

**MUST  
EAT  
NEW YORK**



# MUST EAT

EEN EIGENZINNIGE SELECTIE  
CULINAIRE ADRESSEN

LUC HOORNAERT  
FOTO'S: KRIS VLEGELS

## Colofon

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

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Luc Hoornaert

Fotografie: Kris Vlegels

Nomad@The Nomad Hotel © *Nomad* · Eleven Madison © *Francesco Tonelli*

Buddakan © *Buddakan* · Nakazawa Sushi © *Daniel Krieger* · Babbo © *Melanie Dunea*

Vormgeving: Grietje Uytendhouwen en Peer bvba

Illustraties: Emma Thyssen

Cartografie: Elke Feusels

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2013

D/2014/45/335 - NUR 440

ISBN 978 94 014 1913 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



STAY ALIVE FOR NOW  
**HOST**



Handwritten graffiti on the left black frame, including the letters 'M' and 'A'.



Handwritten graffiti on the right black frame, including the letters 'A' and 'S'.

Er bestaat geen definitieve of exhaustieve lijst van al het lekkers en buitengewone wat in deze stad te eten valt. Er bestaat ook geen volledige restaurantgids van NYC, en ik denk niet dat die er ooit zal zijn. *Must Eat NYC* ambieert dit evenmin.

Ik heb altijd het gevoel dat je, wanneer je door de straten en Avenues dwaalt en je hier lange tijd bent, niet de behoefte voelt om op reis te gaan. Wanneer je je verliest in de microkosmos die deze stad is, waar je 5 à 6 etnische eetgelegenheden broederlijk naast elkaar vindt en mensen op sommige blocks 10 verschillende talen door elkaar hoort spreken, kun je eigenlijk al een beetje ontsnappen naar alle uithoeken van de wereld.

*Must Eat NYC* is het resultaat van jaren uit eten gaan in deze verslavende stad en bundelt mijn persoonlijke favorieten. Het biedt als het ware een inkijk in mijn eetdagboek waaraan ik over de jaren heen alles mondjesmaat heb toevertrouwd. Al deze adressen hebben mij op één of andere manier op een positieve manier geraakt, ontroerd of omarmd, en zullen voor u hetzelfde doen. Bij elk adres is er een gerecht, de *Must eat*, dat mij in het bijzonder smaakte, opnieuw en opnieuw, maar uiteraard moedig ik u aan om u niet hiertoe te beperken.

Eet nooit op je nuchtere maag.

**Luc Hoornaert en Kris Vlegels**

*Bedankt, lieve Qurratul-ain, voor je geduld en voor je kracht.  
Je bent de wind onder mijn vleugels.*

*In aeterna gratitudine aan Randall Graham.*



# INHOUD



## **BROOKLYN - 64**

Smorgasburg	8
Excell's Kingston Eatery	12
Bolivian Llama Party	16
Parantha Alley	20
Grimaldi's	24
Shalom Japan	28
Traif	32
Roberta's	36
Peter Luger	40
Glasserie	44
Dirck The Norseman	48
Fette Sau	52
Lucky Luna	56
Chef's Table at Brooklyn Fare	60
Take Root	65
Landhaus at the Woods	65
French Louie	65
River Styx	65
Extra Fancy	65
Di Fara Pizza	65
Tacis Beyti	65
Brooklyn Grange	65
Pies and Thighs	65
Nitehawk Cinema	65
Eat Greenpoint	65
Morgans	65
Peter Pan Donuts and Pastry	65
Cafe Tibet	65

## **BRONX - 66**

El Nuevo Bohio Lechonera	67
Roberto	67
Johnny's Famous Reef Restaurant	67

## **UPTOWN WEST - 68**

Asiate (Mandarin Oriental Hotel)	69
Per Se	69
Jean-Georges	69

## **UPTOWN EAST - 78**

The East Pole	70
Rotisserie Georgette	74
Flock Dinner	79
Sushi Seki	79
Shun Lee Palace	79
The Jeffrey	79
Rao	79

## **MIDTOWN WEST - 124**

Nomad@The Nomad Hotel	80
Eisenberg's	84
Eataly NYC	88
Eleven Madison	92
Ivan Ramen Slurp Shop	96
Chelsea Market	100
Morimoto	104
The Halal Guys	108
Buddakan	112
Toro	116
Bodega Negra	120
Ootoya Chelsea	125
Anejo Tequileria	125
City Sandwich	125
Marea	125
Roberts at the Penthouse Club	125
Daisy May's BBQ USA	125
Gramercy Tavern	125
Pam Real Thai	125



## MIDTOWN EAST - 132

Sushi Yasuda	126
Haandi	128
The Gander	133
Kajitsu	133
Dhaba	133
Tiffin Wallah	133
Union Square Café	133
Aureole	133
Penelope	133
Maialino	133



