

# AMSTERDAM NOORD

Er is steeds meer reden om vanaf Amsterdam Centraal meteen op de pont te stappen, want er komt geen einde aan de leuke nieuwkomers én blijvertjes in Noord.

## 1 CHATEAU AMSTERDAM

De stadse wijnmakers van Chateau Amsterdam kennen we al een tijdje, maar naast een shop en wijnbar hebben ze nu ook een restaurant. In een enorme loods aan de Johan van Hasseltweg kookt chef-kok Joey Baal (ex-Toscanini) met zijn team. Wij gingen proeven en stapten behoorlijk enthousiast weer op de pont terug. De avond begon met een schaalpje *panisse* (gefrituurde lange vingers van kikkererwtmeel), daarna was er een salade van gegrild kakifruit met mozzarella en radicchio en een mooi bordje pappardelle (brede tagliatelle) met een ragout van draadjesvlees. We konden geen nee zeggen tegen de punt amandelperentaart met een klodder crème fraîche. [chateau.amsterdam](http://chateau.amsterdam)

## 2 DE DURGERDAM

Langs de oevers van het IJmeer opende onlangs boetiekhôtel De Durgerdam: veertien stijlvolle kamers en suites op een historische plek aan de Durgerdammerdijk waar sinds de zeventiende eeuw een herberg heeft gezeten. Eigenaar Aedes, investeerder en *hospitality company*, heeft het Amsterdamse bureau Belén gevraagd het interieur te ontwerpen. Wat direct opvalt zijn de hoogwaardige materialen en prachtige kleurstellingen. Boek de suite in het historische deel van het huis met bedstee en bad voor het mooiste uitzicht over het weidse water. Kloppend hart van De Durgerdam is restaurant De Mark. Het menu is ontwikkeld samen met de chefs van 212, Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot. Achter de pannen staat straks Koen Marees, die chef was in De Lobby Fizeastraat. Voor de deur een terras met zwemsteiger, dus dat belooft een vakantiegevoel onder de rook van Amsterdam. Voor wie over de dijk naar Amsterdam wil fietsen staat een Veloretti klaar en als het regent, hangt er een jas van Kassl Editions in de kast. [dedurgerdam.com](http://dedurgerdam.com), [restaurantdemark.com](http://restaurantdemark.com)



## 3 METRO

Knap als je van de hal van een industrieel pand op een veredeld bedrijventerrein een eigentijds en gezellig restaurant weet te maken. Het is Xander Waller (Entrepot) en chef-kok Riens de Jong (Restaurant As) gelukt. Eenvoudige tafels, mintgroene stoeltjes, genoeg kaarslicht en als pronkstuk een meterslange betonnen bar achter in de zaak. We snacken vooraf garnalen-gortkroketten en pizza frittata met een dot burrata en zoute ansjovis. Daarna is er tartaar van zeebaars met biet en pistachenoten en een sappig stukje kippenborst met een gekookt la ratte-aardappeltje en wat cavolo nero. De wijnen natuurlijk *nature* maar gelukkig ook 'gewoon'. [caferestaurantmetro.nl](http://caferestaurantmetro.nl)

## 4 TAQUERIA BAGALAR

De voormalige chef van Taqueria Coba, Joachim de Buck, opende twee jaar geleden zijn eigen Taqueria Bacalar in een voormalige garage in de Chrysantenstraat. Je kunt er (alleen vrijdag, zaterdag en zondag) *cboriqueso's* (quesadilla's met kaas en chorizo), tortilla met pulled pork en *tostada de ceviche de coliflor* (groente-ceviche zijn de hit) bestellen. Erbij een verbenakombucha en een drank van gefermenteerde ananas. Hoewel het 't soort plek is waar je eigenlijk spontaan wil aanschuiven, is reserveren noodzakelijk. Die kleine irritatie zijn we snel te boven, want een betere plek voor de zondag-brunch kent Amsterdam niet. [bacalar.amsterdam](http://bacalar.amsterdam)