



Nedan från vänster:
Unlimited Delicious har den bästa av den bästa chokladen med egen tillverkning av de finaste praliner, kakor och tårtor; På Zomers äter man trendigt, trevligt, prisvärt och mycket gott. Här serveras bland annat gazpacho med krabbkött och mangoldskott; Magdans och mezze rätter från Mellanöstern är Nomads koncept, men också fantastiska drinkar med spännande ingredienser som nypon, rosor och litchifrukt.

Kulinarisk cykeltur i





Om vädret inte är det bästa kan man mysa med en öl eller kaffe inne på Cafe't Smalle, anno 1780. Men allra härligast är att sitta på deras brygga vid kanalen och titta på båtarna som tuffar förbi medan man släcker törsten.

Är du en "foodie" kanske inte Amsterdam är det första ställe som vattnas i din mun när du vill göra en matresa. Paris känns mer som ett självklart resmål. Men i denna storstad i litet format finns riktiga smultronställen. Följ med på cykel i en fantastisk matstad.

Av **Liselotte Forslin** Foto **Martin Cejje**

Första gången jag var i Amsterdam var egentligen av ett misstag. I min ungdom på åttiotalet skramlade jag och en väninna ihop pengar till en bussresa till Bryssel. Matintresset var stort redan då. När vi läst om att man kunde äta musslor och pommes frites där tvekade vi inte den obekväma resan för att få smaka läckerheterna. Kombinationen kändes både skrämmande och lockande.

Bussen gjorde ett stopp i Amsterdam. Vi bestämde oss för att göra ett brejk på några dagar och se staden. När vi fick tips om ett charmigt "lopphotell" i den gamla arbetarstadsdelen Jordaan begav vi oss dit i en gnisslande spårvagn.

Det var då jag blev fullständigt förälskad i Amsterdam. Resan till Bryssel kom nästan av sig. Vi gjorde ett pliktskyldigt tvådagarsbesök och åt våra musslor med pommes frites innan vi resolut åkte tillbaka till vår pittoreska stad med alla kanaler kantade med lummiga lövträd, sneda och vinda trappstegsgavlade hus och alla dessa roliga och trevliga människor på cykel.

Vi stannade i två veckor. Hittade mys-

tillhörighet så mycket. Individuell stil är det som gäller, gärna så färgstarkt och udda som möjligt. Här är det ingen som höjer på ögonbrynen. Holländare är mycket toleranta och vidsynta över lag. Dessutom talar alla engelska, till och med den äldre generationen som följd av stadens historia som handelsstad.

Tyvärre går det inte att undvika att ibland stöta ihop med droger och prostitution. Det är en nackdel av det toleranta synsättet. Men vill du vara säker på slippa se eländet ska du hålla dig så långt ifrån tågstationen och Red light-district du kan. Finast och mest avslappnat är att bo i den bohemiska stadsdelen Jordaan nära Westerkerk och Anne Franks hus.

Matmecka för foodies

Holländarna själva är inte så kända för att vara gourmeter direkt. Jag minns i Vincent van Goghs biografi där han beskriver "Potatisätarna" som senare blev en av hans berömda målningar. Holländarna är stolta för sin ost och för sin matjessill som de gärna köper ur en kiosk på gatan och äter rakt upp och ned. Eftersom de har haft kolonier i Indonesien finns det mycket influenser av indonesisk mat. Dito restauranger finns det gott om av olika kvaliteter. Där kan du äta "rijstaffel" – indonesiskt smörgåsbord.

Rena holländska restauranger med genuin holländsk mat är svårt att hitta. Turistfällvarning utfärdas på de få jag sett. Holländsk mat påminner lite om vår husmanskost men inte så raffinerad. Vill man prova på något rekommenderar jag ett besök på ett brunt kafé. Där man kan få till exempel "bitterballen" som man doppar i stark senap till sin öl. Bitterballen är friterade bollar av köttstuvning med panering.

Smörgåsar äter man mycket och de kan vara värt att satsa på till lunch och är för övrigt nästan det enda som erbjuds så dags om man inte går på någon finkrog. Skyltar med "belegde broodjes" sitter på små kaféer och delikatessbutiker. Det betyder helt enkelt smörgåsar. De görs så gott som alltid på beställning, inga plastade mackor så långt ögat når.

