

VOGUE
cityguide

NEW YORK



fotografie JORIN KOERS
styling LINDA GÜMÜS GERRITSEN

NEW YORK

cityguide

Zelfs een stad die nooit slaapt, kun je onmogelijk helemaal zien in 48 uur. Alles is een keuze: Manhattan of Brooklyn? Designer of vintage? Oesters of pulled pork? Negroni of craftbeer? Gelukkig is New York gebouwd uit dromen, dus stel je voor hoe het zou zijn om in de suite van het recent geopende Aman Hotel te logeren en onbeperkt cocktails te drinken in de Swan Room, hartje China Town. Hieronder deze en vele andere haalbare tips voor een onvergetelijk etmaal NY.

HOTELS

- 1. The Beekman Hotel*
- 2. Aman New York*
- 3. The Ned NoMad*
- 4. Nine Orchard*
- 5. The Hotel Chelsea*
- 6. Wythe Hotel*
- 7. Roxy Hotel*

RESTAURANTS

- 1. Dept of Culture*
- 2. Radio Kwara*
- 3. Le Crocodile*
- 4. Bhatti Indian Grill*
- 5. Jean's*
- 6. Tatiana's*
- 7. Sailor*
- 8. Tolo*

GOODIES ON THE GO

- 1. Tompkins Bagels*
- 2. Cho Dang Gol*
- 3. Revelie*
- 4. Mischa*

SHOPS

- 1. The Vintage Twin*

- 2. 9th St. vintage*
- 3. Consignment Brooklyn*
- 4. Michele Varian*
- 5. 50 Norman*

NIGHTLIFE

- 1. Acme Downstairs*
- 2. Industry*
- 3. Bar Blondeau*
- 4. Dr. Clark*

GOOGLE MAPS

Klik hier voor een overzicht van alle locaties



HOTELS

Met de keuze voor een hotel kies je ook meteen voor een wijk en dat is best bepalend voor de rest van je verblijf. Kies je voor Brooklyn of Queens dan kan het zomaar zijn dat je van Manhattan alleen de skyline ziet. In onze selectie hebben

we geprobeerd de leukste en nieuwste adressen te verzamelen verspreid over de stad, zodat ongeacht waar je slaapt er genoeg leuks in de buurt is.



1. THE BEEKMAN HOTEL

123 Nassau Street

Op chic in Wall Street: The Beekman Hotel zit in een historisch pand aan Nassau Street, niet ver van de oprit naar de Brooklyn Bridge.

Een iconisch gebouw op een iconische locatie en in 2001 prachtig gerenoveerd door de Zweedse ontwerper Martin Brudnizki. Pronkstuk is het negen verdiepingen tellende, duizelingwekkende atrium met de sierlijke gietijzeren balustraden. Ook als je hier niet logeert moet je zeker even naar binnen lopen om omhoog te kijken. thebeekman.com

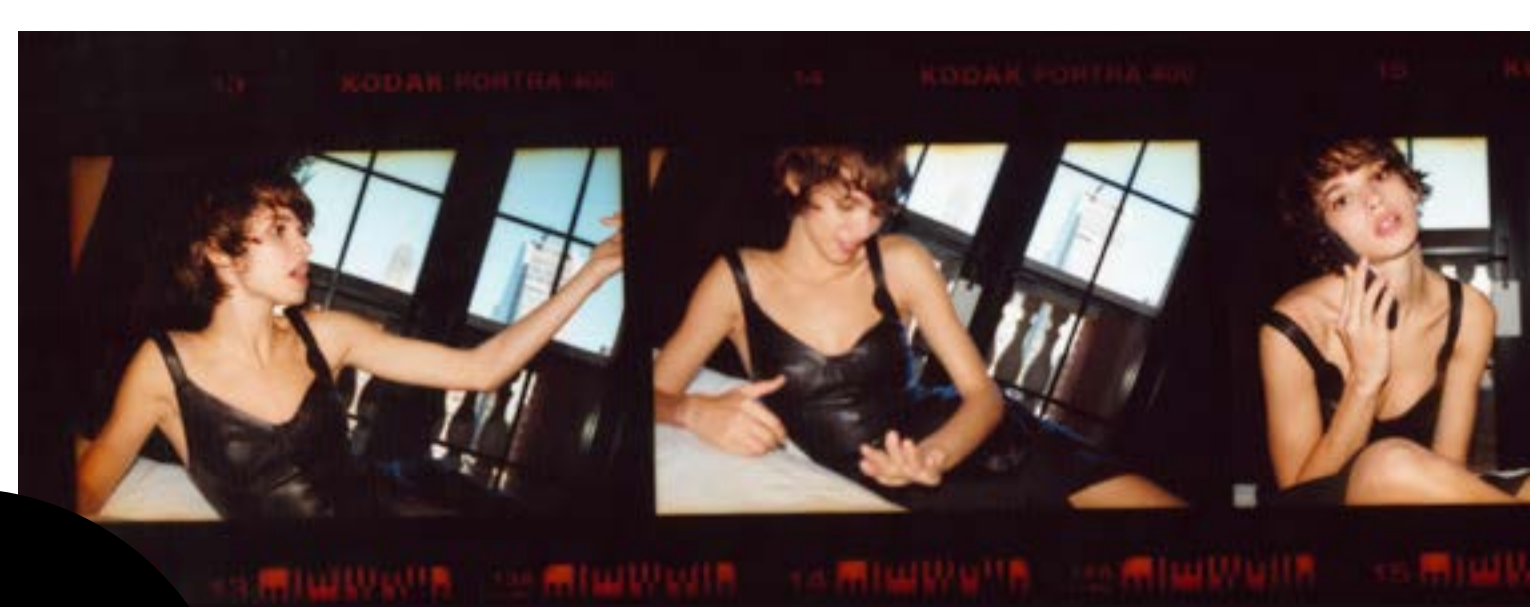
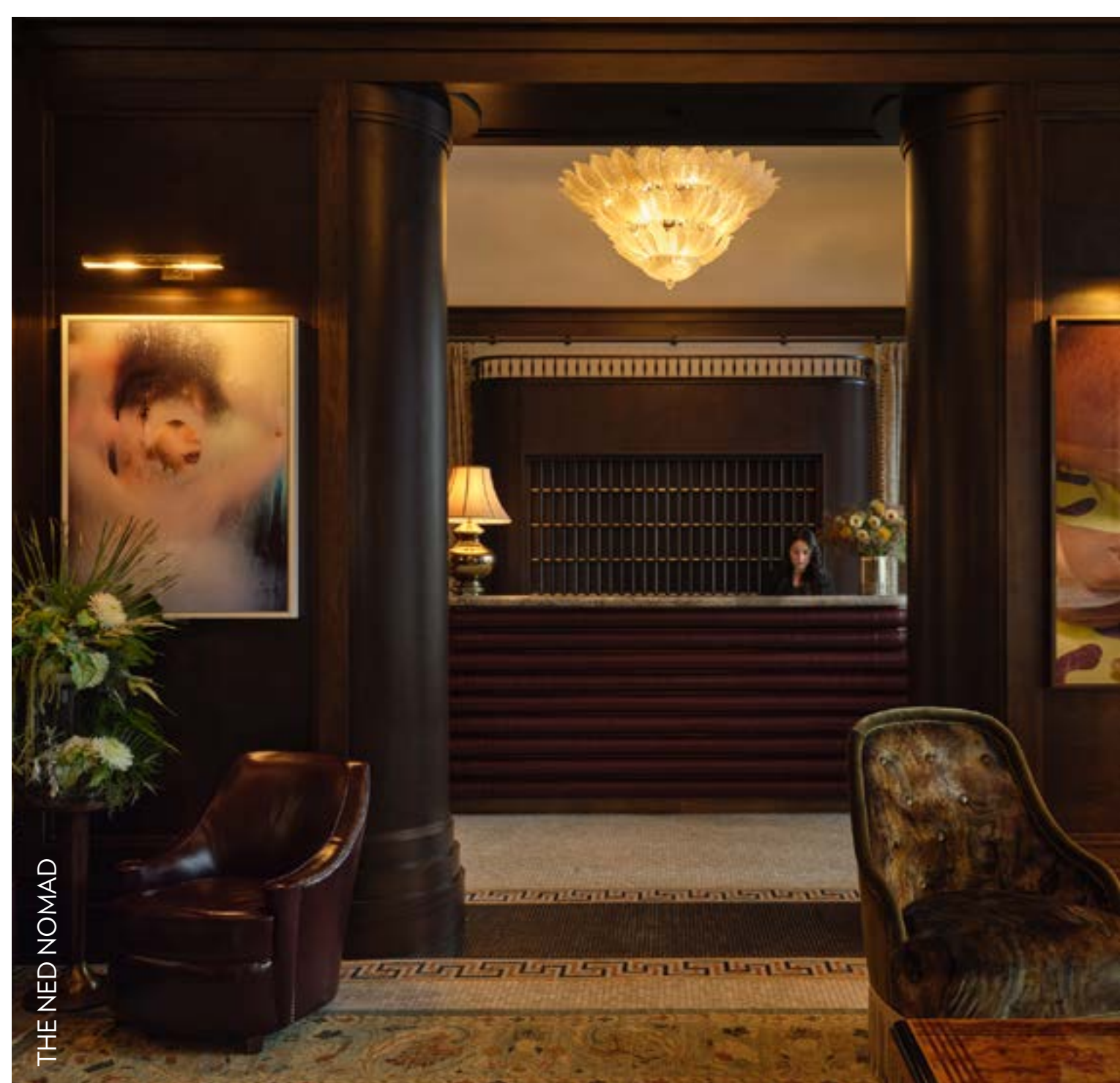


