

FOOD & CO IN DE VENNESTRAAT

op 5 min. wandelen van C-mine



01 O GEROS

De Griekse familiekeuken

In 1974 openden Anna en Nico de eerste Belgische frituur met Griekse specialiteiten. Vandaag staat de derde generatie aan het roer van DE GRIEKSE FRITUUR – O GEROS, een unieke combo van frituur en restaurant onder één Grieks dak. Gastvrouw Vallina en chef Sari verwennen je met het beste van de Griekse keuken en laten je thuis voelen in de warme gastvrijheid van hun familie. De huisgemaakte Vallina's Gin maakt het feest compleet.



VENNESTRAAT

101 IL TOSCANINO

Toscane proeven

Nadat een aantal Genkse klanten de specialiteiten van Papi en Eva hadden geproefd in hun familierestaurant in Toscane, vroegen ze of het koppelpel geen zin had om een zaakje in Genk te openen. De rest is geschiedenis. Buiten de versgemaakte ambachtelijke pasta en pizza heb je in IL TOSCANINO de keuze uit een waaier aan traditionele vleesgerechten en klassieke Italiaanse desserts. Familierecepten verrijkt met een eigen frisse toets. Zowel de producten als de bereidingswijze zijn rasecht Italiaans.

123 GEPETTO

Koffie- en eethuis

Zeg niet zomaar koffie- en theehuisje tegen GEPETTO. Je komt hier tot rust met een lekkere Bacio koffie en versgebakken cake of taart. Je wordt er verwend met een theeassortiment van 25 bijzondere smaakvarianten, waaronder matcha uit Japan. Uitbater Eline presenteert dagelijks een vers ontbijt op reservatie of je geniet uit een ruime keuze à la carte. De perfecte start van de dag!



62 ALI BABA

Sterrenzaak

Volgens Google Reviews krijgt kebaprestaurant ALI BABA een topscore van 4,2 op 5 sterren. “De beste kebapzaak van heel Limburg” en “De beste en lekkerste kebap ever”, zo luidt het oordeel van reviewers. Kom het vooral zelf ontdekken.

66 DUDEMSA

Paradijs vol oosterse en Turkse specialiteiten

Wie had gedacht dat je in Genk een zoek zou tegenkomen? In deze Turkse slagerij en supermarkt vind je naast algemene voedingswaren ook typisch oosterse en Turkse specialiteiten, waaronder geurige specerijen en knapperige Turkse broden. In de open slagerij worden halalbereidingen vers klaargeemaakt. DUDEMSA kan rekenen op een vast cliënteel dat tot in West-Vlaanderen reikt.

127 HONDERDPROCENT MIANNE

Verrukkelijk vegan

Marianne schotelt je heerlijke huisbereide plantbased maaltijden voor, gemaakt van de beste biologische, lokale ingrediënten. Vers van het veld en een streling voor het oog. Spring dus zeker eens binnen voor een lunch of schuif de benen onder tafel voor culinaire verwennerij in de avond.



76 'T TULPKE

Café-zo-is-er-maar-één

Dit oergezellige stamcafé wordt ongetwijfeld een plek naar jouw hart. Zelfs als voetbal je geen bal zegt, word je geprikkeld door de fanwand in de zaak. Die is volledig gewijd aan voetbalploeg KFC Winterslag die later fusioneerde met Thor Waterschei en zo eersteklasser KRC Genk werd. Met volle teugen genieten van een stukje mijngeschiedenis? Zet een frisse 'Kompel' aan je lippen. Proost!



84 BARCODE LOUNGE

Perfect gemixt

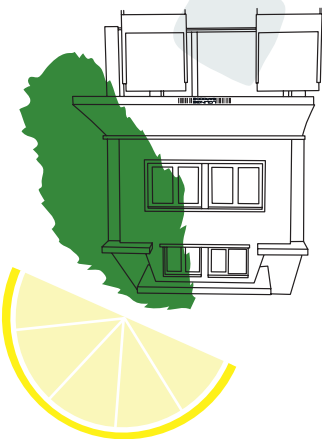
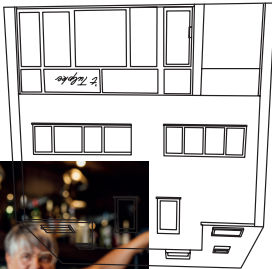
'Where good times & good cocktails come together!' Het motto van deze loungebar zegt het allemaal. BARCODE is een moderne en cosy plek waar gastvrouw Kethy Meladenios iedereen laat kennismaken met een ruim assortiment cocktails, speciaalbieren en digestieven. Geserveerd met een gulle glimlach.