Pannkakor är en annan specialitet och de påminner om våra svenska men med många smaker och fyllningar. Kiosker med hemgjorda tjocka pommes frites som man äter med majonnäs är exempel på holländsk "street food".

Ett typiskt fenomen är "Febo". En kedja som säljer snabbmat, mest kroketter i automat av typen äldre godisautomat som fanns i Sverige förut. I små luckor i en vägg exponeras diverse kroketter och ham- ▶

Amsterdam



ga bruna kaféer – Hollands svar på pubar – och massor med små billiga krogar med härlig mat som passade oss perfekt. Sedan den sommaren har jag besökt Amsterdam nästan varje år.

Nu har jag graderat upp mig när det gäller boende, sökt upp de bästa krogarna och matbutikerna, blivit en smart Amsterdam-besökare genom att alltid hyra cykel för att ta mig runt mellan sevärdheterna. Apropå sevärdheter, visst finns det fina muséer med mera, men hela staden är en sevärdhet med alla dess fina kvarter och kanaler, parker och spännande människor. En guidad stadsvandring kan rekommenderas. Fråga på ditt hotell.

Folket här verkar inte bry sig om grupp-



De Kaaskamer är stans bästa ostaffär som även har delikatesser och vin. Shoppa upp dig på en lyxig picknick och cykla till närmsta park eller sätt dig vid kanalkanten och dingla med benen och hugg in.

▷ burgare, du stoppar i ett mynt och öppnar luckan och vips, så har du lunchen i handen. Kanske inte så hälsosamt men garanterat snabbt.

Till frukost äter gärna holländarna rostat bröd med strössel på. Alltså sådant strössel som vi äter på glass eller tårta. Knepiggt. Men här finns också massor av goda ostar och skinkor av alla det slag. Ett gott holländskt bröd är ”rozijn bolletje” – en russinulle. Mums till frukost.

Eftersom Holland är så internationellt finns också krogar av alla de slag. Här hittar du många bra franska restauranger av toppkvalitet. Men också allt från små kryp-in som serverar god hemlagad mat till finkrogar med mat från hela planeten. Ofta har man som holländarna själva glimten i ögat när det gäller inredningen. Gärna kul och kitschigt. Personalen är oftast mycket trevlig och stämningen avslappnad.

Tänk på att många mindre krogar inte tar kort så kontanter är bra att ha tillgång till. Fråga när du beställer bord. En annan sak som är bra att veta är att en del har stängt söndagar och måndagar och de flesta serverar inte lunch, bara affärskrogar.

Amsterdam är egentligen ingen storstad till ytan men har allt som en storstad ska ha. Plus en massa charm och helt avsaknad av stereotypa stilar med dito följe av stils-lavar. Inte en krog är den andra lik och man satsar på att göra det så trevligt

som möjligt, inte att följa en viss trend. Men bara därför råder ingen brist på trendiga ställen. Här kan du hitta ett ställe för varje smak. Inrednings- och modebutikerna är många och förutom de vanligaste märkena finns massor med kul butiker med egna designers verk.

Lunch i växthuset

De Kas har på ett par år blivit en av Amsterdams mest eftertraktade krogar. Du kan få vänta veckor för ett bord på kvällstid. Krogen är belägen i stadens stads-växthus från 1926 där man en gång drev upp alla växter till Amsterdams parker. De Kas betyder just växthus.

Vi träffar Martÿn Kajuiters som är köksmästare på De Kas. Han berättar att idén föddes om att ha en restaurang i ett växthus 1995 när ägaren Gert Jan Hageman besökte sin vän Walter Abma som är grönsaksodlare. För första gången smakade han solmogna tomater direkt från växthuset och blev hänförd.

Filosofin bakom De Kas är ”grow and cook”. Alltså allt som går att odla på plats odlar man och utifrån säsongens skörd skapar man menyn. Ofta bestämmer man sig i sista minuten för vad det ska bli för lunch. Fisken kommer dagligen dagsfärsk och man lagar vad fångsten bjuder på just den dagen. Man handlar övriga varor lokalt och gärna ekologiskt framställt så långt det går förutom smöret.