2. AMAN NEW YORK

The Crown Building, 730 Fifth Avenue

We noemen 'm hier niet omdat de kans groot is dat je er een kamer boekt, maar omdat het leuk is om te weten dat dit hotel (net een jaar open) op voorhand al de twijfelachtige eer kreeg de duurste hotelkamers ter wereld te hebben. De kamers zijn (vanaf 1600 dollar per nacht) inderdaad aan de prijs, maar daarvoor heb je dan wel zeventig vierkante meter Japanse sereniteit in hartje Manhattan, butlerservice, 24-uurs fitness, een ongekennde wellnessluxe die inmiddels het handelsmerk van Aman is en een auto met chauffeur die je tot zestien blokken vanaf het hotel een gratis *drop-off* geeft. Daarna gaat de teller lopen maar kun je altijd nog in de metro springen. De zogenaamde Aman-junkies – zij die gefortuneerd genoeg zijn de Aman Resorts

wereldwijd af te vinken – lagen vanaf de dag dat de reserveringen opengingen in de digitale rij. Inmiddels zijn er weer kamers vrij voor wie wil/kan/durft. [aman.com](https://www.aman.com)



MIDTOWN
MANHATTAN

naar boven >

3. THE NED NOMAD

1170 Broadway

In het 1903 Beaux Arts Johnston Building op Broadway, opende vorig jaar het The Ned NoMad Hotel. Ned naar de Londense Ned's Club, een *members-only club* die in 2017 werd opgericht door Nick Jones (bedenker van Soho House). NoMad omdat het op de plek zit waar voor de pandemie het NoMad Hotel zat. Er zijn 167 kamers in jaren 20-design en op het dak, in de Ned's Club Upstairs, drink je cocktails met uitzicht op het Empire State Building. De kunstcollectie van meer dan 150 werken heeft als motto *A Different Century*

en laat zien hoe de afgelopen eeuw eruit zou hebben gezien als vrouwen, queers en zwarte kunstenaars wél een eerlijke kans hadden gekregen. thened.com



CHINA
TOWN

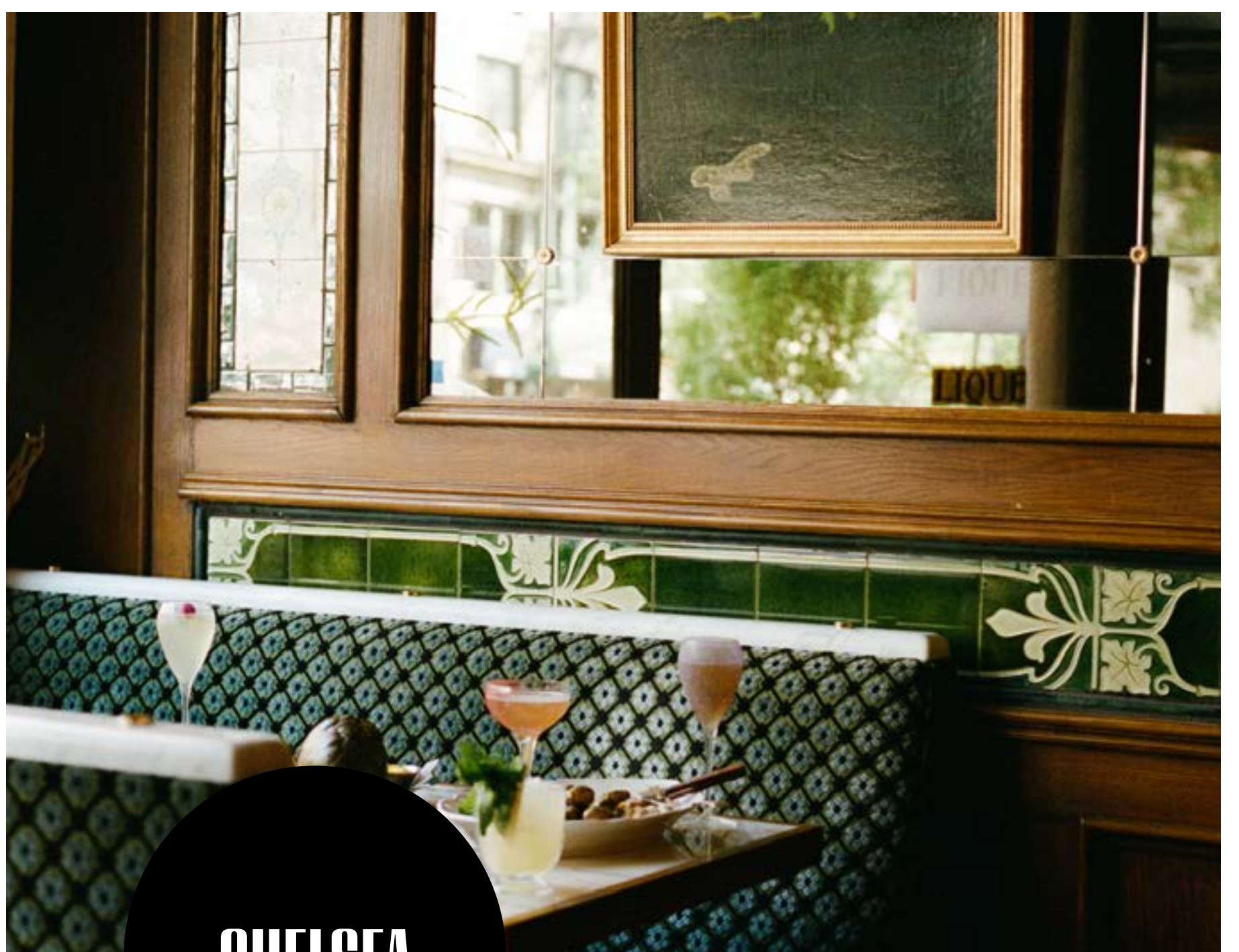
4. NINE ORCHARD

9 Orchard Street

De perfecte uitvalsbasis voor een diepe duik in New Yorks China Town. Dit *edgy* hotel is een relatieve nieuwkomer (2022) en zit in een voormalig bankgebouw op de hoek van Allen en Canal Street. De kamers zijn minimalistisch chic ingericht door Tyler Hays (BDDW), met een uitmuntend oog voor detail: jaren 20-vintagestoelen, custom-made Ojas-speakers en aan het kleine bureau spotten we

