



Taste Update - August 2024

From Latin American fusion food with a soundtrack of live jazz to modern Scottish cuisine using foraged ingredients, Britain's diverse foodie scene is bursting with creativity and flair. Delve into a world of artisan pasta in London or discover new bands at a listening bar in Glasgow. Wherever the adventure, explore fresh flavours and gastronomic experiences at these new openings across Britain.

Gastronomie

September 2024

Net geopend

Cloth, Londen

Het nieuwe restaurant en wijnbar [Cloth](#), gevestigd in een historisch gebouw in de buurt van de Londense Smithfield Market in Farringdon, biedt een moderne kijk op traditionele Britse favorieten. Onder leiding van wijnimporteurs Joe Haynes en Ben Butterworth, die hun krachten hebben gebundeld met chef-kok Tom Hurst, kunnen gasten seizoensmenu's verwachten met het beste van de Britse producten, plus een eclectische wijnkaart. Op de kaart staan onder andere Somerset varkenslende met gegrilde bindsla, gerookte tong en ansjovis, en Cornish koolvis met scheermessen, witte asperges en salie. Het interieur van het restaurant is een mix van

ouderwetse charme en klassieke bistro, met lage plafonds, houten lambrisering en gedimde wandlampen die een gezellige en intieme sfeer creëren.

Pasta Evangelists, Londen

[Pasta Evangelists](#), een ambachtelijk pasta-imperium, heeft net zijn eerste franchise in Richmond, met plannen om in de komende vijf jaar nog eens 20 vestigingen te openen. Net als hun eerste restaurant in de prestigieuze Dining Hall van Harrods, biedt de nieuwe ruimte verse pasta die ter plekke met de hand wordt gemaakt. Het restaurant heeft zelf schenkende wijnautomaten met een selectie klassieke, natuurlijke en biologische wijnen. Pastagerechten zijn onder andere tortellini van kreeft of ragù van langzaam gegaard rundvlees met Chianti, maar ook 'half & half' opties voor besluiteloze eters die verschillende delen van het menu willen proberen. Het restaurant is opgezet als een 'Italiaanse hub' en biedt ook wekelijkse wijnproeverijen, informele Italiaanse lessen en pastamaaksessies voor kinderen op zaterdag.

Elements, Glasgow

[Elements](#), gelegen in Bearsden, Glasgow, is het eerste Schotse fine dining restaurant van chef-kok Gary Townsend. Het 36 kamers tellende restaurant gebruikt producten van lokale Schotse boeren en verzamelde ingrediënten uit de omliggende gebieden van Loch Lomond en de Trossachs en biedt een proefmenu en à la carte. Kijk uit naar in boter gepocheerde kabeljauwlende uit de Noordzee geserveerd met kokkels en witte asperges of Schots lamszadel, waarbij de schouder wordt gecombineerd met zwezerik, gemsla van de BBQ, gerookte aubergine en chimichurri. Het elegante interieur van het restaurant combineert een minimalistische open opstelling met ingetogen luxe, met vloeren van gerookt eikenhout en fluwelen stoelen.

Mamasan, Glasgow

De eerste speciale luisterbar van Schotland is net geopend in Glasgow. [Mamasan](#) richt zich op audiofielen die willen genieten van muziek in een meer ontspannen omgeving en heeft een complete metamorfose ondergaan en is heropend als een bar- en platenconceptruimte. Dankzij nieuwe geavanceerde geluidsapparatuur kunnen gasten naar muziek luisteren terwijl ze toch een gesprek kunnen voeren. Muziek liefhebbers kunnen zich verheugen op dj-sets van leden van Sub Club, Belle & Sebastian en The Buff Club. Naast een uitgebreide cocktailkaart biedt de bar een op Thailand geïnspireerd BBQ-menu dat is samengesteld door de Schotse chef Finn Steel-Perkins in samenwerking met Ali Borer van het Great British Menu. Opvallende gerechten zijn Satay Kipspiesjes met Jungle Satay, pinda's en clementine en Hung Lay Ribeye, met 8oz Ribeye, hung lay saus en gebakken sjalotten.

Dishes, Cardiff

[Dishes](#), het nieuwe restaurant van chef-kok Andrew Sheridan, is net geopend in Prestatyn High Street in Cardiff. De nieuwste toevoeging aan zijn portfolio - waartoe ook zijn bekroonde restaurant 8 By Andrew Sheridan in Liverpool behoort - biedt kleine deelgerechten en snacks. Hoogtepunten op het menu zijn onder andere langzaam gegaarde lam en baba ghanoush, tikka van Sint-Jakobsschelp met krokante rijst of maïsribbetjes met sriracha kruiden en limoen. Het restaurant biedt ook brunch op bepaalde zaterdagen, evenals zondagse roast sharing platters.

Gorse, Cardiff

Na een periode van succesvolle pop-ups in Cardiff is [Gorse](#) het debuut van chef-kok Tom Waters uit Wales. Het 24 kamers tellende restaurant in de Cardiffse buitenwijk Pontcanna is gespecialiseerd in moderne Welshe gerechten met verse producten van lokale vissers, kwekers, boeren en ambachtslieden. Waters heeft eerder gewerkt bij prestigieuze restaurants als The Fat Duck van Heston Blumenthal, The Square en Bonhams. Hoogtepunten op het menu zijn heek met walnoot, gemsla en zeebiet of longhorn runderribstuk met wortelen, lentegroenten en ingemaakte mosterd. De ruimte is gevestigd in een voormalige koffieshop en is omgetoverd tot een lichte en moderne eetzaal met open keuken.

Binnenkort geopend...

Oriole, Londen

Opening op 28 augustus 2024

De bekroonde cocktailbar [Oriole](#) wordt eind augustus heropend als permanent restaurant en bar. Oriole was ooit gevestigd in Smithfield Market en heeft in 2024 een reeks pop-ups gehouden, maar zal terugkeren met een permanente versie in Covent Garden's St. Martin's Courtyard. De Bamboo Bar op de begane grond serveert een menu met kleine gerechten en cocktails van het vat, terwijl het pluche restaurant beneden een à la carte menu serveert met Latijns-Amerikaanse fusiongerechten van chef-kok Gustavo Giallonardo. Hoogtepunten van het menu zijn forel mi-cuit, torrantes beurre blanc, kuit ei en daikon. Gasten kunnen ook genieten van een avondprogramma met live jazz, cabaret en wereldmuziek.

Margo, Glasgow

Opening in september 2024

Margo, een nieuw restaurant met 138 kamers, opent in september in Miller Street in het centrum van Glasgow. Met een focus op Schotse zeevruchten, zelfgevlacht vlees en brood en pasta die met de hand worden gemaakt, biedt chef-kok Robin Aitken een menu met snacks, kleine schotels en gedeelde gerechten. De wijnkaart wordt geleverd door het team achter het trendy Ox and Finch restaurant in Glasgow en bevat klassieke wijnen en natuurlijke flessen van onafhankelijke producenten. Het interieur bestaat uit bankjes en zitjes met een eetzaal en een mezzanine die uitkijkt op een grote open keuken met zitplaatsen aan de toonbank.