133 THE NEW COMEDY

Plezier op z'n Belgisch

Een oergezellige bistro waar jong en oud zich thuis voelen en waar je nog echt kan genieten van de authentieke Belgische keuken, dat is THE NEW COMEDY. Voor een lekkere cava, een fris wijntje of een speciaal biertje mét een gul onthaal. Proef ook de Brusselse wafel of een lekker ijsje ... Van het leven genieten? Zo eenvoudig kan het zijn.



145 OJA

Kunstgalerij Denise Gielen

OJA staat voor een collectie kunst- en designobjecten, juwelen en originele accessoires van keramiek, textiel, ... Naast het werk van architect/(juweel)-ontwerper Denise Gielen vind je hier ook creaties van andere veelbelovende ontwerpers/kunstenaars zoals Linde Hermans, Lore Langendries en Mieke Dierckx.

147 QUBBE LOUNGE

Wereldse gerechten

Eén snelle blik op het menu van QUBBE LOUNGE en je begint gegarandeerd te water-tanden. En dan zit er maar één ding op: bestellen en genieten. Het spaart je bovendien een trip naar Turkije uit, want met Kahvalti, een typisch Turks ontbijtbuffet, waan je je zo in Istanbul. Liever een hamburger, milkshake of selfieccino? De kaart is zo uitgebreid dat je een iPad krijgt om je keuze te maken. Honger iemand?

92 KOMPELS

Op de rooster gelegd

Eender wie op vrijdagavond CAFÉ KOMPELS passeert krijgt instant het water in de mond. De reden? Arrostiticini. Elke vrijdagavond worden er namelijk lamsspiesjes geroosterd, geserveerd en vervolgens verorberd door de cafégasten. Maar vergis je niet. Een café blijft een café. Dat water in de mond kan je dus weer wegspoelen met een drankje.

98 LA PEÑA

Alle zintuigen op scherp

Marco en zijn echtgenote Pricilia leerden elkaar kennen tijdens de salsales. De vonken sloegen over en vandaag toveren ze samen de pure Spaanse keuken op tafel. LA PEÑA betekent 'rots', maar ook 'plek van ontmoeting'. En dat merk je hier aan alles. Gasten verwennen zit bij Marco en Pricilia evenveel in de vingers als een uitmuntende paella bereiden. "We organiseren ook salsa dansfeestjes", vertelt Marco. "Want na koken blijft dansen mijn tweede passie."

104 EL MUNDO

Een wereld aan tapas

Wie het woord tapas hoort, droomt meteen van zuiderse oorden, zwoele zomeravonden en sfeervolle terrassen. Bij EL MUNDO proef en beleef je die sfeer ook écht. Gastheer Marco verwelkomt zijn klanten als vrienden en verwent je met vakkundig bereide wereldtapas boordevol smaak. Lekker wijntje of frisse cocktail erbij en je dag kan niet meer stuk.