een Marcel Breuers Cesca-stoel. Alhoewel alle 113 kamers hier een feest zijn vanwege het fijne privé-appartementgevoel dat ze uitstralen, is de Terrace Suite op de bovenste verdieping met een geweldig privéterras, de absolute favoriet. Meest indrukwekkende ruimte van het hotel is de Swan Room, waar de cocktailbar zit. Zorg ervoor dat je reserveert, want de ruimte is niet groot en je wil hier zeker even een Martini nippen terwijl je je laat betoveren door het plafond en de boogramen. Daarna door naar bohohotel-brasserie de Corner Bar, waar keukentalent Ignacio Mattos de leiding heeft. Zijn gerecht pomodoro is niet meer dan een dingesneden marzano-tomaat met Parmezaanse kaas en basilicum. Die tomaat is zo goed dat Mattos 'm onbevreesd de hoofdrol in dit gerecht geeft. Respect, dan moet je wel heel zeker van je zaak zijn. nineorchard.com

naar boven >



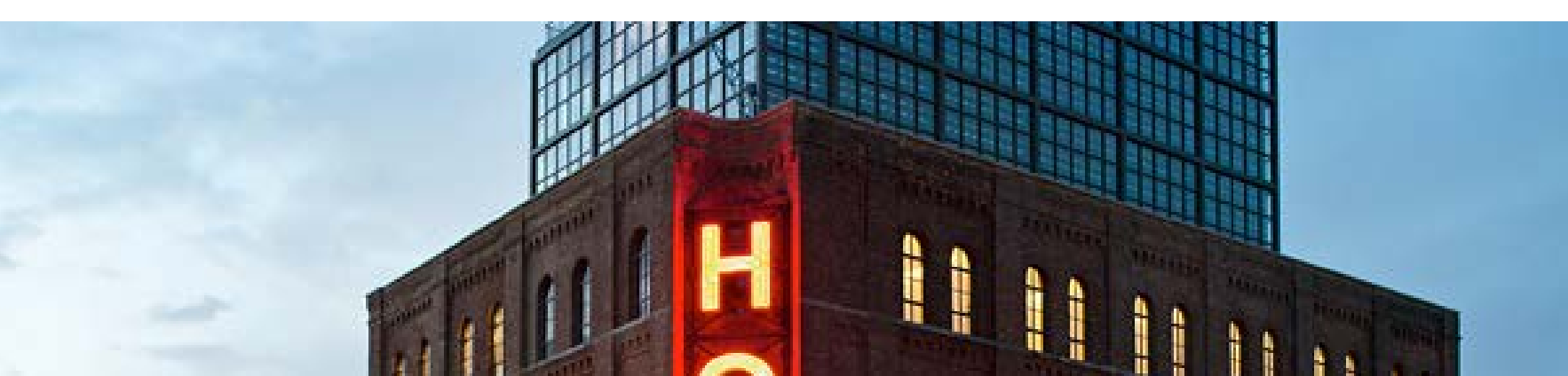
CHELSEA

5. THE HOTEL CHELSEA

222 West Twenty-Third Street

Bob Dylan, Leonard Cohen, Janis Joplin,

Robert Mapplethorpe, Patti Smith, Jimi Hendrix en uiteraard Andy Warhol: de lijst van beroemde namen van hen die in het legendarische Chelsea Hotel woonden of er tot het einde der dagen logeerden, is oneindig lang. Altijd als we de oude verhalen horen en de bijbehorende foto's zien zouden we er een moord voor doen erbij te zijn geweest. Maar te laat geboren. In 2011 sloten de hoteldeuren en het leek het einde van een tijdperk. Nu, na een lange renovatie kun je er sinds vorige zomer weer logeren. De sterren van weleer zijn verdwenen maar hun arty rock-'n-rollvibe hangt nog in de gangen, de kamers en hotelbar. Het hotel heeft echt een opfrisbeurt ondergaan, dus verwacht niet de sleetse romantiek van weleer. Wat wel gebleven is zijn de openhaarden in sommige kamers, de originele glas-in-loodramen en de bekende smeedijzeren balkonnetjes aan de voorzijde, die bijna op alle oude foto's terugkomen. En omdat er vast en zeker gasten zijn die het verleden nog eens dunnetjes over willen doen en een tijdje in het Chelsea willen wonen, is er ook een aantal appartementen ingericht. hotelchelsea.com





WILLIAMS-
BURG

6. WYTHE HOTEL

80 Wythe Avenue

Ooit was dit hotel de pionier in Williamsburg.

Toen het Wythe Hotel daar opende in het voorjaar van 2012 was er nog weinig te doen in deze buurt. Cafe Colette was er wel al en daar kon je gewoon zonder reservering binnenstappen voor een bordje oesters en een huiscocktail met gin, sparkling rosé en een takje lavendel. Ook de Mast Brothers hadden er net hun eerste chocoladelab geopend (voordat ze naar de Upper West Side vertrokken en de reepjes onbetaalbaar werden). Wythe Hotel heeft zeker geholpen Williamsburg op de kaart te zetten en nu deze ooit zo ruige hoek van Brooklyn bijna een beetje gewoon begint te worden, is het hotel nog altijd de reden om toch deze kant op te komen. Vanwege de kamers met verpletterend uitzicht over de Hudson en Manhattan, vanwege de rooftopbar (altijd een rij voor de lift, maar hotelgasten hebben voorrang) en voor de brasserie op de begane grond. Die heette vroeger Reynard (de Vos), maar is vorig jaar veranderd in Le Crocodile. Meer over deze brasserie verderop, onder het kopje



TRIBECA

7. ROXY HOTEL

2 6th Avenue

naar boven >

De goede gidslezer weet dat de beste adressen altijd tussen neus en lippen door worden genoemd en bij voorkeur als laatste in de lijst. Roxy Hotel zou in alle categorieën van deze gids passen: het is de ultieme plek om aan te schuiven voor de weekendbrunch, nadat je de avond daarvoor livemuziek hebt geluisterd in The Django Jazz Club of een film hebt gezien in de eigen art-decobioscoop. Daarna ben je doorgezakt in Paul Sevigny's Cocktail Lounge, waar de dj ook al van geen ophouden wist. Vandaar dat je nu toe bent aan die French toast van luchtig briochebrood, belegd met geroosterde honing-appel en overgoten met

warme vanillesaus. Schrik niet, ze hebben ook avocadotoast. En ja, je kunt er ook blijven slapen in een van de 201 *mid-century*-stijl kamers en suites, waarvan de grotere een extra slaapbank hebben, want je weet maar nooit.

