NL

FOOD & CO IN DE VENNESTRAAT

RESTAURANT
O GEROS

op 5 min. wandelen van C-mine

GRATIS

VENNESTRAAT
STRAAT VAN DE ZINTUIGEN

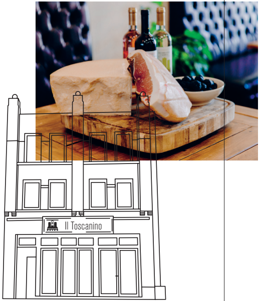
IEDEREEN GENKT
GENK

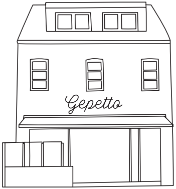
01 O GEROS

De Griekse familiekeuken

Bezielers van restaurant O GEROS **zijn chef Mariane Tzamouranis en dochter Vallina. Zij trakteren je op de pure, mediterrane keuken met een vleugje Griekse charme. De gerechten zijn geïnspireerd op de traditionele familiekeuken van mama Anna, maar dan in een hedendaags jasje. Om het culinaire plaatje compleet te maken, baat echtgenoot Marcel langs het restaurant** DE GRIEKSE FRITUUR **uit met Griekse lekkernijen.**

WWW.VE
George & The Bear nr. 353
Wineplus nr. 333
nr. 246 Crème Le L
Pyrgos nr. 253
nr. 154 Mashar Pid
Breed nr. 199
Carbone nr. 195
Corfu nr. 22
nr. 03
HOEFSTADSTRAAT
Restaurant U nr. 23
Rosendal.Marked. nr. 23A
Galleriet nr. 187
nr. 134 Vincent Deli
La Posta nr. 185
nr. 120 Bakkerij Go
C.A.R.S. G.D. nr. 183
Gouden Frietje nr. 181
nr. 110 Casa Paglia
del gusto –
Golden Horn nr. 177
nr. 104 Tapasbar El
nr. 98 La Peña
nr. 92 Café Kompels
Qubbe Lounge nr. 147
nr. 88 Frituur Cité
Oja nr. 145
nr. 84 Barcode Loun
nr. 76 't Tulpke
The New Comedy nr. 133
nr. 66 Dudemsa
Gepetto nr. 123
nr. 62 Ali Baba
Il Toscanino nr. 101
VENNESTRAAT
Evence Coppée-laan nr. 84
Da Fausto
WILDE KASTANJELAAN
Griekse Frituur, O Geros nr. 01
VENNESTRAAT
EUROSCOOP
C-MINE
LUCA SCHOOL OF ARTS
i


Il Toscanino



62 ALI BABA

Sterrenzaak

Volgens Google Reviews krijgt kebaprestaurant ALI BABA een topscore van 4,3 op 5 sterren. Reviewers zijn het er dan ook duidelijk over eens: 'De beste kebapzaak van heel Limburg', zegt de ene, terwijl de andere aanvult: 'De beste en lekkerste kebap *ever*.' Ontdek het gerust zelf. En zeg niet dat wij noch Google Reviews je niet gewaarschuwd hebben.

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 koppel geen zin had om een zaakje in Genk te openen. De rest is geschiedenis. Buiten de versgemaakte ambachtelijke pasta 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

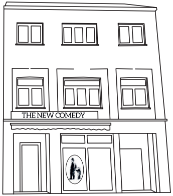
Dit koffie- en eethuis is ontstaan uit passie voor gebak en de liefde om het te delen. GEPETTO is er voor alle lekkerbekken die zichzelf graag verwennen met pannenkoeken, Brusselse wafels, moelleux, … Of kom binnen voor een kopje verse thee. Op het terras geniet je van het uitzicht op de mijnschachten.

GRILL & PIZZA
DONER KEBAP
ALI BABA

66 DUDEMSA

Paradijs vol oosterse en Turkse specialiteiten

Wie had gedacht dat je in Genk een soek 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 klaargemaakt. DUDEMSA kan rekenen op een vast cliënteel dat tot in West-Vlaanderen reikt.


THE NEW COMEDY

133 THE NEW COMEDY

Plezier op z'n Belgisch

Een oergezellige bistro waar jong en oud zich thuis voelt 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.

76 'T TULPKE

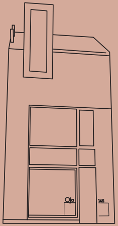
Café-zo-is-er-maar-één

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 LOUNGEBAR

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.



Qubbe
Qubbe

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

Eén snelle blik op het menu van QUBBE LOUNGE en je begint gegarandeerd te watertanden. 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 broodje kaas, een hamburger of milkshake? De kaart is zo uitgebreid dat je een iPad krijgt om je keuze te maken. Honger iemand?

88 FRITUUR CITÉ, 181 GOUDEN FRIETJE & 01 GRIEKSE FRITUUR

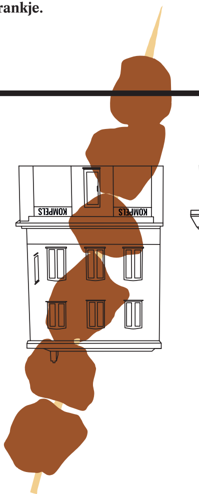
Vennestraat Fries

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 de Vennestraat stellen wij gewoon een nieuwe naam voor: *Vennestraat Fries.* Want de keukens van de Vennestraat overklassen makkelijk al de rest.

92 KOMPELS

Op de rooster gelegd

Eender wie op vrijdagavond CAFÉ KOMPELS passeert krijgt instant het water in de mond. De reden? Arrosticini. 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.


KOMPELS
KOMPELS

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 Spaanse danslessen", vertelt Marco. "Want na koken blijft dansen mijn tweede passie."

