De 10 beste restaurants in Londen…
geselecteerd door British Airways Menu Design Manager
Mark Tazzioli en Food & Beverage Manager Christopher Cole

20 juni 2016 – British Airways Menu Design Manager Mark Tazzioli en Food & Beverage Manager Christopher Cole schotelen je hun tien favoriete restaurants in Londen voor.

Hieronder vind je de top 10 van beste Londense restaurants volgens Mark en Christopher. In deze restaurants - gaande van gezellige grill tot de meest verfijnde keuken - gaan zij graag eten om inspiratie op te doen voor hun eigen creaties op het vliegtuig.

The Ledbury (Notting Hill)

Dit restaurant heeft een Australische chef, genaamd Brett Graham, en twee Michelinsterren. Het is onze nummer 1 in Londen op het moment. Ze maken praktisch geen reclame, maar dat hoeft ook niet want zelfs zonder reclame, zijn ze constant volgeboekt. Dus als je erin slaagt een tafel vast te krijgen, zal je er geen spijt van hebben. Het is de iets hogere prijs zeker waard!

The Ledbury
Flickr Creative Commons – Simon Doggett

The Ledbury
Flickr Creative Commons – Simon Doggett

Cau (Blackheath, St Catherine's Dock of Wimbledon)

Als je graag steak eet, moet je bij Cau zijn. Het is het zustermerk van de populaire Gauchoketen die verschillende restaurants hebben verspreid over Londen. Ook bij Cau zijn de steaks Argentijns en van heel goede kwaliteit voor een zeer degelijke prijs. Er zijn 13 Cau-restaurants verspreid over Groot-Brittannië. Nu is de naam misschien nog niet zo gekend, maar in de komende jaren zal Cau volgens ons echt gaan *boomen*.

Cinnamon Club (Westminster)

Brick Lane is dan wel de thuisbasis van de curry in Londen, maar als je iets meer hoogstaands wil, moet je in Cinnamon Club in Westminster zijn. Chef Vivek Singh staat er achter het fornuis van het sjiekste curryrestaurant in Londen, dat zich bevindt in de voormalige bibliotheek van Westminster die geklasseerd is op de lijst van historische monumenten in het Verenigd Koninkrijk. De stijl van het eten is heel modern en het restaurant staat bekend voor zijn unieke wildcreaties, zoals Tandoori lende of Oisin edelhert.

Cinnamon Club
Flickr Creative Commons – Jan Mark Holzer

Pitt Cue Flickr Creative Commons – Ross Bruniges

Pitt Cue (Soho)

Eet je graag BBQ? Dan moet je zeker eens een bezoekje brengen aan dit populaire BBQ-restaurant. Pitt Cue startte als een kleine foodtruck, maar werd al snel zo populair dat het zich nu op een echte hotspot in Soho heeft kunnen vestigen. Maar heel groot is de hotspot nog steeds niet. Met haar 30 plaatsen, neemt het dan geen reservaties aan waardoor je wel bereid moet zijn om eventjes aan te schuiven. Een tip als je niet kan kiezen wat te eten bij Pitt Cue: de “pulled pork” en “bone marrow mash” (puree van beenmerg) zijn er om duimen en vingers van af te likken.

Jason Atherton Social Eating House (Soho)

Al Jason’s Athertons restaurants zijn fantastisch. Maar dit is toch nog beter dan zijn ‘Pollen Street Social’. Je kan het vinden in Soho, en zoals vele restaurants daar, is de voorgevel niet zo uitnodigend, maar ook hier is het eten excellent. Boven is er een kleine bar genaamd ‘The Blind Pig’ waar je voor of na je eten nog een lekker cocktail kan meepikken.

Amaya (Mayfair)

Een ander restaurant van sterrenniveau waar we dol op zijn is Amaya. Ze serveren er Indische tapa's en de specialiteit is grill op drie verschillende traditioneel Indische manieren: in de Tandoor-klei-oven. met Sigri-kolen of op een zeer hete Tawa-plaat. Amaya is het derde Londense eetconcept van het team dat ook achter 'The Chutney Mary' in Chelsea en 'Veeraswamy' in de West End zit.