110 CASA PAGLIA LA BOTTEGA DEL GUSTO – LA POSTA PIZZERIA

Italiaanse smaakmaker

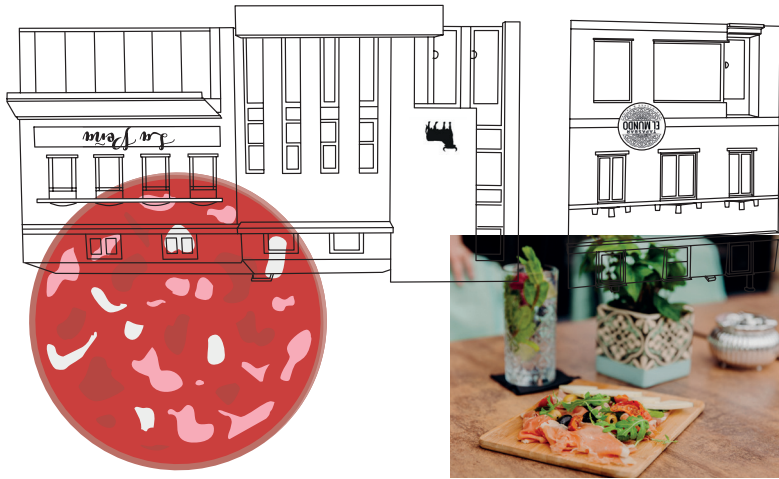
In CASA PAGLIA – LA POSTA leeft de Pizzaiolo zich uit in zijn Morello houtoven, het neusje van de zalm onder de pizzaovens. Chef Gaetano Burgio staat dan weer in voor overheerlijke pasta's en andere Italiaanse specialiteiten. Kies uit meer dan 200 wijnen of bestel een topwijn per glas. Een brokje Italië mee naar huis nemen? Laad gerust je winkelmandje vol.

Vennestraat
181 **Gouden Frietje,
01 GRIEKSE FRITUUR &**

Wildekastanjelaan
03 **CITY FOOD LOUNGE**

Vennestraat Fries

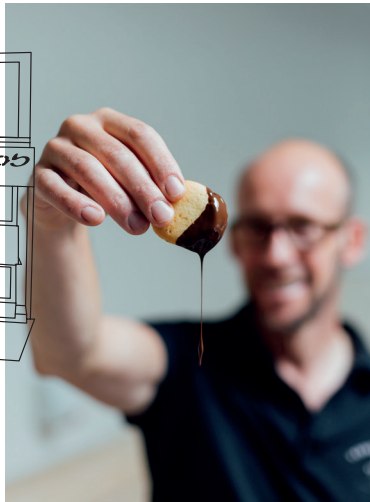
Er wordt gezegd dat de benaming *French Fries* afgeleid is van het Ierse 'to french', wat 'snijden' betekent. Er wordt ook gezegd dat de benaming gelinkt is aan de Franse keuken, een *cuisine* die meer culinair zou zijn dan de Belgische keuken. In dat geval, en met maar liefst drie frituren in en rond de Vennestraat, stellen wij gewoon een nieuwe naam voor: *Vennestraat Fries*. Want de keukens van de Vennestraat overklassen makkelijk al de rest.



DAVID MAESEN

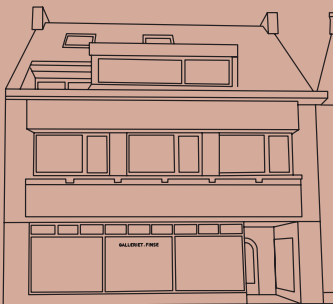
Verwennerijbakkerij

Bij PATISSERIE GOIRIS weet je niet waar je eerst moet kijken. Een weelde van lekkernijen wacht je bij deze warme bakker die vooral bekendstaat om zijn rijsttaart en notentaart, maar ook om de huisgemaakte chocolade voor Valentijn, Pasen en Sinterklaas. In het weekend koop je hier specialiteiten zoals Italiaans brood op basis van voordeeg en desem. Je vindt hier ook hét multiculturele streekproduct uit onze stad, de Genkse Koekjes. Een bonte verzameling van Griekse Kourabiéthes, Italiaanse Cantuccini, Turkse Findikli, Belgische Pallett de dames en Poolse Pierniki. Pure verwennerij dus.



Prinsheerlijk genieten

Italië, dat is mode, design, pasta en ... gelato. GELATERIA PRINCIPE serveert je op en top Italiaans roomijs. Zelfgemaakt en dagvers, dat spreekt voor zich. Bij mooi weer kan je hier de vakantiesfeer opzoeken en als het regent kan je lekker schuilen. De ambachtelijke ijsjes met hun intense smaak laten zich voortreffelijk combineren met een fietstochtje of wandeling in de buurt.