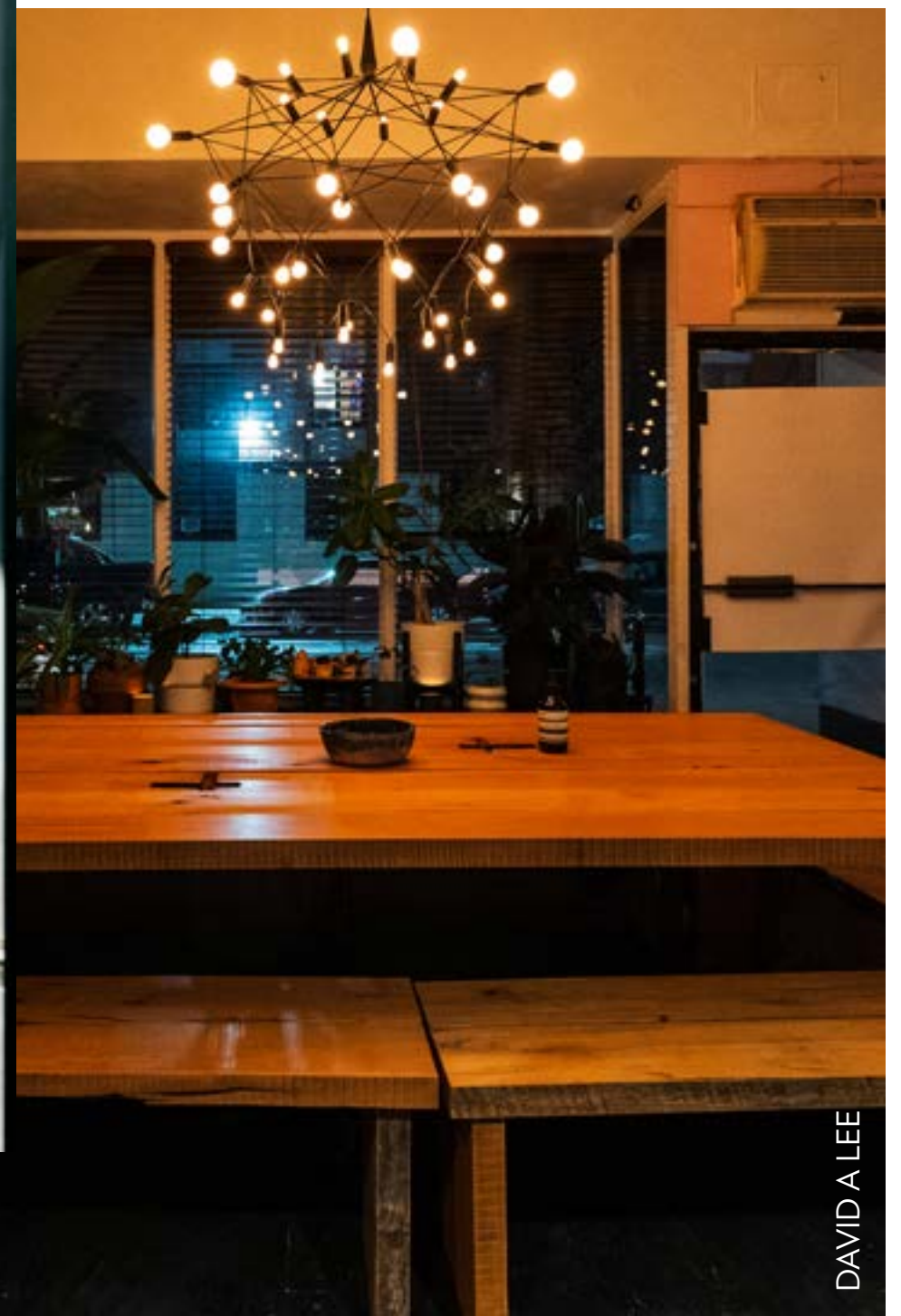
roxyhotelnyc.com



naar boven >

Restaurants

In NY hoef je geen dag hetzelfde te eten, tenzij dat een keuze is natuurlijk. Maar er is genoeg beweging: ‘oude’ keukenrotten die zichzelf opnieuw uitvinden, maar ook verrassende nieuwe sterren aan het firmament. Vooral de Afrikaans-Amerikaanse keuken wint terrein. Dit met dank aan o.a. Ayo Balogun (Depth of Culture en Radio Kwara) en de onbetwiste sterrenchef Kwame Onwuachi (Tatiana’s).



BROOKLYN

DAVID A LEE

1. DEPT OF CULTURE

327 Nostrand Avenue

In dit Nigeriaanse restaurant in Bed-Stuy Brooklyn kookt chef Ayo Balogun de recepten van zijn oma en serveert die aan een grote houten stamtafel waar negentien gasten aan passen. Dat is zo'n weergaloos succes, dat die ene tafel altijd vol zit. Balogun werkt met een vast menu, hij kookt alleen op woensdag- en donderdagavond en er zijn twee shifts (18.00 en 20.30 uur). deptofculturebk.com

naar boven ^



BROOKLYN

DAVID A LEE

2. RADIO KWARA

291 Green Avenue

Omdat reserveren bij Dept of Culture zo goed als onmogelijk is geworden zijn we blij dat er sinds vorig jaar een tweede restaurant van chef Ayo Balogun is, aan Green Avenue. Radio Kwara heeft iets meer tafels en is ook in het weekend open. Dat scheelt. Bereid je voor op een pittige pepersoep, stoofpot van gefermenteerde johannesbroodbonen en gekruide gegrilde inktvis. radiokwarabk.com



WILLIAMS-
BURG



3. LE CROCODILE

80 Wythe Avenue

We noemden 'm al even bij de bespreking van Wythe Hotel, de nieuwe op Franse leest geschoeide brasserie Le Crocodile. Het keukenteam is hetzelfde als van Chez Ma Tante in Greenpoint en het lijkt Brooklyns antwoord op het succesvolle Balthazar's in Nolita. De ruimte is hetzelfde gebleven als toen het restaurant nog Reynard heette, maar de menukaart ziet er iets anders uit. Vooraf

zijn er grote plateaus fruits de mer, klassieke oeufs mayonnaise en paddenstoelenpaté met zwarte truffel. Ook daarna blijft het klassiek, met gegratineerde uiensoep, steak tartare, tajine en steak frites. Na het eten lonkt de rode neonverlichting aan de overkant: Brooklyn Bowl. Sommige dingen veranderen gelukkig nooit. lecrocodile.com



GRAMERCY
PARK

4. BHATTI INDIAN GRILL

100 Lexington Avenue (27th Street)

Vogue's Stijn de Vries zou morgen een ticket naar New York boeken voor curry met krokante sesambloemkool bij Bhatti Indian Grill. Geen shabby Indiaas eethuis, maar een fancy restaurant met een knap designinterieur en uitsluitend Europese vin nature op de kaart. Deze kaart liet de eigenaar speciaal voor het tienjarig bestaan van de zaak samenstellen door een gerenommeerde

sommelier. En – extra leuk – nog altijd heel betaalbaar. De keuken is authentiek Noord-Indiaas, met volop keus uit vegagerechten, zoals de kebabs van rode bonen, aardappelburgers met tamarinde en yoghurt, en rokerige auberginepuree met een romige palak paneer. Eigenaar Gaurav Anand heeft ook Moti Mahal Delux (Midtown East) en Awadh (Upper West Side). Net zo lekker, maar zien er iets minder fancy uit.

bhattinyc.com



naar boven >

NOHO

5. JEAN'S

415 Lafayette Street (East Fourth Street)

Eigenaar Max Chodorow noemt het zelf een *'New-American bistro for the old school New Yorker'*. Hij opende vorig jaar oktober in de ruimte waar zijn vader ooit een succesvol *latin* fusionrestaurant runde. Het was een tijdje gesloten voor publiek en Chodorow

organiseerde er samen met horecaondernemer Ashwin Deshmukh spraakmakende besloten feestjes, waar de Yeah Yeah Yeahs en Snoop Dogg kwamen optreden. Maar het nieuwe Jean's is dus weer gewoon open voor iedereen en je eet er Franse bistrokeuken in de Amerikaanse traditie. Dat wil zeggen dat de oesters niet rauw zijn, maar van de grill en dat er geen cheddar, maar gesmolten gruyere op de cheeseburger zit. De Fransen zouden ervan gruwelen, maar de Amerikanen *feel very French about it*. Jean's is een *farm-to-table* bistro en de keuken werkt uitsluitend met lokale producten waarvan een groot deel afkomstig is van Chodorows eigen boerderij in New Hope.

jeans.nyc

naar boven >



UPPER
WESTSIDE

6. TATIANA'S
10 Lincoln Center Plaza

De meest hypes vallen tegen of zijn in het gunstigste geval ‘gewoon goed’. Dat geldt niet voor Tatiana, dat is *extraordinary*.

Het eerste restaurant van de James Beard Award-winnende chef en kookboekschrijver Kwame Onwuachi, dat in het najaar van 2022 opende en sindsdien het meest gewilde tafeltje van New York is. Zijn keuken is er niet zomaar een met wat Afrikaanse invloeden en smaken omdat de chef ‘nou eenmaal Afrikaanse roots heeft’.

