

# Now Open!

## Strandzuid heropend

Vakanties beginnen voortaan in Amsterdam met de heropening van Strandzuid. Na een winterlange transformatie is het stadsstrand achter de RAI Amsterdam weer open. Het paviljoen is de plek voor een speciaal biertje op het terras, beachvolleybal midden in de stad, een diner tijdens een zwoele (lente)avond of een zomerbrainstorm. Strandzuid brengt oneindig veel stranddagen naar de hoofdstad. In zijn nieuwe vorm zal Strandzuid tijdens het winterseizoen net als voorgaande jaren onder de naam Zuidpool beschikbaar zijn voor events. Hulde voor de ondernemers Michel Pais en Bram van Es! [www.strand-zuid.nl](http://www.strand-zuid.nl)



## FOOD EN COCKTAIL BAR LOULOU

Qui est vous LouLou? Loulou is de naam van de nieuwe food en cocktail bar in Amsterdam Oud-West, om de hoek bij de Kinkerstraat en de Foodhallen. Op deze plek kan je van dusk till dawn lanterfanten, lekker eten, after dinneren, borrelen en ja... zelfs werken als het moet. Bar LouLou is de nieuwste 'go-to hangout spot' voor iedereen. 'How the west was won' is een slogan die zeker van toepassing is op Amsterdam West. De ene na de andere eigentijdse hotspot opent hier namelijk zijn deuren. Naast de goede sfeer en het lekkere eten en drinken is het interieur ook piekfijn in orde. Foodbar LouLou is ingericht in een hedendaagse boho-chique stijl met een retro tintje.

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

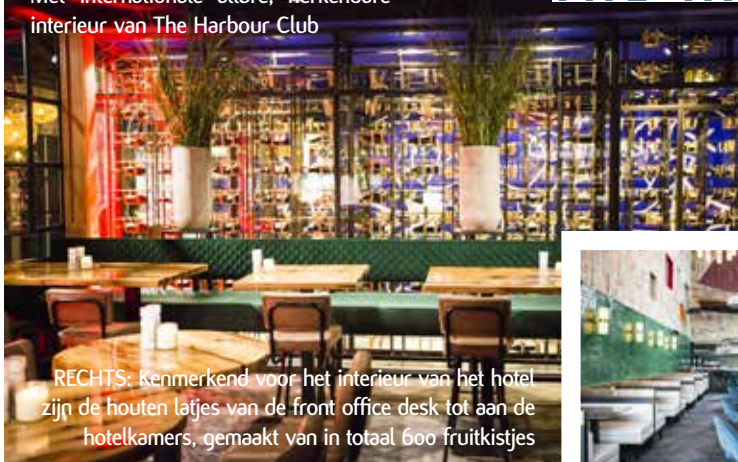
## Peter Lute brengt The ARC naar Amsterdam

Peter en Marieke Lute, bekend van o.a. De Kruidfabriek en Explore, openen aanstaande oktober een restaurant The ARC by LUTE. Het complete gastronomische concept is onderdeel van het nieuwe vijfsterren Pestana Hotel aan de Amsteldijk, gevestigd in het voormalige stadsarchief. "Toen wij voor het eerst een kijkje namen in het pand overkwam ons hetzelfde gevoel als 15 jaar geleden op de plek waar we ons eerste restaurant in Ouderkerk aan de Amstel realiseerden. De energie, het pand, de historische waarde, de natuur en de magie. Alles klopte."



## THE HARBOUR CLUB IN VINKEVEEN

Met internationale allure, herkenbare interieur van The Harbour Club



RECHTS: Kenmerkend voor het interieur van het hotel zijn de houten latjes van de front office desk tot aan de hotelkamers, gemaakt van in totaal 600 fruitkistjes



De nieuwste vestiging van The Harbour Club is in Vinkeveen. Het restaurant is gelegen aan de geliefde Vinkeveense plassen en is gevestigd in het gloednieuwe Apollo Hotel Vinkeveen-Amsterdam. The Harbour Club Vinkeveen biedt plaats aan 150 gasten binnen, 150 gasten buiten op het luxe terras en kan via land en water bereikt worden; er is plek voor boten om aan te meren.