(Circolo Sardo Grazia Deledda)
Italiaanse club met allure

Italianen drinken graag koffie, zoveel is bekend. In deze Italiaanse club bestel je de beste espresso of ristretto, ‘gecorrigeerd’ met een scheutje grappa voor de liefhebbers. Of probeer eens Mirto, een likeur uit Sardinië. De ‘G.D.’ in de naam van de zaak verwijst naar Grazia Deledda, een Italiaanse schrijfster die in 1926 de Nobelprijs voor de Literatuur kreeg.



Scandinavisch design

Drijvende kracht achter deze galerij van Scandinavische meubelen en objecten uit de jaren vijftig is interieurarchitect en meubelontwerper Gilberte Claes. Naast het Hoge Noorden vormt het multiculturele Genk een belangrijke inspiratiebron voor Gilberte. Cirklen, haar collectie tafelobjecten, waaronder de broodtoem, worden hier gepresenteerd en verkocht.

Slagerij en dagverse delicatessen

Een begrip in Genk, al drie generaties lang. In 1938 opende François Vincent zijn beenhouwerij. Later nam zoon Robert en vervolgens kleindochter Martine de zaak over. Zijn ‘kannibal’ is nog steeds een topproduct van de zaak. In deze slagerij met delicatessenwinkel vind je naast huisgemaakte bereidingen, ook een ruim assortiment voedingswaren vrij van gluten, bewaarmiddelen, lactose, allergenen en kleurstoffen. De kwaliteit van het huis proef je ook in het ‘dry aged’ vlees.



KRISTOF VRANKEN



HOEFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

Italiaanse culinaire traditie

Een stukje Italië in Genk. De charmante Italiaanse uitbaters verrassen iedere maand weer met een bijzonder aanbod aan kazen en vleeswaren, rechtstreeks aangevoerd uit de kleine Italiaanse dorpjes.



Viva Italia

De chef serveert authentieke Italiaanse streekgerechten, zoals Vitello grigliato, Linguine agli scampi con salsa rossa of Gamberoni arrostiti. In de zomer is het heerlijk genieten op het zuidelijk georiënteerd terras. Neem een hap, sluit je ogen, leun achterover. Dit is Italië in Genk.

HOEFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

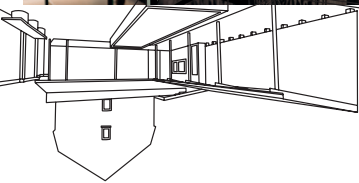
Grieks eetcafé

Wie Griekenland zegt, zegt souvlaki. In dit eetcafé serveren ze de beste vleesstokjes. Huisbereid én op basis van spiering van varkensnek. Ook de gyros moet je hier zeker eens proberen, maar evengoed een verse visschotel. Een voorafje van Griekse tapas? CORFU serveert ze smaakvol en royaal.

HOEFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

Shelter voor onthaasting

Bezielers van deze plek zijn Gilberte en Kris Claes i.s.m. Luc Vleugels. Versgebakken brood, biogroenten en -fruit, ambachtelijke kazen, honing, hummus, pickels en soep: het is moeilijk kiezen tussen zo veel (h)eerlijke producten. ROSENDAL.BRØD. serveert ontbijt en lunch, simpel maar niet simplistisch. Tijdens de biomarkt op zaterdag ontdek je verschillende ambachten en een eetbare tuin met het bakhuis Bakeriet waar traag gedeseemd deeg wordt gebakken in de houtoven.



23 RESTAURANT U

Weet wat je eet

RESTAURANT U lijkt wel weggelopen uit een grootstad zoals New York of Parijs. De U-vormige toog is opgesteld rond de keuken, aka het podium van kok Jo Lemmens. Hij wil weten wat hij eet en daarom kookt hij enkel met lokale seizoensproducten: groenten van de bioboer en vissoorten van Belgische visserij. Zo weet u ook wat ù eet. Of het lekker is? U zou eens moeten weten.



142 LIFEI'S SUSHI NOODLE BAR

De smaak van Japan

Sushi behoort al jaren tot het hipste wat je op je bord kan krijgen. De kraakverse sushi, sashimi of tempura die de vriendelijke chef van deze sushibar serveert, brengen gegarandeerd een glimlach op je gezicht. Ook andere Japanse specialiteiten en wokgerechten worden bereid volgens de regels van de kunst. Een van de best bewaarde geheimen van Genk.