– Det går inte att komma ifrån, säger Martÿn, franskt smör är det bästa så det tar vi från Frankrike. Men vi funderar på att starta eget mejeri.

Brödet tas från den bästa brödleverantören i Amsterdam förutom briochen som bakas på plats. Ketchup, relish, marmelader och glass gör man också från grunden.

Energin kommer från egen solenergi på taket.

Krogen är elegant på ett naturligt sätt och det känns behagligt att äta lunch i den lugna miljön och se den groende grönskan utanför. Dagens lunch är friterade svartrötter med persiljeparering med varm persiljehollandaise och ostron. Efter den fräscha förrätten kommer en vacker pumpapaj in med ugnstorkad serranoskin-ka, marinerad kålsallad och sallad på färska örter och blommor. Mycket vackert att se på och minst lika ljuvligt i smaken. Som om det inte vore nog serveras sedan en smörstekt sjötunga med barbequeros-tad fänkål, långsamt rostade tomater samt saffransolja.

Martÿn var så vänlig att han delade med sig av recepten. Jag har anpassat dem så de passar i ett vanligt hemmakök. Se sid 82-83.

Var ute i tid

Boka bord ett par veckor i förväg om du vill äta på De Kas. Ett tips är att boka ”chefs table”, alltså att sitta i köket bland kockarna och äta.



"Belegde Broodjes" ser man på skyltar överallt. Det är rätt och slätt smörgåsar. Oftast mycket bra sådana som görs på beställning. *Längst upp.*

Vad sägs om lite fotmassage mellan vindolmarna och kikärtsdippen? Nomads är inte en ordinär krog, utan en upplevelse. *Ovan tv.*

Varm choklad med mörk rom som tar dig till himmelska höjder och serveras på Unlimited Delicious. *Ovan.*

Växthuset De Kas är en av Amsterdams absolut populäraste krogar. Det mesta lagas från odlingarna i trädgården tillsammans med dagsfärska, oftast ekologiska råvaror.

De Kas
Kammerlingh Onneslaan 3,
Amsterdam
Tel +31 (20) 462 45 62
www.restaurantdekas.nl

Middag med mezze och magdans
Nomads är en konceptkrog för alla sinnen. Innanför den oansenliga svarta dörren öppnar sig ett färgsprakande beduinläger med draperier, madrasser och kuddar i vackra tyger, förförande orientalisk musik och spännande ljussättning.

Här serveras mezze, alltså smårätter från Mellanöstern. Allt från olika röror som hommus, baba ganoush till falafel, grillade räkor, vindolmar och couscous med mera. Spännande kryddor och ingredienser resulterar i många små assietter med plockmat som bärs in på brickor till din plats i kuddhavet. Men innan du lägger dig ner kommer en av servitriserna med en vacker kanna med varmt rosenvatten och tvättar dina händer.

Baren har ett imponerande utbud och drinkarna innehåller ovanliga ingredienser som nypon, mynta, rosor och litchifrukt.

Under tiden du äter kan du förutom att njuta av att se på omgivningen få fotmassage, hennatatueringar och bli underhållen av en fantastisk magdansös och en vass discjockey.

Hit går man för att bli underhållen mer

än att bara äta. Maten är bra men helhetsupplevelsen är total. Kul som avslutning på en konferens. Men boka bord, det blir snabbt fullsatt.

Nomads
Rozengracht 133-1
Tel +31 (20) 344 64 01
www.restaurantnomads.nl

Matmarknader

I Amsterdam finns inga saluhallar. Istället finns det många små specialbutiker för kött, ost, grönsaker och mejeriprodukter. Varje lördag är det fullt upp på Nordenmarkt – en fantastisk matmarknad i Jordaan. Förutom mat säljs också diverse krimskrams men tonvikten ligger på mat och fina grönsaker.

Här finns många ekologiska varor som ostar, frukt- och grönt samt bröd med mera. Fiskdiskarna erbjuder exempelvis bläckfisk, kabeljo, makrill och fina skalldjur. Hos slaktaren kan du köpa härliga korvar som också erbjuds varma på plats där de steks med kål på en enorm spisplatta.