Zoals *The New York Times* het prachtig samenvatte in een recensie slaagt Onwuachi erin om met zijn gerechten niet alleen zijn eigen persoonlijke verhaal te vertellen van een zwarte jongen die opgroeit in de Bronx, maar de geschiedenis van de hele Afrikaanse diaspora. Storytelling middels gerechten. Niet omdat hij bij ieder gerecht een verhaaltje vertelt, maar het verhaal letterlijk laat proeven. Onwuachi is de meester en hij doet dat middels krokante okra, egusi-dumplings gevuld met krab en zeebaars, pasteitjes met geitencurry en gestoofde ossenstaart in een dikke kruidensaus. Als er op dit moment een restaurant is waarvoor wij speciaal naar New York zouden vliegen is het Tatiana. En aangezien het eenvoudiger is om het vliegticket te kopen dan een reservering te maken, gaat dat er misschien nog wel van komen. Voorlopig z'n kookboek maar besteld.

tatiananyc.com



BROOKLYN

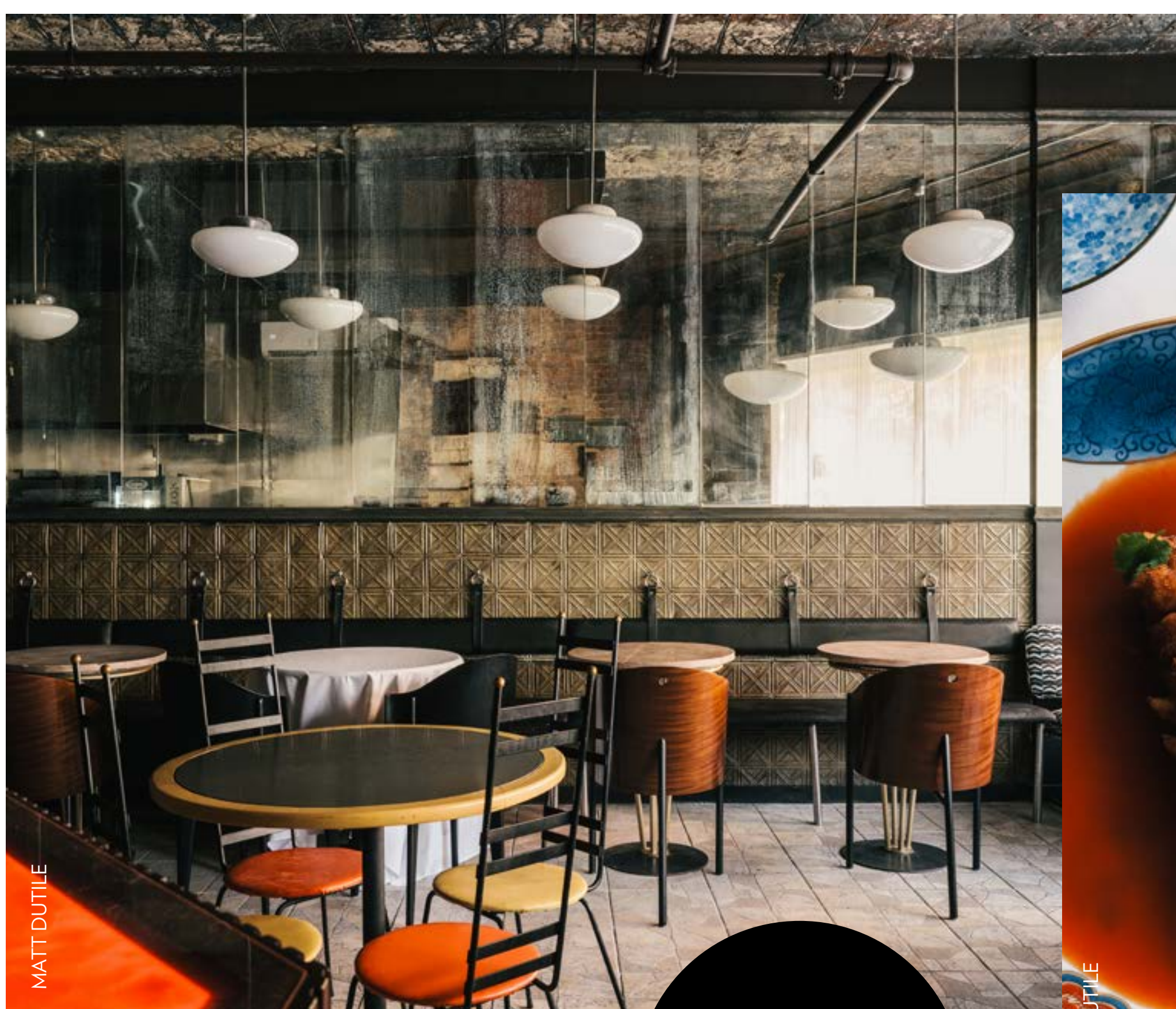
7. SAILOR

228 Dekalb Avenue

Er leek een treurig einde te zijn gekomen aan de carrière van chef April Bloomfield toen *celebrity*-restaurant The Spotted Pig in 2020 sloot na een metoo-schandaal. Eigenaar Ken Friedman kon zijn handen niet thuishouden en Bloomfield, die als chef in de keuken stond, zou te weinig gedaan hebben om haar personeel te beschermen. Einde oefening. Toch niet. Dat bewijst de lange rij voor de deur bij het pas geopende Sailor. Bloomfield mag weer stralen in de keuken en serveert er onder andere een perfect gebraden kippetje, dat samen met krokante aardappels wordt geserveerd in een gietijzeren ovenschaaltje. Dit gerecht zou iedereen moeten proeven.

Vooraf zijn er in bourbon geroosterde hazelnoten met rozemarijn en een toast met groene saus (kruiden, ansjovis, kappertjes, etc.) en Parmezaanse kaas. Toe zijn er soesjes

gevuld met vanille-ijs en overgoten met een warme, gezouten karamelsaus. Om in het restaurantgedeelte te eten moet je ver vooruit reserveren, voor de bar moet je vooral op tijd voor de deur staan. sailor.nyc



CHINATOWN

8. TOLO

28 Canal Street

Het ziet eruit als een eenvoudig Chinees eethuis waarvan je er zo veel hebt langs Canal Street. Maar Tolo is net even anders en dat komt niet alleen door de kwaliteit van het eten, maar vooral door de wijnkaart. Een Chinees restaurant met een kelder waar menig Franse bistro jaloers op zou zijn. Barolo of champagne schenken is één ding, maar het combineren met gerechten uit de Chinese keuken is een ware kunst. Die verstaat chef-eigenaar Ron Yan uitstekend. Zo blijken rauwe oesters met chili-olie uitstekend samen te gaan met een

rode Chinon uit de Loire en de barolo is
een *match made in heaven* met de zeebaars in
zoutzure saus. tolonyc.com



naar boven >

Goodies on the go

Foodtrends rollen over elkaar
heen. Zo hebben we nog maar net
kennismemaakt met het Koreaanse
Ramyun (noedels gemixt met gebakken
rijst) of we staan alweer in de rij voor
een 'patty melt'. En omdat het in
Amerika nooit groot en gek genoeg kan

lonkt er bij hotdogjuwelier Mischa een 23 centimeter lange worst voor 29 dollar. Mag het ook nog een gewone burger of bagel zijn?



EAST
VILLAGE



1. TOMPKINS BAGELS

184 2th Avenue

Stijn de Vries weet bijna zeker dat het de allerbeste bagel is die hij ooit heeft gegeten.

