige brasseries, bistro's en restaurants met bijzonder karakter, die overwegend nieuw zijn en in de gratie vallen bij de lokale bevolking.

Door **Pieter van Doveren** – Foto's **Michel Vaerewijck**



Pompstation: voor een sfeervol en hip Amsterdams diner.

## Om te dineren

### Selfmade kok

De Utrechtse straat is een boeiende straat met originele winkels en exotische eethuisjes. **In de Keuken** is het restaurant van Jelle Jansen. Zijn vader komt uit Lommel en zijn moeder uit Sint-Niklaas. Jelle was broker op de optiebeurs. Zijn restaurant is een uit de hand gelopen hobby. Toen hij nog bij de bank werkte, had hij elke avond eters over de vloer. Jelle heeft acht jaar geleden het besluit genomen om van zijn hobby zijn beroep te maken. Hij heeft een half jaartje gratis meegedraaid in een eethuis en is toen voor zichzelf begonnen. Zijn doel was om één keer in zijn leven het maximum uit zichzelf te halen. De kok verslindt kookboeken en is een fan van Thomas Keller en van de nieuwste kooktechnieken. Hij is trots op zijn bereiding van kreeft en krokante kalfszwezerik met kokos en prei [16 euro] en op *panna cotta domino* met perzik en boerenjongens [11 euro]. Wie zich wil laten verrassen kiest voor het *Surprise Menu* (vier gerechten 49 euro). Voor concertgangers is er een speciaal *Theater Menu* dat wordt opgediend tussen 18 en 19 uur [38 euro].

*In de Keuken: Utrechtsstraat 114, 1017 VT Amsterdam. +31 206167414. [www.indekeuken.com](http://www.indekeuken.com).*

### Intieme grachtenwoning

Het intieme avondrestaurant **Lastage** opende een jaar geleden op de plek waar voorheen restaurant Entresol was. Plaats van gebeuren is een zeventiende-eeuwse grachtenwoning met in elkaar overlopende verdiepingen in de buurt van de Nieuwmarkt. De deur en raamkozijnen zijn geschilderd in de door de overheid opgelegde kleur 'grachtengroen', de gevel is zwart-bruin. Chef-kok en eigenaar is Rogier van Dam. Hij behaalde een Michelinster voor de Posthoorn in Monnickendam en begon van een eigen zaak te dromen. In Lastage brengt hij persoonlijke bereidingen met de Franse keuken als basis. Omdat de kookruimte beperkt is, werd de spijkskaart beknopt gehouden. Je kunt zelf het menu samenstellen en dan betaal je 36 euro voor drie gangen, 44 euro voor vier, 52 voor vijf en 60 euro voor zes gangen. Specialiteit zijn de kippenoesters met bloemkoolflan, eendenlever en saus van eekhoorntjesbrood.

*Restaurant Lastage: Geldersekaade 29, 1011 EJ Amsterdam. +31 207370811. [www.restaurantlastage.nl](http://www.restaurantlastage.nl).*

### Kosmopolitisch en hip

Voor een sfeervol en hip Amsterdams diner is er bar & grill **Pompstation**. De zaak werd geïnstalleerd in een gemaal [installatie om de waterstand te regelen] uit 1912. Ook nu nog, bij slecht weer, functioneren de pompen in de kelder. Aan tafel zit een kosmopolitisch en gemêleerd publiek met wisselende achtergronden en wisselende seksuele voorkeur dat zich laat bedienen door brutale jongens en meisjes. In de tweede helft van de avond speelt er een dj en in de weekends, wanneer de honderdzestig plaatsen allemaal bezet zijn, gaat het loungeubilair aan de kant en treden er artiesten op. Soms wordt er gedanst. Er is een uitgebreide wijnkaart en voor flessen wordt een opslag van 20 euro aangerekend. De huiswijnen hebben een kleinere marge. De spijkskaart legt het accent op vlees, dat wordt bereid op een Amerikaanse *broiler*. Specialiteit is het *dry aged* lendenribstuk van 200 gram [17,50 euro] en *Gyu San private reserve rib eye* van 225 gram [39,50]. Een portie *luie wijven frieten* [frieten van ongeschilde aardappelen] met mayo kost 3,50 euro. ||

*Pompstation, bar & grill, Zeeburgerdijk 52, 1094 AE Amsterdam. +31 206922888. [www.pompstation.nu](http://www.pompstation.nu).*

*In Amsterdam laat men bij voorkeur de auto op stal. Het openbaar vervoer is de handigste manier om de stad te leren kennen, ook 's nachts. De OV-chipkaart is te koop bij GVB Tickets & Info op het Stationsplein (tegenover het Centraal Station). Dagkaarten zijn ook te koop bij de bestuurder van tram en bus ([www.gvb.nl](http://www.gvb.nl)). Met de City Card kunt u gebruik maken van alle openbaar vervoer en gratis binnen in 37 musea. ([www.iamsterdam.com](http://www.iamsterdam.com)). Alle info: [www.holland.com](http://www.holland.com).*



Jelle Jansen van In de Keuken.



Lastage: Franse keuken in oud grachtenpand.



Pompstation: kosmopolitische ambiance.