

Bistro om in 't hart te sluiten

Jarenlang keihard werken om een zaak op te bouwen en dan opnieuw beginnen. Sukarna en Arnoud Carelse (voorheen Entrekoos) wilden weer baas worden in eigen zaak. Dus begonnen ze Bistro Bis, waar zij voor de gasten zorgt en hij als chef achter de kachel staat. In de espressobar annex lunchroom wordt twee avonden per week een diner geserveerd. Zonder keuken-poeha.

Tekst: **Bartlema & Co**
Foto: **Anna Bartlema**



Bistro Bis heeft een lichte en opgewekte uitstraling. Houten tafels, moderne kuipstoelen, grote foto's van koffie drinkende sterren aan een lichtgroen getinte muur. Hier is ook sprake van een kindvriendelijk etablissement. De kelder werd omgetoverd tot speelruimte voor jonge bezoekers, zodat volwassenen in rust kunnen koffiedrinken, lunchen of dineren. We testen de kaart twee keer. Enkele maanden na de opening proeven we een aantal soepjes, salades en ook enkele hoofdgerechten. We komen zeker tot een voldoende voor deze eerste eetsessie. Toch zou het allemaal een tikje meer uitgesproken mogen. Dus geven we Bis nog even tijd. Inmiddels draait de eet- en koffiewinkel ruim een jaar. Opvallend: Sukarna herkent de binnenkomers meteen en begroet ons hartelijk. Geleidelijk aan loopt de zaak flink vol. Blijkbaar is afgelopen jaar een vaste klantenkring opgebouwd, want er worden behoorlijk wat handen geschud. De sfeer doet ontspannen en stressloos aan, voor zover wij kunnen waarnemen. In dat opzicht lijkt de ommezwaai voor het stel succesvol. De bescheiden menukaart bevat geen buitenissigheden, maar dat verwachten we hier ook niet. Simpele gerechten zonder al te veel poespas, met een eigen insteek. Entrecote en rode wijnsaus, zalm met bechamel waarin dille en citroen, lasagne van bospaddenstoel. Een dagspecialiteit als zalm of biefstuk kost 12 euro 50. Reguliere hoofdgerechten staan voor

**Bistro Bis in
Haarlem**

Over de Tong

Bistro Bis
Kleine Houtstraat 4
2011 DM Haarlem
023 - 844 56 73
Vrijdag en zaterdag 11 - 22 uur
Andere dagen *opend* tot 17.30
Maandag gesloten

vijf euro meer op de kaart en voorafjes als Caesarsalade en bruschetta doen 9 euro 50. Bij de toetjes ontdekken we een paar aantrekkelijke zoetigheden, dus komen we snel tot de slotsom dat een driegangenmenu voor 27,50 iets voordeliger is dan los bestellen. We beginnen met een Caesarsalade, een luxere variant dan het oorspronkelijke instapmodel van de kok die dit in de vorige eeuw bedacht en op tafel zette met ei, croutons en Parmezaan. Onze Romaanse sla is aangemaakt met ansjovis-mayonaise, verrijkt met gebakken kippendij, twee kerstomaatjes, enkele ansjovisreepjes, een half

gekookt ei en inderdaad fijn geraspte Parmezaan. Het geheel ziet er prachtig uit en smaakt goed. Met wat vers gebakken knoflook-croustons en substantieelere kaas-krullen zou de salade wat ons betreft helemaal perfect zijn geweest. De bruschetta komt in de vorm van drie getoaste, gehalveerde broodje. Niet overdadig qua omvang, wel qua smaak. Ze zijn belegd met rauwe ham, Parmezaan en de geurige basilicumolie maken het hapje echt af. Een dikke botermalse biefstuk met friet en sla maakt indruk. En we zijn ook behoorlijk te spreken over de parelhoen uit de oven met pittige tomatenchutney. Door chef Arnoud met beleid gebraden, waardoor het gevogelte sappig is gebleven. Extra vermelding verdienen de huisgesneden frieten, waar de schil nog aan zit, alsmede de homemade mayonaise. Misschien bevat dat ons wel het meest. Dat alle gerechten met aandacht zijn bereid.

Vruchtvlies

We zien het ook terug in de desserts. We proeven een geslaagde combinatie van ambachtelijke chocoladebereidingen: donkere mousse met daarop een witte crème. Het gerecht waar we deze

avond misschien wel het vrolijkst van worden is de grote crêpe. De dunne pannenkoek is opgeluisterd met vanille-ijs en slagroom, niets bijzonders, dat zien we wel vaker. Het echte 'unique selling point', dat is het fruit. De crêpe is royaal belegd met partjes verse sinaasappel. Ontveld en kort gekarameliseerd. Het resultaat: onweerstaanbaar sappig friszoet sinaasappelvruchtvlies! Bij de koffie, van het topmerk Giraffe, komt Sukarna informeren of het heeft gesmaakt. En dan komt ook haar man erbij. Om excuses maken. Want bij de bereiding van het parelhoen is Arnoud de Serranoham vergeten. Hij bedacht het zich te laat. We hadden het niet opgemerkt, de chutney zorgde voor een goede smaakbeleving. Toch krijgen we ter compensatie een cadeautje mee in de vorm van twee cakejes, om de volgende dag thuis op te peuzelen. Het is het basale eten, zonder keuken-poeha, maar ook de vriendelijkheid van de eigenaren dat wij Bis in ons hart sluiten.

Menu

- Driegangenmenu (27,50):
- Caesar salade
- Bruschetta, rauwe ham, tomaat
- Biefstuk kruidenboter, huisgemaakte friet
- Gebraden parelhoen, tomatenchutney
- Crêpe met sinaasappel en ijs
- Chocolademousse, crème van witte chocolade
- Rode wijn, Primitivo (5,50)
- Café lungo (2,50)

7,5