## DOWNTOWN WEST - 182

Spice Market	134
Nakazawa Sushi	138
Megu	142
Dominique Ansel Bakery	146
La Bonbonnière	150
Kutsher's	154
RedFarm	158
Balthazar	162
China Blue	166
Marina Vera Luz	170
Babbo	174
Ramen.co by Keizo Shimamoto	178
Benkei Ramen	183
Box Kite NYC	183
Claudette	183
All'onda	183
Chez Sardine	183
Decoy	183
Nobu	183
Murray's Cheese Bar	183
Corkbuzz Wine Studio	183
Charlie Bird	183
The Dutch	183
Blue Hill	183
Denino's	183



## DOWNTOWN EAST - 268

Katz's Delicatessen	184
The Pickle Guys	188
Oriental Garden	192
Yonah Schimmel	196
Lam Zhou	200
Rutger Street Food Cart	204
Indessert	208
Taquitoria	212
Los Perros Locos	216
Odessa	220
Zucker Bakery	224
Otto's Tacos	228
Dicksons Farmstand	232
Nom Wah Tea Parlor	236
Amazing 66	240
Di Palo	244
Grand/Bowery Street Food Cart	248
Chee Cheong Fun Food Cart	252
Fung Tu	256
Black Seed Bagels	260
ChikaLicious Dessert Bar	264
Narcissa	269
Cherche Midi (Shane McBride)	269
Estela	269
Golden Cadillac	269
Sushi Dojo	269
Momofuku Noodle Bar	269
Cha An Tea House	269
Golden Unicorn	269
Yunnan Kitchen	269
Lombardi Pizza	269
Mission Cantina	269
Graffiti	269
Torrisi	269
Gotham Bar & Grill	269
Mile end Deli	269
Shoolbred's	269
Alfabetisch register	270
Colofon	272







# DIRCK THE NORSEMAN

7 N 15th Street (tussen Gem en Franklin Street) - NY 11222  
T +1 718 389 2940 - [www.dirckthenorseman.com](http://www.dirckthenorseman.com)  
ma-do 17.00-00.00, vr 17.00-2.00, za-zo 12.00-2.00



Een van de eerste mensen die zich vestigden in Greenpoint,  
was Dirck Volckertsen.



## Braised pig's knuckle

Het stuk land dat nu Brooklyn heet en waarvan Greenpoint een deel is, was gekocht door de Nederlandse VOC in 1638. Dirck Volckertsen, afkomstig uit Scandinavië, kreeg de zegen om zich daar te vestigen in 1645 en aangezien hij uit het hoge Noorden afkomstig was, werd zijn naam Dirk de Noorman, later door het Engels verbogen tot Dirck the Norseman. Dirck was een scheepsbouwer.

Edward Raven is eigenaar en bezieler van Brouwerij Lane op Greenpoint Avenue, Brooklyns meest bejubelde bierwinkel en café waar selecte bieren worden geschonken. Een wild plan werd werkelijkheid in een voormalige plasticfabriek dicht bij de East River Waterfront. De ruimte is heel imposant en wordt gedomineerd door een grote, glimmende brouwerij, duidelijk zichtbaar vanuit de hele zaak achter een groot raam. Hier heerst brouw- en bierfenomeen Chris Prout. Samen zijn ze Dirck the Norseman, de eerste echte brewpub van Brooklyn. Het resultaat is een hartelijke, gigantisch grote pub, met ruimte voor livebands en met

vooral veel ruimte voor het brouw-talent van Chris, die hier zijn creativiteit de volle gang kan laten gaan, onder de naam Greenpoint Beer and Ale Co.

Het eten is van het betere hartige werk en is afgestemd op de bieren van Chris, en dat is niet zo gemakkelijk. Daarom werd er besloten om het eten simpel maar smaakvol te houden. En zoals iedereen wellicht weet: eenvoud is niet altijd eenvoudig. Er is de indrukwekkende, gedurende elf uur gerookte kalfsborst, perfecte ribbetjes en een nostalgisch smakende varkensschenkel. Geweldige food die zich perfect laat eten bij de assertieve bieren van Chris zoals de Tupelo IPA, waar een toetsje honing aan wordt toegevoegd, maar dat toch fris en droog blijft, en de Helles Gate Smoked Lager, die een subtiele gerookte toets heeft. Zestien bieren van de tap kun je hier drinken, waarvan er een tiental ter plaatse wordt gebrouwen.

Dirck the Norseman is een geweldig eet-café naar alle normen, blijven plakken is hier eerder regel dan uitzondering.