The Ivy (West End)

Voor wie ook al eens graag wat *celebrity spotting* doet tijdens het *sightseeën*, is The Ivy een goede keuze. Het restaurant staat immers bekend om zijn VIP-cliënteel. Daarnaast is ook de setting met de opvallende art-decostijl de moeite waard. Het eten zelf is Brits en dus stevig, zeker niet te sjiek of te duur.

Duck and Waffle (Heron Tower, East London)

Als je geen hoogtevrees hebt, moet je zeker eens de glazen lift trotseren langs de buitenkant van de 'Heron Tower' om Duck and Waffle te bezoeken op de 40e verdieping van de toren. Executive Chef Daniel Doherty zwaait er de plak en heeft enkele zeer creatieve gerechten op het menu gezet, zoals *Spicy Ox Cheek Doughnut*. En natuurlijk ook niet te missen, de specialiteit van het huis: Duck and Waffle.

The Ivy Flickr Creative Commons – Garry Knight

Duck and Waffle
Flickr Creative Commons – Bex Walton

Dinner by Heston Blumenthal
Flickr Creative Commons – Ewan Munro

Dinner by Heston Blumenthal (The Mandarin Oriental)

Heston Blumenthal is natuurlijk een van Groot-Britannië's bekendste chefs. 'Dinner' was zijn eerste restaurant in Londen. Zoals je kan verwachten van de kok die ijs met spek-en-eierensmaak op de kaart zette, kan je hier eigenzinnige gerechten op de menukaart vinden die geïnspireerd zijn op de eeuwenoude Britse gastronomie. Een van de gerechten om het tweesterrenmenu is het speciale 'meat fruit' dat eruit ziet als een mandarijn maar eigenlijk gemaakt is van paté van kippenlever.

Nobu (The Metropolitan Hotel op Park Lane)

De Japanse chef Nobu Matsuhisa staat bekend voor zijn zeer moderne Japanse stijl, waarmee hij een Michelinster heeft binnengehaald voor het restaurant. Hier vind je dus zeker meer dan enkel rauwe vis. Nobu heeft een apart sushirestaurant in het restaurant, maar serveert daarnaast ook allerhande soorten warm eten, gaande van noedels tot pasta met kreeft. Bovenop het uitstekende eten, heeft dit restaurant nog een extra troef: het fantastische uitzicht op Hyde Park.

Culinaire hoogstandjes bij British Airways

British Airways passagiers die reizen in World Traveller tot First klasse kunnen hun culinaire avontuur starten in de lucht, met het fijne aanbod aan eten, wijn en champagne dat de luchtvaartmaatschappij voorziet.

Om de culinaire ervaring aan boord nog onvergetelijker te maken, biedt British Airways klanten die in de World Traveller klasse reizen op meer dan 60 langeafstandsvluchten, onder andere naar tal van bestemmingen in de VS en Azië, de mogelijkheid om een speciale maaltijd te boeken als een alternatief voor het normale menu. De maaltijd kan van 30 dagen tot 24 uur vóór vertrek geboekt worden via ba.com/managemybooking. Reizigers kunnen uit maar liefst zes verschillende overheerlijke culinaire hoogstandjes kiezen.

British Airways vliegt tot 6 keer per dag van Brussel naar Londen Heathrow en 2 keer per dag van Luxemburg naar Londen Heathrow.

Over British Airways

British Airways maakt deel uit van International Airlines Group, één van de belangrijkste luchtvaartmaatschappijen ter wereld en de grootste transporteur van het Verenigd Koninkrijk. De thuishaven van British Airways is London Heathrow, de drukst bezochte internationale luchthaven ter wereld. British Airways vervoert jaarlijks zo'n 36 miljoen reizigers met haar vloot van 270 vliegtuigen naar meer dan 199 bestemmingen wereldwijd.

British Airways investeert in nieuwe toestellen, intelligentere cabines, elegante loungeruimtes en nieuwe technologieën om het leven comfortabeler te maken zowel in de lucht als op de grond.

Voor meer informatie over British Airways, kunt u terecht op ba.com of op Twitter @british_airways

Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen met:

Indra Alex - Grayling Belgium

GSM: + 32 475 76 84 33

E-mail: indra.alex@grayling.com