104 EL MUNDO

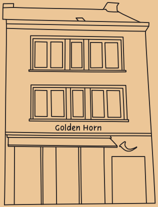
Een wereld aan tapas

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 leeft de Pizzaiolo zich uit in zijn Morello houtoven, het neusje van de zalm onder de pizzaovens. Chef Davide Montagnino 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.


Golden Horn

La Peña
EL MUNDO
TAPASBAR

CasaPaglia
LA POSTA

DAVID MAESEN

177 GOLDEN HORN

Authentiek loungen

In deze moderne loungebar drink je een échte Italiaanse cappuccino, een romige latte macchiato of een andere Italiaanse kwaliteitskoffie. Maar uiteraard zit je hier ook goed voor een frisse dorstlesser en ja, de prosecco staat altijd koud. Ook rondkijken is genieten. De bar baadt in een hedendaagse sfeer maar houdt tegelijk het verleden levend. Let zeker ook even op de gouden hoorn die in de gevel is verwerkt.

UITGIFTEJAAR 2020 V.U. BURGEMEESTER WIM DRIES, STADSPLEIN 1, 3600 GENK ONTWERP STUDIO LINDE HERMANS FOTOGRAFIE RENAAT NIJS

120 GOIRIS

Vorwennerbakkerij

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 notentaart, boshessentaart en frangipane. In het weekend koop je hier specialiteiten zoals Italiaans brood op basis van voordeeg en deesm. Je vindt hier ook het multiculturele streekproduct uit onze stad, de Genkse Koekjes. Een bonte verzameling van Griekse Kouraabiebes, Italiaanse Cantuccini, Turkse Findikli, Belgische Pallet des dames en Poolse Pierniki. Lekkerder vind je ze niet.**

183 C.A.R.S. G.D.

(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.

185 LA POSTA

Eetcafé met een streepje nostalgie

Vroeger liep je LA POSTA **binnen om een pakketje naar het thuisland te sturen. Vandaag kom je hier tafelen volgens Sicilianase traditie. Heel de familie draagt een culinair steentje bij. De kok werkt uitsluitend met kwaliteitsingrediënten en de pasta wordt iedere dag vers bereid. Vleesliefhebbers smullen hier van de Bistecca alla Fiorentina, een eeuwenoud gerecht uit Toscane. Afsluiten met zoet? Laat je verrassen door de huisbereide Cannoli, een opgerolde koek met ricotta, gekonfijt fruit en chocolade.**

KRISTOF VERMEIREN

187 GALLERIET.FINSE

Scandinavisch design

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

134 VINCENT DELICATESSEN

Slagerij en dagverse delicatessen

Een begrip in Genk, al drie generaties lang. In 1938 opende François Vincent zijn beenhouwerij. Later nam zoon Robert de zaak over. Zijn 'kanniebal' 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 VERMEIREN

HOOFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

03 PRINCIPE FOOD

Italiaanse culinaire traditie

En 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.

KRISTOF VERMEIREN

195 CARBONE

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.

HOOFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

22 CORFU

Grieks eetcafé

Wie Griekenland zegt, zegt souvlaki. In dit eetcafé serveren ze de beste vleesstokjes. Huisbereid en op basis van apiering van varkensvlak. Ook de gyros moet je hier zeker eens proeven, maar evengoed een verse visschotel. Een vleeraffe van Griekos Espas? CORFU serveert ze smaakvol en royaal.

KRISTOF VERMEIREN

HOOFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

23A ROSENDAL.MARKED. — ROSENDAL.BRØD

Shelter voor onthaasting

Bezieles 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 gekneed deeg wordt gebakken in de houtoven.**

HOOFSTADSTRAAT (zijstraat Vennestraat)

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 ú eet. Of het lekker is? U zou eens moeten weten.

KRISTOF VERMEIREN

199 BREED

Brede blik op kunst

Wat ooit het ouderlijk huis was van mode-icoon Martin Margiela is nu een artistiek trefpunt voor creatieve ondernemers, kunstenaars en kunstliefhebbers. Galerie FO.M.A, architectuurbureau VIA, het atelier van beeldend kunstenaar ELSE en glaslatelier DOORZIGT hebben hier hun uitvalsbasis gevonden. Regelmatig kan je hier je smaakpapillen de kost geven op culinaire avonden georganiseerd door gastronomisch cateraar DA VINCI.

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.**

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

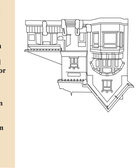
Het zwarte goud

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.**

246 CREME LE LIS & NOSTALGIE

Heerlijk, eerlijk en zoet

Het smuladresje van zoete lekkerbekken. Hier geniet je van meer dan 24 soorten ambachtelijk ijs, milkshakes, smoothies, bio fruitijsjes, gebak, ... Proef eker ook het Stiemerijs met honing uit de Stiemervallei en het Genker Mijnhoornije met actieve koolstof. Prachtige streekproducten met liefde gemaakt en geserveerd door mensen met een autisme-spectrumstoornis.

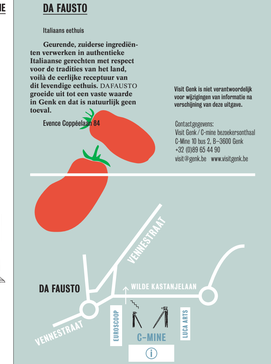


DA FAUSTO

Italiaans eethuis

Geurende, zuiderse 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.**

Evence Coppéestraat 84



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

Contact gegevens:
Visit Genk / C-mine bezoekerscentrum
C-Mine 16 bus 2, B-3600 Genk
+32 (0)89 65 44 90
visit@genk.be www.visitgenk.be