

LIFESTYLE

M.M.V. ALEXANDRA DE JONG (COORDINATIE), BART-JAN BROUWER, MIKE DE LEEDE, PHIL VAN TONGEREN & FEJEWIERINGA

CULINAIR

KUNST OM TE ETEN

Op Amsterdams Museumplein



De Nederlands-Poolse kunstenaar Dadara beklagde zich er in een interview in deze rubriek onlangs over dat het vernieuwde Museumplein ontworpen is door een Deense landschapsarchitect in plaats van een Amsterdamse vakgenoot. Hij zag hierin het bewijs dat de stad vooral 'mooi' gemaakt moest worden volgens de maatstaven van toeristen, anders was er immers wel een architect van eigen bodem aangekomen die de stad door en door kent. Een stelling waar een kern van waarheid in zit, zal menig een beamen die het gemetamorfoseerde plein van afstand bekijkt. Maar, wie de eerste weezin overwint en de stap op de immense grasvlakte waagt, wordt beloond en ontdekt zaken die anders over het hoofd worden gezien. Rondom het Rijksmuseum bijvoorbeeld, 'leeft' het plein wel degelijk. Zo wordt door heren uit Oud-Zuid op een grindbaan regelmatig een potje jeu de boules gespeeld, terwijl het aangrenzende basketbalveld bevolkt wordt door balgoochelaars en skaters die zich uitleven in de ramp. Even verderop posteren verliefde stelletjes zich met een fles rosé in het gras, liggen urban hippies een joint te roken en wordt een partijtje gevoetbald. Midden in deze stadse oase ligt restaurant/café COBRA. Gesitueerd in een van de twee glazen paviljoens op het plein. Buiten is een groot terras, met selfservice.

Binnen kan van de lunchkaart (onder meer broodjes en handgemaakte sushi) gegeten worden en 's avonds van de dinerkaart, die – naast het assortiment aan sushi – vijf voorgerechten, zeven hoofdgerechten en zes nagerechten telt. Eigenaar Arnold Michel maskte van Cobra een etablissement dat – zoals de naam al zegt – geheel in het thema van het in '48 opgerichte kunstenaarscollectief staat. De transparant ogende zaak is een ware Cobratempel geworden. Aan de muren hangt werk van onder anderen Brands, Wolvecamp en Corneille. Prominent in de zaak staat een bronzen beeld van Appel dat een waarde van f 150.000,- (!) heeft. De designstoeltjes en vloer zijn geïnspireerd op een werk

van Brands, en zelfs het servies, de wijnetiketten en de designer-toiletten zijn in Cobrastijl. Omdat niet alleen het oog wat wil, maar de inwendige mens in een zaak als deze allereerst aan zijn trekken dient te komen, bestellen we vooraf een licht gegride tonijn op een bedje van zaewiersalade en een kalfslende met truffel-vinaigrette en eendenlever. De porties zijn royaal. De tonijn is sappig, smaakvol en mooi roze van binnen terwijl de combinatie van kalfslende, truffelolie en eendenlever mijn tafelenoot in vervoering brengt. Als hoofdgerecht maakte chefkok Harry Unk voor ondergetekende een kalfsribeye met een mooie, volle jus en in zout geconfijte stukjes citroen, terwijl mijn tafelenoot een tonijnsteak met sesamzaadjes, teriyakisaus en wasabi-mayonaise koos. De boterzachte kalfsribeye streelde de smaakpapillen. En waar een tonijnsteak vaak wat droog kan zijn, was ook dit gerecht iets om voor terug te komen. Van de kleine wijnkaart kozen wij een witte huiswijn – een prima fles met een vriendelijke prijs (ca. f 30,-). Na beiden nog van een smakelijk nagerecht genoten te hebben – een crème catalan en een soep van rood fruit met sorbetijs en hangop – gingen wij met een voldaan gevoel weg. Een adres om te koesteren, en zeker niet de zoveelste toeristenzaak waar de gemiddelde gast niet meer dan eens in zijn leven eet. De prijzen van de voorgerechten liggen rond de f 20,-, hoofdgerechten kosten tussen de f 30,- en f 40,- en desserts rond de f 10,-. Info/reserveringen: Cobra 020-4700111/www.cobra-cafe.com. (AdJ)