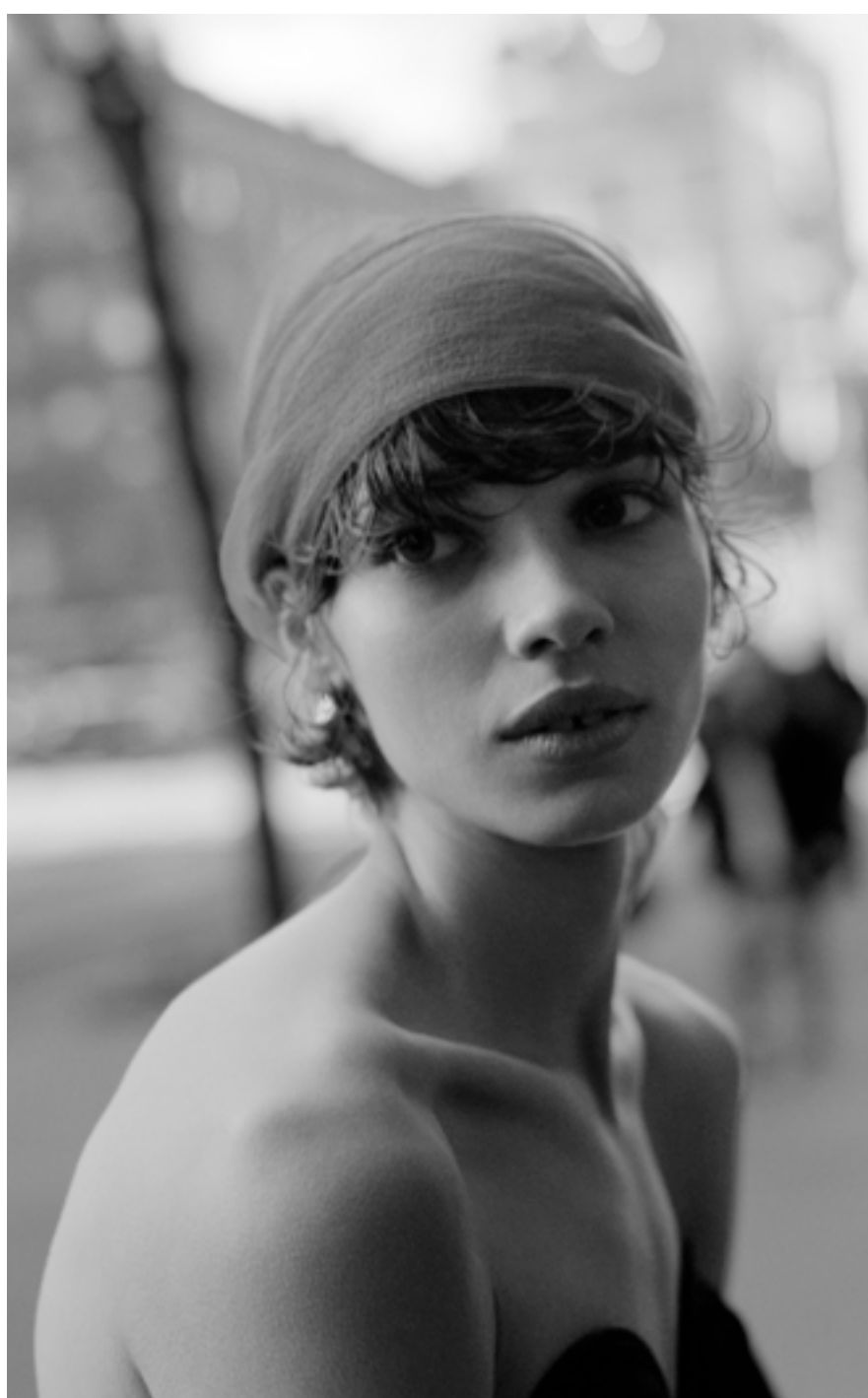
Dat is een grote uitspraak voor iemand die zo veel bagels gegeten heeft als Stijn. Maar

het zou zomaar kunnen, want *bagel man*

Chris Pugliese heeft in zijn werkende leven nooit iets anders gedaan dan bagels bakken.

De rijen voor zijn drie zaken in East Village

zijn altijd lang, maar laat je daardoor niet afschrikken. Want wat sta je daar heerlijk in de geur van versgebakken bagels! Je hoeft niets anders te doen dan na te denken welke bagel, sandwich of muffin je straks gaat bestellen. Je hebt alle wachttijd nodig, want nergens is het menu uitgebreider dan hier. Er is alleen al keuze uit meer dan 35 smaken roomkaas, waarvan er tien vegan zijn. Help Stijn, welke moeten we hebben?
tompkinssquarebagels.com



CHELSEA

naar boven >

2. CHO DANG GOL

55 W 35th Street

Koreaans is al wat jaartjes ‘aan de hand’ in New York en ramyun fried rice (gebakken rijst met noedels erdoor en een omgekeerd leeg noedelbekertje als garnering op het bord) lijkt favoriet. Bij Cho Dang Dol staat het allemaal op het menu, evenals gegrilde tofu met pickles en Koreaanse vispannenkoekjes, en langzaam gegaarde varkensbuik met kimchi. Voor de deur staat altijd een rij en wie daar gaan zin

in heeft loopt twee blokken verder naar Hojokban. Dan wordt het minder snacken en meer restaurant, maar dat is ook prima.

chodanggolnyc.com



3. REVELIE

179 Prince Street

> naar boven

De luncheonette is de lunchroomversie van de *American diner*, zo'n retrozaak waar je kunt eten aan een lange counter. Verschil met de *diner* is dat het menu kleinere gerechten bevat (hoewel in Amerika nooit iets klein is) en de zaak in de avond vaak vroeger dicht gaat (hoewel er hier nooit iets dichtgaat). Luncheonette klinkt vooral leuk, dus naast de *originals* die je af en toe nog op een straathoek aantreft (zoals New York Luncheonette aan 135 East 50th Street) is er in Manhattan een hausse aan *revisited luncheonettes*. Zoals het vorig voorjaar geopende Revelie aan *boho* Prince Street, tussen Thompson en Sullivan.

Dezelfde retrocounter, tafels en stoelen als we van de originele luncheonette en diner kennen en dezelfde klassiekers als burgers en BLT's op het menu. Wat de onovertroffen culirecensent Pete Wells van *The New York Times* opviel is de revival van de *patty melt*: een soort hamburger, maar dan op zuurdesembrood met niet meer – en dan bedoelen we ook écht niet meer – dan gesmolten Amerikaanse kaas en zoete, gebakken uien. Bij Revelie serveren ze hem traditioneel op zuurdesembrood.

revelie.com



naar boven >

4. MISCHA

153 East 53rd Street

Het meest besproken broodje van New York was afgelopen jaar zonder twijfel de 29-dollar-hotdog van chef Alex Stupak. Die wordt geserveerd in het vorig jaar geopende Mischa.

De bijna 23 centimeter lange hotdog (*scary!*) wordt geserveerd op een *fluffy* – maar nog net stevige – *potato bun*. Er komt een heel plateau smaakmakers bij, zoals gele mosterd, pickles en een geweldige chilisaus met kaas en spek erdoor. Er is kimchi in plaats van zuurkool en, vooruit, een bakje ketchup omdat Amerikanen niet zonder kunnen. Verder op het menu: soep met matseballen, krokante kipsandwich en – daar is ie weer – *patty melt*, maar deze keer vegan met een paddenstoelenburger, in plaats van een hamburger. misha-nyc.com

SHOPS

Zoals sommige mensen hun favoriete hotel geheimhouden zijn er anderen die in alle talen zwijgen over hun favoriete vintagewinkel.

Logisch, want er is er van alles maar één, dus het kan zo voor je neus weggekaapt zijn. Gelukkig zijn er heel veel goede vintagewinkels in New York en wij geven zomaar wat favorieten weg.