Torkad frukt, nötter och olika frön ligger som juvelhögar i flera stånd. Här finns ett speciellt "sla-mix" – salladsmix som är en blandning av pumpafrön, pinjenötter och solrosfrön. Raffinerat att rosta och strö på den enklaste sallad. Köp gärna en flaska rostad pumpakärneolja till. Oljan

är mörkt grön, på gränsen till svart och har en underbar rostad nötsmak som passar perfekt att droppa på sallad eller ringla runt en rätt direkt på tallriken. Som man gör på De Kas.

Holländarna är ett livsbejakande släkte. Man tar gärna tillfället i akt och har det trevligt och avslappnat. "Gezellig" kallas det. Det är precis vad Amsterdam är – gezellig. Speciellt på lördagarna. Då träffas man på Nordenmarkt, handlar, tar en kaffe på intilliggande kaféer, träffar vänner och familjen och ingen har bråttom. Sedan köper man en jättebukett med vackra blommor. På helgerna ser man ofta folk komma cyklande med ett enormt fång blommor på axeln. Blommor är av naturliga skäl mycket billigare här och säljs på den stora blomstermarknaden i stan eller i stånd på gatorna.

En annan stor marknad som säljer både mat och "allt annat" är Albert Cuypermarkt i nyhippa stadsdelen Pijp. Den har öppet alla dagar utom söndag.

För chokladälskare

Jag har smakat mycket god choklad i mitt jobb som matskribent. Men aldrig någonsin har jag smakat något liknande jag köpte på Unlimited Delicious. I en lite mindre attraktiv stadsdel nära stationen ligger denna fantastiska pralinbutik. Efter en cykeltur i regnrusk var lyckan total att smaka en liten men själstyrkan- ▶

▷ de kopp choklad i butikens lilla bardel. Nu pratar vi inte O'boy utan en dryck gjord av mörkaste choklad som fått smälta i varm grädde och spetsad med mörk rom. Man riktigt känner hur livsenergin strömmar i kroppen efteråt.

Här tillverkar Kees Raat chokladpralinerna för hand med osannolika smaksättningar som exempelvis dragon, rosmarin, balsamvinäger och tomat, rosépeppar och havssalt. Den sista blev min favorit. Mörk sötbitter choklad med tunna flagor havssalt på toppen, vilken smaksensation.

Kees ger också kvällskurser i pralintillverkning. Förutom praliner gör han också tårtor och fina bakelser, gärna med ätbara blommor på. Hela butiken är enkelt men vackert designad och det är även askarna man får pralinerna i. Man kan också beställa dem via Internet.

Ett måste för chocaholics!

Varm choklad, 1 liten kopp

50 g mörk choklad, 70 procent
1 dl matlagningsgrädde
en skvätt mörk rom
socker efter smak

Hetta upp grädden och låt chokladen smälta däri. Håll upp i en liten kopp och spetsa med mörk rom. Servera med socker och drick direkt.

Unlimited Delicious

Haarlemmerstraat 122
Amsterdam

Tel +31 (20) 622 48 29

www.unlimiteddelicious.nl

Perfekt för picknick

Om du åker till Amsterdam på sommaren rekommenderar jag varmt en picknick i den stora parken Vondelpark. Dit tar du dig lätt på cykel då den ligger några stenkast från det turisstäta torget och mötesplatsen Leidseplein.

Skönast är på helgerna. Då flyttar familjer och vänner ut i parken och har picknick, spelar boll, lyssnar på musik från någon gratiskonsert, har parkfester och allmänt trevligt. Lite som Central Park i New York faktiskt. Här joggar man, cyklar och åker inlines om vartannat. En gång såg jag en dam som var ute och rastade sina elva papegojor som flög efter henne från träd till träd. Här finns verkligen mycket att titta på.

Gör så här: Ta din cykel till närmsta ostaffär. Ett tips är i området De 9 Straatjes nära Jordaan. Där finns en fantastisk ostaffär som heter De Kaaskamer. Där kan du få mackor på beställning, köpa ett gäng underbara ostar och en flaska vin som du packar i cykelkorgen för att säkra



Uppifrån: Blåddra i tusentals kokbokstitlar på De Kookboekhandel som ligger i det trevliga shoppingstråket "De 9 Straatjes"; Hos Pat van den Wall Bake-Thompson på La Cuisine Française umgås man vid spisen där hon lär ut kulinarisk konst till företag och grupper; På Kitsch Kitchen får anhängare av kitsch sitt lystmäte stillat. Plast i grälla färger och former får en på bra humör; Radisson SAS Hotel är ett av de fina affärshotellen i stan.



en härlig eftermiddag i Vondelpark. Annars finns som sagt ”belegde broodjes” att köpa i varje kvarter.