146 PAUL EN MONIQUE

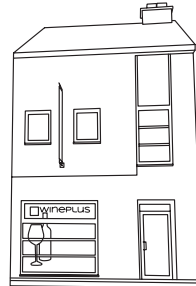
België op z'n best

De drijvende krachten achter deze Belgische brasserie zijn traiteur/slager Paul en Monique. Allebei hebben ze een boon voor de goede, verse, Belgische keuken en dat proef je meteen. Hier kom je om te smullen van een snelle lunch, maar evengoed om uitgebreid bourgondisch te genieten na een bruisende dag in de stad. Als tussendoortje overtuigen de zalige toetjes. Breng gerust je kinderen mee want Paul en Monique serveren hun klassiekers ook op kindermaat.

154 MASHAR PIDE

Turks eethuis

MASHAR PIDE staat bekend om zijn heerlijke Turkse pizza's en andere Turkse specialiteiten. De pides en pizza's worden vers bereid in de houtoven en geserveerd met een knapperige groentesalade. Proef zeker ook het overheerlijke dessert Künefe, engelenhaar met mozzarella en siroop.



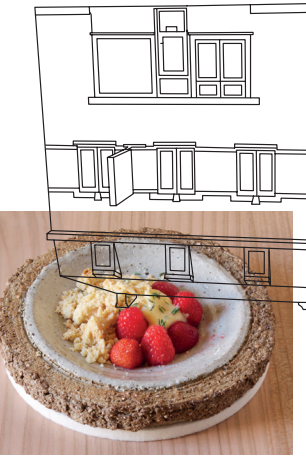
84 DA FAUSTO

Italiaans eethuis

Geurende, zuidere ingrediënten verwerken in authentieke Italiaanse gerechten met respect voor de tradities van het land, voilà de eerlijke receptuur van dit levendige eethuis. DAFaUSTO groeide uit tot een vaste waarde in Genk en dat is natuurlijk geen toeval.

Visit Genk is niet verantwoordelijk voor wijzigingen van informatie na verschijning van deze uitgave.

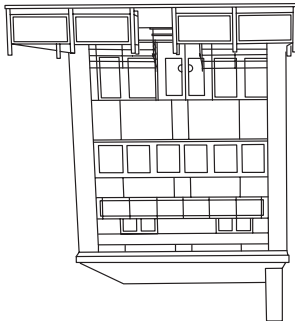
Contactgegevens:
Visit Genk / C-mine bezoekersonthaal
C-Mine 10 bus 2, B-3600 Genk
+32 (0)89 65 44 90
visit@genk.be www.visitgenk.be



199 WIJN ROBIJN

Wijn proeven en meer

WIJN ROBIJN is een laag-drempelige wijnbar met aangepaste hapjes. Deze worden gekozen in functie van de wijnen en niet omgekeerd. Hoewel dit geen traditioneel restaurant is, kan je hier wel echt dineren en zonder honger naar huis gaan. Op de kaart prijken traditionele en natuurlijke wijnen. Bij mooi weer geniet je met volle teugen in de tuin.



253 PYRGOS

De zon op je bord

Bij mooi weer is het gezellig zitten op het terras van dit Grieks specialiteitenrestaurant. Je geniet van sappige vlees- en visschotels op basis van streekproducten uit het land van herkomst.



333 WINEPLUS

De wondere wereld van wijn

WINEPLUS legt zich toe op de import en selectie van wijnen uit Frankrijk, Italië en Oostenrijk en is de exclusieve leverancier van deze wijnen voor Limburg. Eigenaar Koen Claes wil de wondere wereld van wijn voor iedereen toegankelijk maken. Het advies en het verhaal achter de wijn krijg je er gratis bij!

353 GEORGE & THE BEAR

Het zwarte goud

Anders dan anders en toch heel gewoon. GEORGE AND THE BEAR is een platenwinkel en koffiebar in één, gerund door de sympathieke Joris. Ook als er geen optredens zijn, is het hier heerlijk grasduinen in de collectie tweedehandsplaten en nieuwe releases. Weet je niet wat kiezen tussen al dat vinyl, laat je rustig adviseren en neem nog een koffie. Zo simpel kan het soms zijn.

