

# Dubai

MET Z'N VELE IMMIGRANTEN EN EXPATS (SLECHTS 12 PROCENT VAN DE INWONERS IS AUTOCHTOON) KENMERKT DUBAI ZICH DOOR EEN MIX AAN KEUKENS. NAAST DE PRETPARKACHTIGE BLINGBLINGRESTAURANTS STRUIKEL JE HIER OVER DE LEKKERE BAKKERTJES, EETTENTJES, CAFÉS EN TOPRESTAURANTS. ELLE ETEN'S FAVORIETE ADRESSEN IN DEZE CULINAIRE WERELDSTAD.

tekst en fotografie KATJA BROKKE met dank aan JERRY BASTIAAN (JERRYBASTIAAN.NL)



## AL MALLAH

Een topbakker in de wijk Satwa, die net als veel bakkerijtjes in Dubai *cheese bread* uit het Midden-Oosten verkoopt: Libanees platbrood met gesmolten witte kaas. Bij **Al Mallah** liggen de broden buiten in de vitrine klaar om te worden afgebakken in de outdoor oven. Na drie minuten is het brood knapperig, de kaas gesmolten en worden ze dubbelgeklapt meegegeven.  
*Dhiyafa Street*

## BAKER & SPICE

Een goede plek om de dag te beginnen. Vier jaar geleden opende het Engelse **Baker & Spice** zijn eerste vestiging in Dubai, inmiddels zijn het er drie. Eigenaresse Yael Mejia koopt zo veel mogelijk in bij lokale boeren. Een concept dat ook voor de boeren zelf nieuw was: vóór Baker & Spice verbouwden ze alleen voor familie en vrienden. De meeste gerechten en producten zijn huisgemaakt, van worstjes en ijs tot chutneys en jams.  
*Drie vestigingen, o.a. in Souk Al Bahar, bakerandspiceme.com*

## DUBAI INTERNATIONAL FINANCIAL CENTRE

Een van de zogenaamde *free zones*, waar restaurants en cafés ook alcohol mogen schenken als ze geen onderdeel zijn van een hotel. Hier vind je – op loopafstand van elkaar – verschillende toprestaurants: de Japanner **Zuma**, **Whealers** van Marco Pierre White, **Gaicho**, **Anise** en het Franse **La Petite Maison**.  
*difc.ae/cafes-restaurants*

## MARKET & PLATTERS

In de chique wijk Dubai Marina zit een winkel die je als foodie alleen met een goedgevulde portemonnee moet betreden. Deze **Market & Platters** is een van de favorieten van de Nederlandse topkok Jerry Bastiaan (onder andere ex-chef bij Karel V in Utrecht). Hij woont in Dubai en doet hier zijn dagelijkse boodschappen. De prijzen zijn aan de hoge kant en dat komt mede doordat het merendeel geïmporteerd wordt: Nederlandse asperges, Franse oesters, Noorse koningskrab, Thomas Henry-frisdranken. En bakken vol *home made food to go*.  
*Pinnacle Tower, marketandplatters.com*

## ORGANIC FOODS & CAFÉ

Biologische winkel met een assortiment waar je u tegen zegt. Naast brood, vlees (met aparte niet-moslimafdeling voor varkensvlees), beleg, noedels, vis en sappen, kun je hier ook terecht voor cosmetica, vegetarische (!) hondenbrokken en biologische luiers. Ook fijn: het inpandige café, voor versgeperst appelsap en een goedgevulde salade.  
*Sheikh Zayed Road, organicfoodsandcafe.com*

## RAVI RESTAURANT

Populaire restaurantketen met op de kaart veelal Zuid-Aziatische en Arabische gerechten, die per hoofdingredient, land van herkomst of bereidingswijze (steenkoolgrill) zijn ingedeeld. Tip: de kip kebab en chicken masala, waar brood, raita, rijst en sla bij worden geserveerd.  
*Verschillende filialen, o.a. nabij metrostation Bur Juman, facebook.com/ravidarbarrestaurant*

## REFLETS PAR PIERRE GAGNAIRE

Natuurlijk is er in Dubai ook genoeg te vinden op sterrenniveau. Zoals **Reflets par Pierre Gagnaire**, het restaurant in het InterContinental aan de rivier Dubai Creek dat gerund wordt door driesterrenchef Pierre Gagnaire. Binnen waan je je in een enorm – paars – bordeel. Gelukkig is de kwaliteit van de gerechten van een veel hoger niveau. Op de kaart staan geen prijzen, dus dan weet je het wel...  
*InterContinental, Dubai Festival City, pierre-gagnaire.com*

## TABLE9 BY NICK AND SCOTT

Ingetogen restaurant, met op de kaart overwegend Franse en Arabische gerechten in kleine en grotere porties die je kunt mixen en matchen. Alles is zelfgemaakt: van de romige boter, de pastrami, het brood en ijs tot de snoepjes die je aan het eind van een diner krijgt. De jonge Nick Alvis en Scott Price leerden het vak van Gordon Ramsay.  
*Hilton Dubai Creek, table9dubai.com*

## XVA ART HOTEL

Een hotel, maar stiekem ook een fijne lunchplek in Bastakiya, het oude deel van Dubai. Het kleinschalige riad-achtige **XVA Art Hotel** is een sereen paradijsje midden in de hectische stad, waar ze uitsluitend vegetarische, Arabische gerechten serveren. Onder het genot van het lokale drankje *mint lemonade* en een aubergineburger met feta en tabouleh kijk je uit over de rustige binnenplaats.  
*Bastakiya, xvahotel.com*

## DINEREN IN DE WOESTIJN

Tien minuten rijden vanaf Dubai zit je midden in de woestijn: de perfecte plek voor een etentje bij zonsondergang. Bij **Al Maha Desert Resort & Spa** slaap je in luxe, losstaande suites met privézwembad en dineer je à la carte bij **Al Diwaan**, uitkijkend over de zanderige vlakte. Schrik niet van de wijnprijzen: het goedkoopste flesje gaat voor € 80 over de toonbank. Maar ze zijn wél overwegend biologisch. En dan is er nog een romantische *hideaway* in de woestijn: bij **Al Hadheerah** van Bab Al Shams Desert Resort & Spa maken ze iedere avond weer heerlijke *slow cooked* Indiase en Arabische gerechten klaar.  
*Al Diwaan, Al Maha Desert Resort & Spa, Dubai Desert, Conservation Reserve, al-maha.com; Al Hadheerah, Bab Al Shams Desert Resort & Spa, meydanhoteles.com/babalshams*

Hoe kom je er?  
**Vliegen naar Dubai kan onder andere met Turkish Airlines, via Istanbul. Zie [turkishairlines.com](http://turkishairlines.com)**

Bij de foto's:  
**1** Voor Libanees platbrood met gesmolten kaas ga je naar Al Mallah  
**2** Bij Baker & Spice begint de dag op z'n best  
**3** Het populaire Ravi  
**4** Japans eten bij Zuma  
**5** Market & Platters, favoriet van topkok Jerry Bastiaan  
**6** Stiekem fijn lunchen bij XVA Art Hotel  
**7** Bijna alles is huisgemaakt bij Baker & Spice  
**8** Al Maha  
**9** Eten in de woestijn bij Al Hadheerah  
**10** Organic foods & café