> naar boven





SOHO

1. THE VINTAGE TWIN

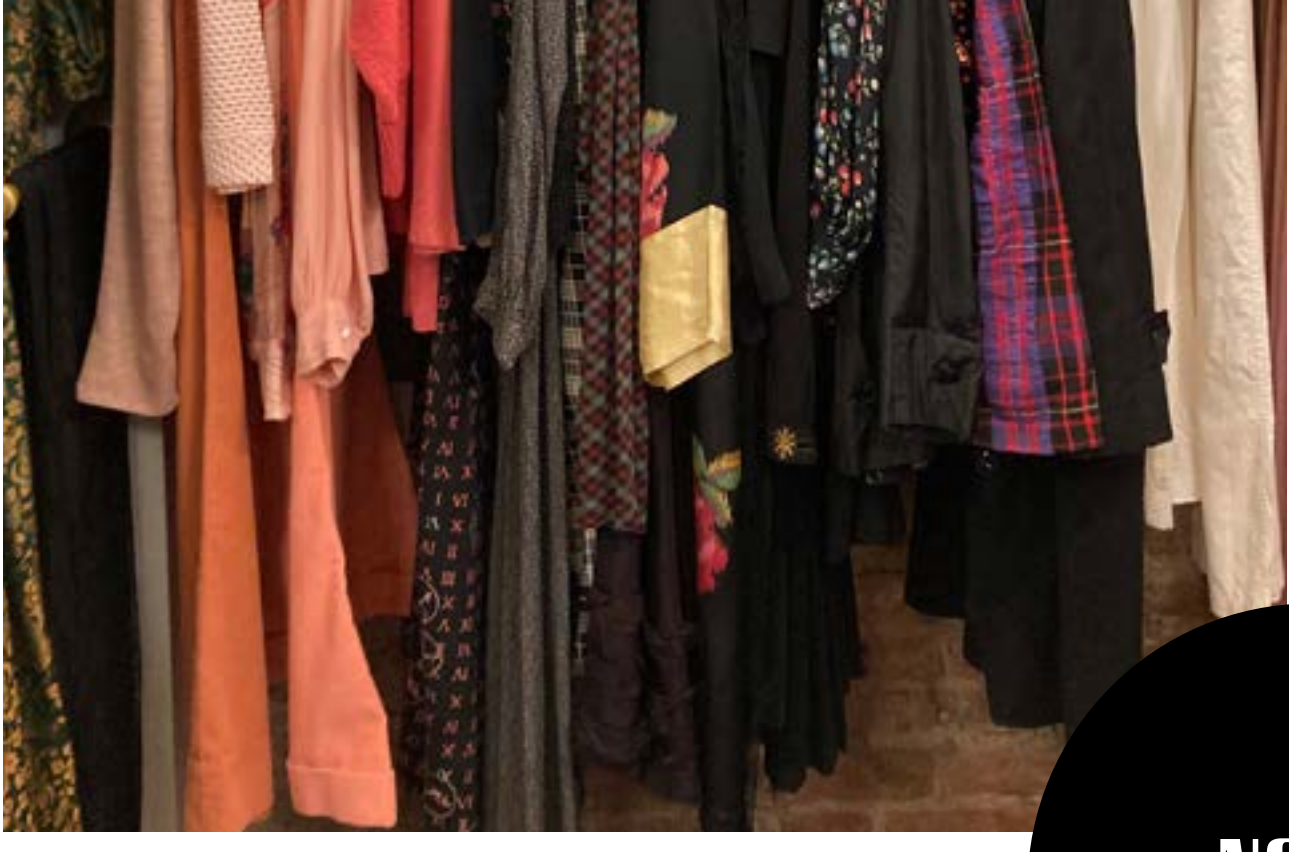
597 Broadway

The Vintage Twin is vooral bekend als webwinkel, maar als je in NY bent kun je er ook even voor het eggie door de rekken struinen. De winkel zit lekker centraal op Broadway, tussen Prince en Houston Street. Daar in de winkel zit ook de legendarische Jeanius Bar, die garandeert dat ze je binnen twee of drie keer passen aan de perfecte tweedehandsspijkerbroek helpen. Dus voor iedereen die geen zin heeft om zelf door de stapels te gaan om er in de kleedkamer steeds opnieuw achter te komen dat het model niet staat, de pijpen te lang zijn of de taille te breed: vertrouw op de Jeanius achter de bar, laat je van top tot teen bekijken en passen maar!

thevintagetwin.com

naar boven >





2. 9TH ST. VINTAGE

346 E 9th Street

Een beproefd vintageadres in de East Village is Meri Civorelli's 9th St. Vintage. Civorelli struint in haar vrije tijd antiekwinkels en vlooienmarkten af op zoek naar bijzondere outfits en accessoires voor haar boetiek, waar ze ook altijd zelf achter de toonbank staat.

Dat maakt het allemaal prettig persoonlijk en het is een kleine stap een zoekopdracht bij haar uit te zetten voor de ene broek, jurk of handtas waar je al zo lang naar op zoek bent. Grote kans dat zij hem voor je weet te vinden.

9thstvintage.com

naar boven ^





BROOKLYN

3. CONSIGNMENT BROOKLYN

371 Atlantic Avenue

Bij deze high-end *consignment store* (wat betekent dat je er ook je spullen kunt brengen voor verkoop) vind je grote namen in de rekken, zoals Rick Owens, Ann Demeulemeester, Comme des Garçons en Maison Margiela. Maar er zitten ook heel leuke en betaalbare vondsten tussen. Eigenaar Eva Dayton heeft een lange loopbaan als personal stylist, werkte voor Armani en Ralph Lauren en begon Consignment Brooklyn in 2005 in de overtuiging dat een designeroutfit voor iedereen die ernaar verlangt bereikbaar is.

consignmentbrooklyn.com

naar boven ^



BROOKLYN



4. MICHELE VARIAN

400 Atlantic Avenue

Geen beginnen aan om alle leuke en bijzondere boetieks van Brooklyn te noemen, maar voor Michele Varian maken we een uitzondering omdat het gewoon een heel leuke winkel is. Varian is van huis uit productontwerper en opende in 2001 haar eerste eigen winkel in SoHo met niet alleen eigen werk maar ook dat van honderden collega-ontwerpers. In 2020 verhuisde ze naar Brooklyn, waar ze vanachter haar frisgroene gevel onverstoorbaar verderging met het zoeken naar bijzondere, onafhankelijke makers en hun originele producten. Kussens, keramiek, sieraden en behang: alles bij Varian is *one of a kind*. Zoals de *giant dreamscape lamp* met linnen kap die zij maakt in haar eigen atelier achter de winkel. michelevarian.com

naar boven ^



5. 50 NORMAN

50 Norman Avenue

In het uiterste puntje van Williamsburg ligt de wijk Greenpoint, een hip hoekje van New York

dat bekendstaat om de talrijke onafhankelijke kleine boetieks met obscure openingstijden. Van die winkels waarvan je er in de rest van New York steeds minder tegenkomt. Daar op 50 Norman Avenue in een oude loods met prachtige stalen kozijnen zit een Japanse minimarktplaats waar je alles kunt kopen voor een homemade dashisoep, kunt aanschuiven voor een high-end negengangenmenu van de Japanse chef Yuji Tani, of Japans keramiek en Japanse *homeware* kunt shoppen bij Cibone.