De Kaaskamer Van Amsterdam

Runstraat 7
Tel +31 (20) 623 34 83
Amsterdam

Köksprylar och kokböcker

Förutom mer ordinära köksbutiker i centrum finns åtminstone tre guldklimpar i Jordaan. Gillar du tokroliga saker till köket finns åtminstone två ställen jag vill varmt rekommendera. Det ena är **Kitsch Kitchen** – en stor affär i två plan med köksprylar, inredning, leksaker och diverse krimskrams i osannolika färger och former. Här kan man fynda trendiga vaxdukar och plastprylar till köket men också fina saker i emalj och metall. Priserna är dessutom riktigt hyggliga jämfört med liknande ställen i Sverige.

François et Catherine Woonwinkel är en helt underbar liten affär. Först blir man förundrad om detta är ett hem eller en butik. Det känns som man kliver in i ett rosaskimrande dockskåp. Här huserar Frederique Haffmanns – en inredningsstylist som även designar muggar med mera. Allt som finns i det fullt inredda rummet går att köpa. Men öppettiderna är begränsade till lördagar och de kan variera så ring först.

De Kookboekhandel är en liten bokhandel med bara kokböcker. Här finns massor av internationella titlar, inte bara på holländska utan även på engelska. Kul att spendera en timme och rota bland fynden. Den ligger i shoppingstråket ”De 9 Straatjes”.

Kitsch Kitchen

Roengracht 8-12
Tel +31 (20) 622 82 61

François et Catherine Woonwinkel

Eerste Tuindwarsstraat 1 HS
Tel +31 (20) 685 29 82

De Kookboekhandel

Runstraat 26
Tel +31 (20) 622 47 68

Laga mat med Pat

La Cuisine Française är catering, privat restaurang, elegant festvåning och matlagningskurs i ett. Här kan du komma som grupp och laga mat tillsammans med Pat van den Wall Bake-Thompson i hennes fantastiska kanalhus på Herengracht.

Hon ordnar matlagningskurser för företag och grupper i sitt fullt utrustade

undervisningskök med pampig matsal och lummig bakgård. Pat är engelsk från början med har bött halva sitt liv i Holland. Men fransk mat ligger henne varmt om hjärtat. Givetvis lagar hon också annan mat i sitt gedigna kök även om medelhavsmat är favoriten.

En typisk matlagningskväll hos Pat börjar med drink och canapéer och genomgång av kvällens meny. Sedan lite prat om hur mycket gruppen kan om matlagning och efter det delas man i grupper där vardera grupp lagar en av rätterna.

Medan man rensar bläckfisk, hackar grönsaker och lagar försvinnande goda desserter umgås man på ett opretentiöst vis. Pats mandelfyllda dadlar med socker på som blivit över sedan gårdagens bröllofsfest vittnar om kreativiteten i köket. De som är lite mer erfarna kanske förbereder en vildfågel och gör den klar för ugnen medan de som gillar att laga dessert tar hand om den. Det hela tar kanske en och en halv timme innan det är dags att gå en trappa upp till den pampiga matsalen med utsikt över den lummiga trädgården som finns bakom varje kanalhus men få får se när man turistar i stan.

Pat har även kurser på dagtid och även fler dagar i följd för den som vill.

–Att mötas i köket och laga mat tillsammans är ett förträffligt sätt att bygga relationer på inom företaget eller att stärka kundrelationer. Alla är på samma nivå i sina förkläden och umgås och arbetar med något tillsammans under glada förutsättningar, säger Pat medan vi går runt i den gröna bakgården som är något vildvuxen och känns lite som en hemlig sagoträdgård.

I skrivande stund är kostnaden cirka 1400 euro för max 16 personer inklusive aperitif, canapéer, fyra rätters middag exklusive vin och extra drinkar.

