

ONZE ADRESSEN

Gastronomische ervaringen, smaken van elders of van bij ons...
Het ontbreekt ons kleine landje niet aan heerlijke adresjes om gezellig samen te eten.
Dit zijn de nieuwste hotspots waar je deze zomer kan tafelen.

DOOR MANDY KOURKOULIOTIS, LAURENCE DE LOOZ-CORSWAREM EN CLOTHILDE VAN BRUSSEL

OOSTERSE SMAKEN KAMOUN

De plaats: Kamoun, het nieuwe restaurant van chef Georges Badghi Sar, is geïnspireerd op de Midden-Oosterse cultuur. Het project is ontstaan uit de samenwerking tussen My Tannour en Poke house. Het biedt een uniek foodsharing-concept dat foodies meeneemt op een ongeziene culinaire reis. Het doel van Kamoun? De Brusselaars laten kennismaken met de keuken, sfeer en overheerlijke smaken van het Midden-Oosten.

Het bord: Kamoun, Arabisch voor 'komijn', zet meteen de toon. Je proeft er van gerechten met verschillende smaken en kruiden, afgewerkt met een creatieve oosterse toets. Baba Ganush, Wild Shrimps of authentieke hummus: hier geniet je van de smaken uit het Midden-Oosten, bereid zonder poespas. Gezelligheid is hier het sleutelwoord: het eten wordt rechtstreeks op tafel opgediend, zonder servies. Je proeft de verschillende gerechten dus gewoon door elkaar!

De prijs: reken tussen € 7 en € 14 voor de voorgerechten die je deelt en tussen € 22 en € 58 voor de hoofdgerechten die je deelt.

Giststraat 29, 1050 Elsene, kamoun.be



© Flash&Fouchette

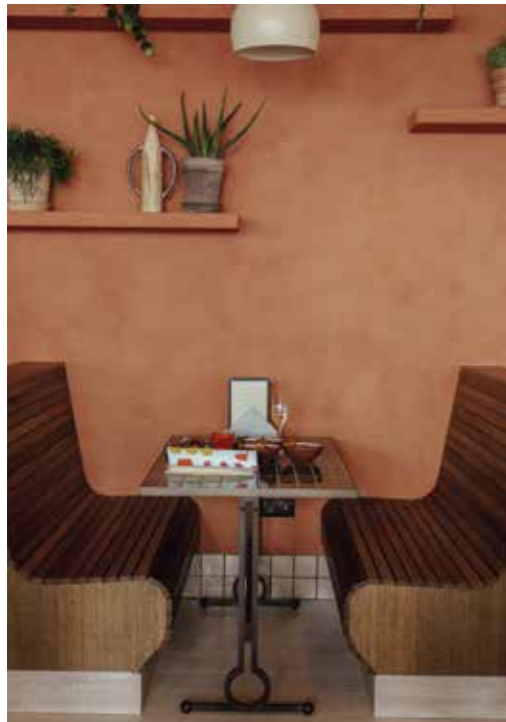
MEXICAANSE TAQUERIA TOPE

De plaats: Na Barcelona en Portland opent de Mexicaanse taqueria Tope zijn deuren in Brussel op de 22ste verdieping van hotel The Hoxton, vlakbij de Kruidtuin. Tope is gelegen op een zonnig dakterras met een indrukwekkend uitzicht op de hoofdstad. Het is de ideale plek om te genieten van een heerlijk, tijdloos moment in een ongedwongen en relaxte sfeer.

Het bord: in een origineel kader met zonnig decor proef je van heerlijke taco's en andere Mexicaanse dips, vergezeld van karaktervolle wijnen, Mexicaanse en Belgische bieren, kleurrijke cocktails of frozen margarita's. Je ontdekt er de urban smaken van Mexico, zoals vers gemaakte aguchile, carnitas, taco's al pastor, pollo a la plancha, calabaza frito of carne asada.

De prijs: reken ongeveer € 15 voor drie taco's en € 8 à € 16 voor een snack.

Victoria Reginaplantsoen 1, 1210 Brussel, thehoxton.com



IMMERSIEVE WERELD AUM

De plaats: AUM is het nieuwe 'High Energy Fine Dining'-concept aan de rand van Brussel. Het is niet zomaar een restaurant, maar een immersieve ervaring waarin de vibes en trillingen van de AUM-cultuur de toon aangeven. Je vindt deze bruisende energie terug in verschillende aspecten, van de bar en de lounge tot het restaurant en de dansvloer. Een zintuiglijk en op z'n minst fascinerend universum.

Het bord: AUM is een zogenaamde 'High Energy Fine Dining'-plek, een geslaagde combinatie tussen een energieke sfeer en een hoogstaand culinair aanbod. Je proeft

er van een verfijnde Indiase keuken, waarbij de fantasie van de chef voor verrassende texturen, smaken en sensaties zorgt. Je geniet de hele avond lang van deze eigentijdse keuken, zowel in de loungebar als in het gastronomische restaurant.

De prijs: reken voor het gastronomische restaurant ongeveer € 20 voor een voorgerecht, tussen € 29 en € 59 euro voor een hoofdgerecht en € 15 voor een dessert. In de loungebar betaal je tussen € 14 en € 18 voor een gedeeld gerecht. **Mechelsesteenweg 455, 1950 Kraainem, aumbrussels.be**



VROUWENCLUB THE NINE

De plaats: The Nine, de eerste Belgische 'women only'-club, heeft onlangs zijn deuren geopend om zijn leden een unieke ervaring te bieden. De club werd opgericht door Georgia Brooks en nodigt leden uit om gebruik te maken van de vele ruimtes van het huis, zoals de bar en het restaurant. Messing, fluwelen stoelen en luxueus behangpapier... het decor is verbluffend.

Het bord: of je de dag nu wil beginnen met een koffie, even tot rust wil komen met een kop thee of de werkdag wil afsluiten met een cocktail of een glas wijn... er gaat niets boven de bar van The Nine. Een hongertje? Het restaurant biedt zowel een bar- als een à-la-carte-menu met moderne en internationale gerechten die bereid zijn met duurzame en seizoensgebonden ingrediënten. Perfect voor zowel een speciale gelegenheid als voor een etentje met vrienden.

De prijs: reken € 19 voor een voorgerecht, € 31 voor een hoofdgerecht en € 12 voor een dessert. Voor een 2-gangen menu met brood, olijven en koffie betaal je € 44. Voor een 3-gangen menu met brood, olijven en koffie betaal je € 54.

Archimedesstraat 69, 1000 Brussel, thenine.be



VEELZIJDIG CONCEPT JACO

De plaats: deze legendarische locatie in de wijk Fort Jaco werd onlangs omgetoverd tot een nieuw adresje voor verrukkelijke producten met Italiaanse accenten. In deze leef- en ontmoetingsplek kan je lunchen, dineren of nippen van een heerlijke cocktail die met veel zorg werd bereid door de getalenteerde mixologen. Geen tijd? Ga dan zeker even langs de mercato, waar je authentieke gerechten en andere artisanale producten vindt.

Het bord: op de kaart, die exclusief in het teken van de Italiaanse keuken staat, prijken authentieke gerechten die bereid zijn met hoogwaardige producten. Met een menu dat in de loop van de seizoenen verandert, steken de twee chefs uit Apulië grote klassiekers in een nieuw jasje. Ze wijken hierbij evenwel niet af van de tradities. Om in schoonheid te eindigen laten we ons graag verleiden door de zoete creaties van de chef-pâtissier.

De prijs: prijzen variëren naargelang de keuze van het gerecht à la carte. **Waterloosesteenweg 1372, 1180 Brussel, jaco.brussels**