50norman.com



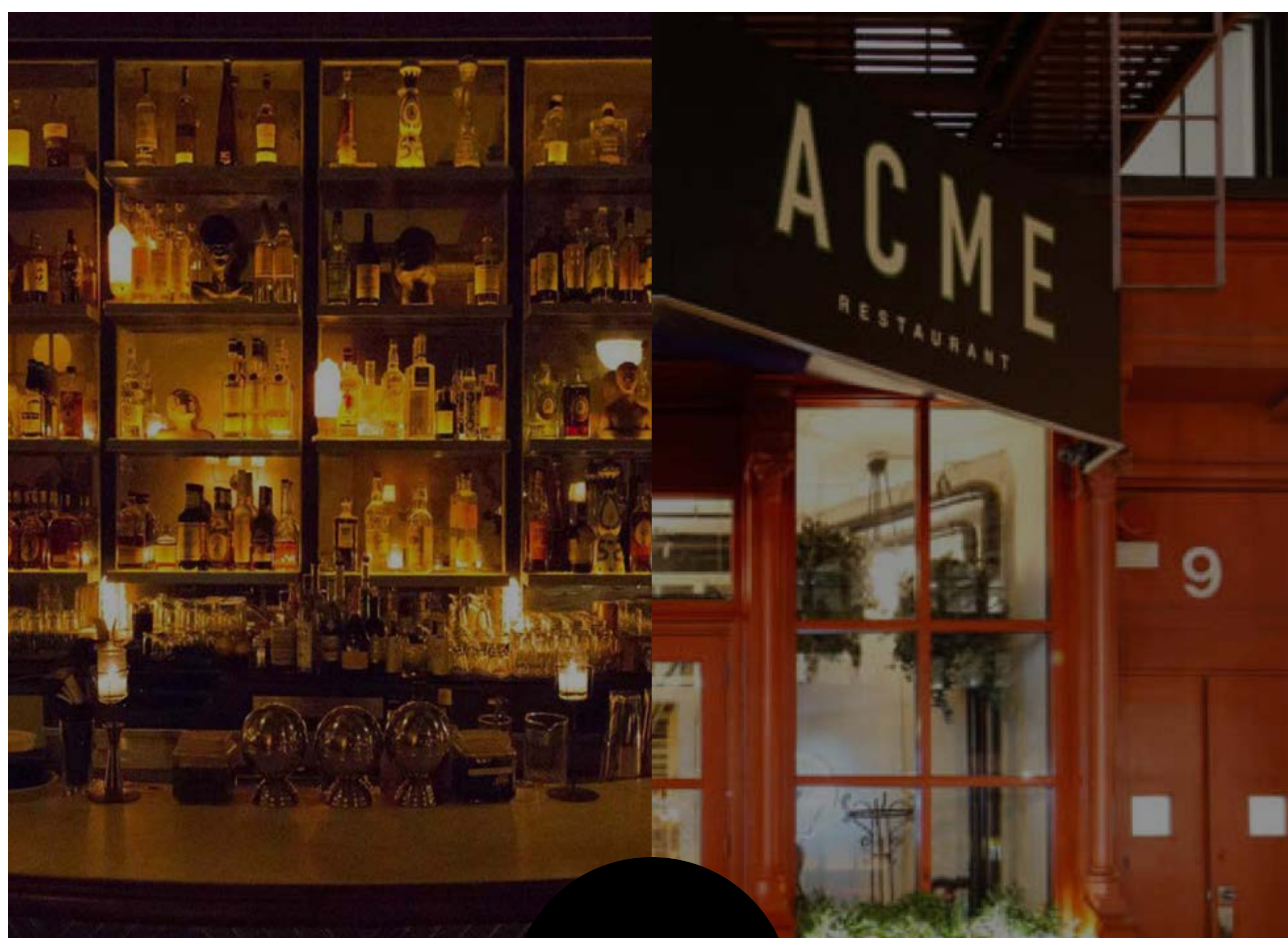
naar boven >

NIGHTLIFE

Niet bang voor een afwijzing? Meld je dan op zondagavond bij de deur van *hard-to-get-in-club* Paul's Casablanca of Paul Sevigny's tweede club Paul's Baby Grand (beide Tribeca). Cool als je binnenkomt, maar dat garandeert niet altijd de beste avond. Altijd succesvol om te delen op socials zijn de *private* hottubs op het dak

van club Somewhere Nowhere (Chelsea).

Een belevenis, dat zeker, maar wat als we gewoon op de bar willen dansen en cocktails willen drinken?



NOHO

1. ACME DOWNSTAIRS

9 Great Jones Street

Vogue's Stijn de Vries heeft fomo, dus jetlag ten spijt zet hij direct koers naar Acme, waar iedere maar een béétje hip, hot en happening New Yorker uitgaat. Hij kwam erachter dat het eigenlijk een kleine, gemoedelijke club is, maar wel een met een loeistreng deurbeleid.

Dus *dress to impress*. Acme Downstairs is de bar van het gelijknamige restaurant. Boven eten en beneden dansen. Dat dansen gaat tot in de kleine uurtjes door. Dat gaat uitstekend op de huiscocktail Foxy Brown, een mix van tequila, bruine suiker, gember en limoen. Dezelfde eigenaren hebben ook het befaamde

Frans-Vietnamese restaurant Indochine (430 Lafayette Street), waar je geweldig kunt eten maar dan weer niet dansen. acmenyc.com



CHELSEA

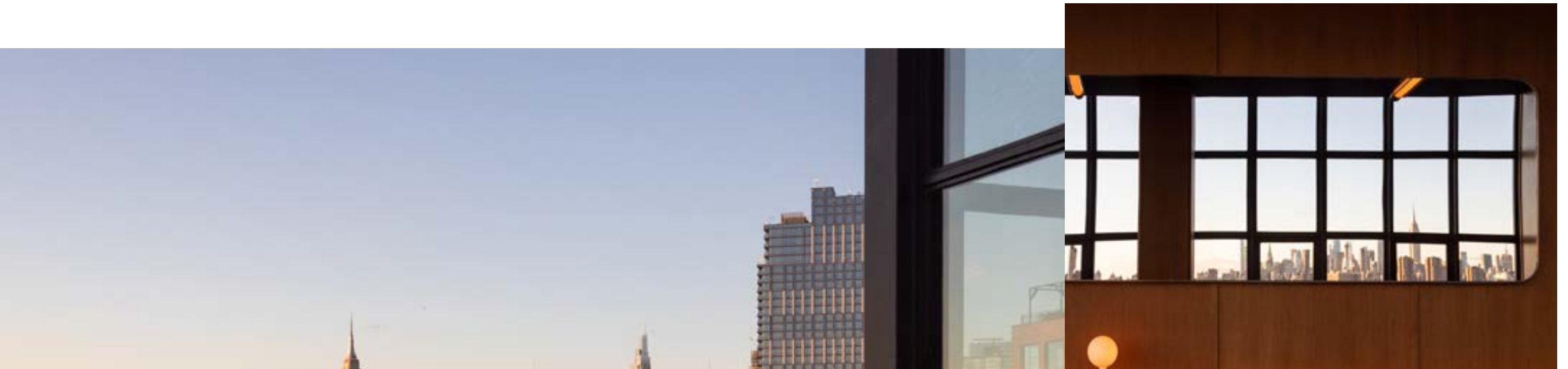
> naar boven

2. INDUSTRY

355 W 52th Street

Deze gaybar in het hart van uitgaansbuurt Hell's Kitchen is inmiddels geen geheimtip meer, maar volgens *Vogue's* Stijn nog altijd de garantie voor een geweldige avond uit. Iedere nacht tot vier uur open, er komt goede oude disco uit de speakers en er zijn altijd uitgesproken drag- en muziekshows.

[@industrybarnyc](https://www.instagram.com/industrybarnyc)





WILLIAMS-
BURG

3. BAR BLONDEAU

80 Wythe Avenue

Bar Blondeau is de rooftopbar op de zesde verdieping van het Wythe Hotel. Net als restaurant Le Crocodile (zie de restaurantsectie van deze gids) is ook de bar recent gerenoveerd. Nieuw is de naam Blondeau en het vismenu (denk oesters, tartaar van tonijn, garnalencocktail en mosselen op toast). Aan het waanzinnige uitzicht over de Hudson en de Manhattan-skyline is helemaal niet veranderd, net als aan de rij voor de lift naar boven. Die kan lang zijn, maar als je er op tijd bent – iets voor 17.00 uur – valt het vaak mee en ben je op tijd voor sunset-cocktails. barblondeau.com

naar boven ^



4. DR. CLARK

104 Bayard Street

In deze fancy karaokebar serveren ze de lokale Japanse keuken van het eiland Hokkaido. Hokkaido is het noordelijkste van de vier hoofdeilanden van Japan en in zijn wateren tiert de zee-egel welig. Dus op het menu: risotto met zee-egel, pasta met zee-egelkuit en patat met zee-egel. Voor wie de intense jodiumsmaak van deze stekelige delicatessen zelfs met een pittige sochu-cocktail niet krijgt weggespoeld, staat er onder andere een *late night noodles-soup* en een kleurige sashimibox op het menu. Je kunt aan tafel eten of in de kleine bar, waar rond 18.00 uur de karaoke aangaat.

drclarkhouse.com

naar boven ^

HAAR STEFANO GRECO VOOR ORIBE / THE WALL GROUP, MAKE-UP STOJ VOOR NARS / THE WALL GROUP, MODEL MATHILDA GVARLIANI / NEXT MODELS, PRODUCTIE LEAH ZONNEVELD, STYLINGASSISTENTIE DONTAYA JOY BOBB, MET DANK AAN WALKER HOTEL - GREENWICH VILLAGE

OP DE KAART alles bij elkaar

Nou was deze cityguide al reuzehandig, het kan zelfs nóg gebruiksvriendelijker!

Wat te denken van alle adressen overzichtelijk bij elkaar in Google Maps.

Klik hier.