Lite billigare är det att gå på en så kallad ”chefs table”-session. Du lagar mat med Pat medan ni tar en drink och äter några tapas för att sedan avsluta med en trerätters middag i köket. Det kostar cirka 1150 euro för max 14 gäster exklusive vin och extra drinkar. Tag gärna kontakt för exaktare prisuppgifter.

Det går också att få vinprovning eller att bara hyra matsalen för ett möte eller konferens och boka frukost, lunch eller afternoon tea.

La Cuisine Française

Pat van den Wall Bake-Thompson
Herengracht 314
1016 CD Amsterdam
Tel +31(20) 627 87 25
E-mail info@lacuisinefrancaise.nl
www.lacuisinefrancaise.nl

Att bo och ta sig fram

Några flygbolag har börjat med lågprisflyg till Amsterdam så man kan ta sig billigt dit. Hotell finns i alla kategorier. Radisson SAS Hotell är både lyxigt och ett bra konferenshotell som ligger centralt med vackra rum inredda i olika stilar. Exempel på fler bra hotell är bland annat det mafiga Hotel Krasnapolsky eller Hotell Pulitzer som är ett hotell med sammanlänkade hus i ett helt kvarter samt American Hotel.

Vill man hellre lägga pengar på god mat så rekommenderar jag varmt Maes Bed & Breakfast som ligger i Jordaan. Här blir man varmt omhändertagen och bor i egna rum med tillgång till ett ombonat kök med tilliggande takterrass.

Slutligen, för att göra av med alla gosiga extrahektion man eventuellt lägger på sig är det skönt, smart och trevligt att hyra cykel. Flera cykeluthyrare med tveksam kvalitet finns i de mest kommersiella delarna av Amsterdam. Ett säkert kort är Bike City i Jordaan vid den lummiga kanalen Bloemgracht. Här finns det bara rediga cyklar, ordentliga lås och hyggliga killar som hyr ut cyklarna.

Men cykla försiktigt, de är inte för intet gatorna är kantade med de så kallade ”amsterdamers” – stolparna av järn som vittnar om vingliga bilfärder då en del av stolparna svajar åt både höger och vänster. Trafiksystemet är i alla fall enkelt. På ena sidan kanalerna är det enkeltriktat åt ett håll och på motsvarande åt det andra hållet. Det gäller bara att hålla reda på vilket.

Radisson SAS Hotel

SAS Hotel Amsterdam B.V.
Rusland 17, -1012 CK Amsterdam
Tel +31 (20) 623 12 31
www.radissonsas.com

Maes B & B

Herenstraat 26 hs
1015 CB Amsterdam
Tel +31 (20) 427 51 65
E-mail: maesinfo@xs4all.nl
www.bedandbreakfastamsterdam.com

Bike City

1015 TL Amsterdam
Tel +31 (20) 626 37 21
www.bikecity.nl

Äta och dricka i Amsterdam

Hela staden sjuder av kaféer, barer och restauranger. Självklart kan man läsa guideböcker och gratistidningar och hitta ställen som alla går till men jag vill bjuda på några personliga tips. Allt från enkla ►

▷ ställen där du kan ta en drink och tilltugg till mer avancerade finkrogar.

Enkelt men bra

• **Italienskt** äter du gott och prisvärt på **Hostaria** – ett litet, trångt och stökigt men romantiskt ”hål i väggen” i Jordaan. Kom i tid, eller beställ bord. Här blir fort fullt.

Hostaria
2e Egelantiersdwarstraat 9
Tel +31 (20) 626 00 28

• **Zomers**, som betyder ”somrig” är en glad liten krog med modern mat åt det asiatiskt-italienska hållet. Här har man verkligen glimten i ögat både när det gäller inredning och mat. Tittar man närmare på väggarmaturen ser man att den är gjord av bland annat vispar. En gång kunde jag inte hålla tillbaka skrattet när en förrätt kom in bestående av en stekt vaktel som kraschlandat i en kronärtsskocka! Minen på herren som fick in rätten var oslagbar. Här trängs unga och gamla, affärsmän och hippies, fjollor och familjer.