De open keuken met de zes meter lange Raw Bar vormt het hart van het restaurant. Ook maken de bekende wijnkasten weer deel uit van het interieur. Bij binnenkomst in Apollo Hotel valt je oog direct op het indrukwekkende schip dat aan het plafond is bevestigd. Het interieurdesign is uitgevoerd door Will Erens van Too Many Agencies, bekend van onder andere SNCKBR en Panache.  
[www.theharbourclub.nl](http://www.theharbourclub.nl)

## Cryotherapie een oude methode in een 21<sup>e</sup> eeuwse jas



Body cryo, in zwembroek, is drie minuten het lichaam blootstellen aan een extreme temperatuur van  $-110^{\circ}\text{C}$ . Daar draait het om bij whole body cryotherapie, een behandeling die mogelijk is bij Freezlab. Whole body cryo is booming. Celebrities als Kate Moss, Gigi Hadid en Daniel Craig zweren bij deze 21<sup>e</sup> eeuwse variant op het ijsbad. De extreem droge en koude lucht in de cryo cabine zet een reeks fysiologische processen in het lichaam in gang. Het gehele lichaam scant zichzelf op slecht functionerende onderdelen en herstelt in razendsnel tempo. De positieve effecten van whole body cryo zijn talrijk: het versterkt het immuunsysteem, verhoogt de weerstand, stimuleert de doorbloeding, vermindert (chronische) pijn en jeuk, remt ontstekingen, geeft de stofwisseling een boost en herstelt beschadigd weefsel sneller. Tryed and tested! Je vindt Freezlab in het Olympisch Stadion. Doen! [www.freezlab.nl](http://www.freezlab.nl)

## Het Amsterdamse Proeflokaal

Het Amsterdamse Proeflokaal is geopend op het nieuwe, compleet aangepaste Stadionplein. Het is een ontmoetingsplek waar iedereen de smaak van Amsterdam kan proeven. Op maar liefst 1.800 m<sup>2</sup>, verdeeld over twee verdiepingen, kom je straks ogen en oren tekort. Word wakker met de eerste espresso van de dag in de ontbijtbar, kijk je ogen uit aan de proef tafels of schuif aan in de Dutch Seafood Bar. Duik o.a. in de eetgeschiedenis van onze hoofdstad tijdens een Food Experience film waarbij alle zintuigen worden geprikkeld. Ontdek de Bierwereld of laat je verrassen door bijzondere wijnen en bijpassende bites in de Wijnwereld. Kortom, proef de smaak van onze hoofdstad en beleef nieuwe avonturen.  
[www.hetamsterdamse-proeflokaal.nl](http://www.hetamsterdamse-proeflokaal.nl)



## House Bar in Kimpton De Witt Hotel



Foto: Laure Joliet Studio

Twee Amsterdamse historische huizen, ingeklemd tussen het nieuwe Kimpton De Witt Hotel, zijn het thuis van House Bar (het design is van Michaelis Boyd Design-Architecture). Het 'huis' in de naam House Bar komt van de 17<sup>e</sup> eeuwse panden. Met een passie voor hun ambacht maken de bartenders er cocktails die als spraakwater dienen. Ze geven altijd een reden voor een gesprek. De mooiste lokale creaties komen samen met wereldberoemde spirits en een aantal bijzondere vondsten. Dutch courage, beter bekend als jenever, speelt een hoofdrol in het menu. House Bar is historisch aan de buitenkant en modern in het hart. [www.KimptonHotels.com/dine](http://www.KimptonHotels.com/dine)



# Now Open!

## SUSHISAMBA naar Amsterdam

Al sinds de start van SUSHISAMBA in New York in 1999 staat het merk bekend om haar unieke mix van de Japanse, Braziliaanse en Peruaanse cultuur en keuken én haar passie voor muziek, kunst en design. Ook de locatie in Amsterdam zal deze kenmerken op alle punten voortzetten. “De energie, levendigheid en internationale aantrekkelijkheid van Amsterdam zorgen voor een natuurlijke match met SUSHISAMBA, terwijl we ons merk verder verspreiden”, zegt Shimon Bokovza, managing partner en CEO van Orange Brands Management. “We kijken ernaar uit samen te werken met onze partners van The Yip Group, die de stad door en door kennen, en om deze zomer onze mooie oase op de gracht te onthullen.” De nieuwe locatie is een mooie toevoeging aan de bestaande locaties in Londen, New York, Las Vegas en Miami.