# LA BONBONNIÈRE

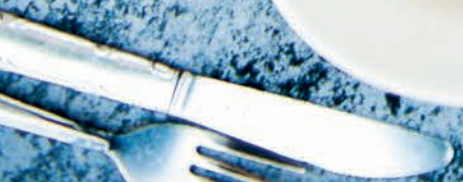
28 8th Avenue (tussen Jane en W 12th Street) - NY 10014  
T +1 212 741 9266  
dagelijks 8.00-18.00



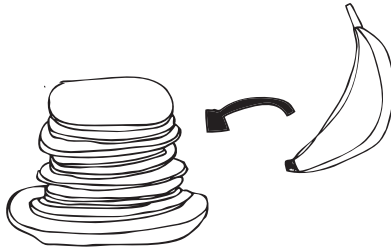
Enkele stappen van de supercoole Hudson Street ligt deze La Bonbonnière, een juweeltje van het uitstervende ras der diners.



WE SERVE  
BREAKFAST



## Fluffy Banana pancakes



Dit behoort zelfs tot een nog zeldzamere categorie: the hole in the wall diner, want groot is het er niet. Ondanks de ietwat chic aandoende Franse naam is het een 100% Amerikaanse diner, die bovendien niet veel prijzen zal wegkopen voor zijn inrichting.

De vaalbruine muren verraden dat het niet herschilderd werd sinds het rookverbod in NY, nu toch al vlotjes twintig jaar geleden. Maar dat verhindert niet dat een schare fans zweert bij deze dive diner, die vooral heel erg populair is voor ontbijt en brunch.

Wel heeft La Bonbonnière ongelofelijk veel charme, ondanks de formica toog en de plastic stoelen. Plaatsen als deze hebben door de geschiedenis altijd veel aantrek gehad bij beroemdheden, precies omdat ze in een dergelijke omgeving even in de anonimiteit kunnen onderduiken. In La Bonbonnière valt een beroemdheid nu eenmaal min-

der op dan in pakweg The Standard, omdat iedereen hier met zichzelf bezig is en niet met zijn omgeving. Van de zo typische hall of fame herken ik wel James Gandolfini en Ethan Hawke.

Dit is een plaats die aan je blijft kleven en wanneer ik een gesigioneerde cd-hoes zie hangen van Mike Viola's *The Candy Butchers, live at La Bonbonnière*, ben ik toch altijd even onder de indruk.

Ik eet eigenlijk niet zo heel erg graag pannenkoeken, maar voor de fluffy banana pancakes ga ik graag enkele blokken om, precies omdat ze zo heerlijk fluffy en licht zijn. Die lichtheid is blijkbaar te danken aan het gebruik van flink opgeklopte boteremelk in het beslag. De tot moes geplette banaan door het beslag en de extra schijfjes gebakken banaan maken van het gerecht een uiterst smakelijke ervaring, zelfs voor iemand die niet bijzonder dol is op pannenkoeken.





# DICKSONS FARMSTAND

75 9th Avenue (in Chelsea Market, tussen 16th en 15th Street) - NY 10011

T +1 212 242 2630 - [www.dicksonsfarmstand.com](http://www.dicksonsfarmstand.com)

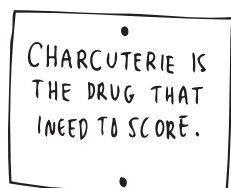
ma-za 10.00-20.30, zo 10.00-20.00



Wanneer ik door Chelsea Market loop, word ik altijd binnengezogen in deze op en top artisanale beenhouwerij.







Hand made  
artisanal  
charcuterie

Ted Rosen is een slager met pretlichtjes in zijn ogen als hij mag vertellen over fijne vleeswaren en over vlees en hij wordt nog blijer als hij ziet hoe lekker je dat allemaal wel vindt.

Artisanale charcuterie vinden in NY is niet zo makkelijk en aangezien ik niet heel lang zonder kan, is Dicksons een ideale refueling station. Charcuterie is the drug and I need to score. Wanneer je hier goed rondkijkt, besef je al heel snel dat het geen alledaagse slagerij is. Hier begint alles van volledige dieren. De karkassen komen als geheel binnen en worden door vakkundige slagers - in de winkel zodat iedereen op hun vingers kan kijken - helemaal uit elkaar gesneden. De edele stukken

belanden in de toonbank, de minder edele, maar meestal lekkerste stukken, worden in het charcuterieatelier verwerkt tot paté, hesp, coppa, pancetta, pastrami, chorizo, hotdogs, rillette, zwarte pens...

Alle vlees hier aangeboden komt van duurzame, kleinschalige vleeskwekers. Kleine kwekers die werken met oude rassen en bovendien geen antibiotica noch hormonen geven. Een droom op vier poten dus.

Hier kun je dus terecht voor heerlijk brood met charcuterie, maar je kunt het uiteraard ook meenemen naar huis, evenals de fantastische cuts varken, rund of lam en gevogelte. Topadres!