Zomers
Prinsengracht 411
Tel +31 (20) 638 33 98

• **De Reiger** är ett brunt kafé med restaurang som serverar utmärkt mat. Hygglig lunch med lite mer än mackor. Här kan du ta en Heineken och några bitterballen innan du cyklar vidare. Ligger i Jordaan. Mycket vacker inredning i jugendstil.

De Reiger
Nw. Leliestraat 34
Tel +31 (20) 624 74 26

• **Café't Smalle, anno 1780** – ett favorithak ett par kvarter från De Reiger. Populärt litet brunt kafé att ta en öl på och lite snacks. Gärna på uteserveringen som är på en brygga vid kanalen. Titta på båtarna, förundras över att man här tar båten till baren, lägger till och kliver upp och beställer en drink innan man puttrar vidare. Gezellig!

Café't Smalle
Egelantiersgracht 12
Tel +31 (20) 623 96 17

• **Hoppe**

En av de äldsta bruna kaféerna med anor från 1600-talet. Mycket populärt slinka-in-ställe efter jobbet eller att stå utanför och ta en öl och titta på folk.

Hoppe
Spui 18-20
Tel +31 (20) 420 44 20



Uppifrån: De Reiger, brunt kafé som serverar utmärkt mat; Hostaria är ett litet italienskt ”hål i väggen” som gjort för romantiska träffar; Det finns mycket god mat i Amsterdam. Inspirationen är hämtad från världens alla hörn.

• **Vasso** är en annan italienare med robust italiensk husmanskost. Mycket bra. Ligger på andra sidan torget från Hoppe.

Vasso
Roozenboomsteeg 10/14
Tel +31 (20) 626 01 58

• **De 2 Grieken** är ett avslappnat ställe om du är sugen på grekisk mat. Ett tips är att sitta ute på den lilla bakgården och äta grekiska smårätter. Inte sällan får du sällskap av en av krogens katter. Enkelt och vällagat. Testa ”Sofrito”, som ett grekisk dillkött av möraste kalv i en underbar dill- och citronsås.

De 2 Grieken
Prinsenstraat 20
Tel +31 (20) 625 53 17

• **De Jaren**

Stor bar och terrass att äta, dricka och titta på folk och båtar.

De Jaren
Nieuwe Doelenstraat 20-22
Tel +31 (20) 625 57 71

Lyxigt

• **Het Tuynhuys** är belägen ett stenkast från blomstermarknaden. En gourmetkrog med huvudsakligen fransk

meny. Bra för affärslunch men även för romantik speciellt i den fina blomsterträdgården om säsongen tillåter. Restaurangen ligger i ett hus som förr i tiden användes som vagnshus. Mycket bra mat och diskret atmosfär.

Het Tuynhuys
Reguliersdwarstraat 28
Tel +31 (20) 627 66 03
www.diningcity.nl/tuynhuys

Mera skoj än mat

• **Supper club**

Trendig restaurang där du ligger och äter i en vit atmosfär bland många wagnabes. Mer attityd än mat.

Supper club
Jonge Roelensteeg 21
Tel +31 (20) 344 64 00

• **Nomads** (se tidigare text)

Systerkrog till Supper club. Här serveras s k mezze, smårätter från Mellanöstern till liggande gäster bland kuddar, rökelse och magdansöser. Mer kul än kulinarisk upplevelse.

Nomads
Rozengracht 133-1
Tel +31 (20) 344 64 01

• **T' Sluisje**

Osannolikt litet hak som förr ägdes av ett trevligt gaypar och serverade enorma grillportioner. Idag lite mer folklig bland publik av både gay och straight med dragshow till maten. Ingen gourmetkrog men man blir mätt och glad.

T' Sluisje
Torensteeg 1
Tel +31 (20) 624 08 13

Asiatiskt

• **Rakang**

Liten intim och överdekorerad thaikrog.

Rakang
'Elandsgracht 29
Tel +31 (20) 627 50 12

• **Tempo Doeloe**

Sägs vara en av de bästa indonesiska i staden. Ganska dyrt.

Tempo Doeloe
Utrechtsestraat 75
Tel+31 (20) 625 67 18

• **Indrapura**

Indonesisk i lounge-stil. Ät rijstafel här till sorlet från Rembrandtsplein utanför.

Indrapura
Rembrandtsplein 40/42
Tel +31 (20) 623 73 29

□