## RON BLAAUW MET NACARAT IN HUDSON'S BAY

Dit najaar opent chef-kok Ron Blaauw een nieuwe culinaire hotspot. Het restaurant is het resultaat van een bijzondere samenwerking tussen Blaauw en Hudson's Bay. Onder een indrukwekkend koepelvormig dak op de 5e verdieping van het nieuwe pand aan het Rokin, ontvangt de chef-kok vanaf het najaar van 2017 de gasten van het warenhuis voor zowel lunch als diner. Bij het diner moet men denken aan fine dining in een Tel Aviv-achtige stijl. De naam Nacarat is geïnspireerd op de warme oranje kleur, zoals de ondergaande zon die te aanschouwen is door het glazen dak. Hudson's Bay is een samenwerking aangegaan met La Place voor de andere warenhuizen die in Nederland worden geopend.

## WolfWare boutique

Een langverwachte wens gaat in vervulling. Na de lancering van het kleding- en interieurmerk en twee succesvolle pop-up stores, opent WolfWare een vaste eigen boutique. De collectie is het best te omschrijven als een eclectische remix, sophisticated en edgy, met oog voor detail en een vette knipoog. WolfWare vond de perfecte plek in één van de laatste originele winkelstraten van de hoofdstad, de Utrechtsestraat. Een inspirerende winkel vol originele kleding, accessoires, interieurproducten en cadeaus voor jezelf. Of een ander. [WolfWare.nl](http://WolfWare.nl)





Foto: Laure Joliet Studio

## WYERS BAR & RESTAURANT

Hoogstaand Amerikaans comfort food krijgt een Nederlandse twist in Wyers Bar & Restaurant, net als de House Bar op de vorige pagina gevestigd in het nieuwe Kimpton De Witt Hotel. Op de plek waar familiebedrijf J.P. Wyers in de jaren 50 de Nederlandse textielindustrie aanvoerde, maakt het design van Wyers een buiging naar de geschiedenis van de Nederlandse hoofdstad. Wyers is klassiek, rustiek, warm en authentiek met een (Amsterdams) rauw randje naar design van Studio Modijefsky. Executive chef SammyD combineert voor Wyers zijn kenmerkende soulful signatuur met Nederlandse ingrediënten en lokaal geproduceerde specialiteiten.

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



## Wijncafé Rayleigh & Ramsay

Een nieuw horecaconcept in de hoofdstad dat de term 'wijnbar' te hoogdremelig vindt, maar wel meer dan 100 wijnen per glas schenkt. Huh? Say what? Dat spreekt zichzelf toch behoorlijk tegen? "Nee hoor", zeggen eigenaren Jan Keijenberg & Tim Majoie. "Een bar die veel kwaliteitswijnen verkoopt,

hoeft niet persé pretentius te zijn", legt het duo uit. De dispensers bieden mogelijkheid tot het tappen van een slok, een half of een heel glas. Dit tappen doe je zelf met een kaart, waar je een door jou gekozen budget op zet. De keuken van het café heeft een al even eenvoudig en eerlijk karakter. Simpele, pure smaken, charcuterie, mooie kazen, maar ook een uitgebreider maal; het behoort allemaal tot de mogelijkheden.

## Plenty of Fisk in the sea

Visbar Fisk (het Scandinavische woord voor vis) brengt de dynamiek en gastvrijheid van markten in Tel Aviv en Barcelona op slechts enkele meters afstand van de Amsterdamse Albert Cuyp. Vis ligt uitgesteld op ijs in een glazen display. De internationale staf serveert brood met verse dips nog voor de wijn ingeschonken is. De geur van kruiden waait vanuit de open

keuken de bar binnen. Fisk gaat verder dan klassieke seafood platters en vis a la plancha. Fisk houdt gerechten simpel, maar maakt ze fris en verrassend door te kiezen voor ingrediënten die barsten van de smaak.

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



Hangar 85 is een gastrobar met de laagdrempeligheid van een wijnbar. De ge-

## Hangar 85

rechten op het menu zijn het beste te omschrijven als klassieke gerechten met een toefje van de wereld. Denk aan een gerookte eendenborst met een groene curry of een tataki tonijn gerold in groene thee. De Rotterdamse horecagelegenheid is al een tijdje open, maar verdient zeker aandacht. Het horecaconcept van Lian Bouman biedt niet alleen een uitstekende dinerkaart met culinaire hoogstandjes en heerlijke wijnen, de gast kan er ook uitgebreid lunchen of borrelen. Met uitzicht op de authentieke Vier Leeuwenbrug en het kabbelende water van de Wijnhaven strijk je er bij mooi weer ook heerlijk neer op het terras.

[www.hangar85.nl](http://www.hangar85.nl)