

Intro

Nou, ik ga eens mijn best doen. Als Hagenees en foodie pur sang moet ik natuurlijk een food guide over mijn Agga maken, dus we gaan ermee beginnen.

Ik ben hier geboren en getogen, en ik ga hier dood ook, zeg ik altijd. Ik hou van mijn stad en woon met veel plezier in het Zeeheldenkwartier (de Piet Heinstraat). Veel zaken uit deze gids zitten in en rondom de Piet Heinstraat — niet omdat ik lui ben, maar omdat het culinaire centrum gewoon hier zit.

Ontbijt

We beginnen bij het ontbijt, en ik noem één plaats dé plek om te ontbijten: [Hotel Des Indes](#). Een iconisch en prachtig hotel. Je waant je bijna in een museum en de sfeer straalt sjiek uit. Het ontbijt kost €35 p.p., maar het is echt dikke value for money. Je kan onbeperkt thee, koffie en jus d'orange nemen. Er worden verse eieren voor je gebakken — spiegelei, omelet, scrambled of gepocheerd — precies zoals jij het wil. Ei geel druipend als je een hap neemt, helemaal droog of er tussenin: alles kan.

Je kan onbeperkt bacon nemen, en hotel bacon is bijna overal top, maar zeker hier. Er is een buffet met zalm, kaas, salami, ham, croissants, vier soorten sneetjes brood, harde en zachte broodjes en een broodrooster. Je kan eten tot je ontploft, en daarna kun je ook nog versgebakken wentelteefjes, pannenkoeken of poffertjes bestellen. Tip als je een tweelingbroer hebt: doe dezelfde kleren aan en wissel elkaar af en toe af — dan is het echt een koopje.

Koffie

Den Haag is ook een echte koffiestad. Er zijn honderden koffiezaken met geweldige koffie, en mijn straatje, de Piet Heinstraat, heeft er al een stuk of twaalf die echt prima zijn. Maar de beste is en blijft [Bagels & Beans](#) op het Piet Heiplein. Chris, de manager, zorgt voor een aangename sfeer, maakt een leuk praatje met je en de koffie is heerlijk: niet te sterk, maar zeker niet slap. De cappuccino heeft geweldig schuim waar je lepeltje rechtop in blijft staan. En de prijs is verrassend laag.

Mocht je een beetje skeer zijn: geen probleem. Loop een stukje door en drink voor €1,85 een iets kleinere cappuccino bij de Coffee Corner van [de Albert Heijn](#). Ja, je hoort het goed: een foodie-gids die de Appie aanprijst. De koffie daar — en zeker de cappuccino — is prima. En om je ontbijtje compleet te maken koop je voor €1,20 vier verse petit croissants die prima te doen zijn.

Kaas & delicatessen

Wil je daar beleg op? Geen probleem. Naast de Appie zit een prima kaasboer, namelijk [De Ruiter Kaasmarkt](#), die een enorm uitgebreide sortering heeft en ook nog eens absurd veel soorten salami en ham.

Next [Ed Boele](#) uit de Fahrenheitstraat. Meervoudig prijswinnaar van 'beste kaasboer'. Een wat rustigere zaak dan De Ruiter Kaasmarkt: waar De Ruiter vooral uitblinkt in zijn enorme sortering (soms zie je door de bomen het bos niet meer), is Ed Boele minder uitgebreid, maar liggen de kazen netjes gesorteerd en hebben ze geen vleeswaren. Net als De Ruiter heeft Ed Boele een prachtige selectie Hollandse kazen, maar ook heel veel Franse, Italiaanse en andere buitenlandse kazen die in een mooie volgorde uitgestald liggen.

Traiteurs & speciaalzaken

Nog een winkel waar je eens heen moet is [Gransjean](#) aan het Bankplein: een geweldige traiteur met heerlijke zalm en een prachtige sortering kazen en vleeswaren, maar ook wijn en avondmaaltijden. En natuurlijk kun je er ook terecht voor een lekker broodje. De beste vleeswaren zijn echter in Rijswijk te vinden bij "[De lachende koe](#)" ook een traiteur met zowel kaas, vleeswaren als maaltijden. Hun broodjes zijn ongekend lekker. Het broodje ribeye 2.0 met truffel en parmezaans kaas en een heerlijk sausje is geweldig absoluut de moeite waard voor een ritje Rijswijk.

Italiaans

Terug naar de Piet Heinstraat. Al sinds ik kind ben kom ik daar bij [Italy \(voorheen Cristofoli\)](#), een Italiaanse speciaalzaak van topkwaliteit. Je moet daar zijn voor de beste mortadella, de beste lasagna en heerlijke vers gemaakte arancini. En dat is maar een kleine greep uit hun assortiment: het is een overvloed aan Italiaanse delicatessen, met zorg uitgezocht.

Een paar deuren verderop zit het relatief nieuwe [Arte Bianca](#), een vrij groot Italiaans restaurant gerund door twee jongens uit Sardinië. Het is een echte Italiaan, al oogt het interieur wat steriel. Probeer daar de pasta alle vongole met bottarga — een Sardijnse specialiteit — of een van hun dik, dik belegde broodjes. Ze hebben ook een ruim assortiment aan pizza's; er is echt voor elk wat wils.

Schuin aan de overkant zit [Capo Cucina](#), een apart restaurant/kookstudio. Eigenaar Romano is net als ik een halve Siciliaan. Doordeweeks doet hij private cooking en in het weekend is hij open als restaurant. Hij serveert heerlijke Siciliaanse gerechten van topkwaliteit voor een schappelijke prijs.

Om dan maar in de sfeer van de Italiaanse restaurants te blijven, lopen we nu de Mauritskade af naar het befaamde [NONA](#). Wederom een half-Siciliaanse dame die echt fucking lekkere Siciliaanse gerechten maakt, in een iets trendy jasje maar toch klassiek. Een nadeel: er is bijna niet te reserveren. Daar moet je echt heel erg je best

voor doen. Maar het is absoluut de moeite waard. De gezellige Julia verzorgt al kwebbelend een hele avond vol met lekkernijen.

Sushi & Aziatisch

Dan sushi. Er is natuurlijk volop sushi te krijgen, maar ook een hoop troep-all-you-can-eat-sjhit. Daar blijven we ver van weg. Twee zaken springen eruit:

[Kiraku](#) op de Toussaintkade. Het is duur, maar echt topkwaliteit. Probeer de krokante kip sushi of gewoon simpelweg de tuna nigiri (saai maar vreselijk lekker). Probeer de kingkrabsalade, de tonijn-wasabi salade of de garnalen tempura. En als je niet van vis houdt: ze hebben prima beef teriyaki. Er is voor iedereen wel iets wat hij lekker vindt.

[De Sushi Meisjes](#), vooral afhaal of bezorgen maar ook ter plekke eten kan. Ze hebben prima kwaliteit sushi, iets goedkoper dan Kiraku, en geen warme vleesgerechten. Minpuntje is dat ze geen nigiri hebben, en dat is wel mijn favoriet. Maar hun geheel eigen stijl van sushi is verfrissend; het is echt heel anders dan welke sushitent dan ook.

De absolute topper als het om sushi gaat is echter [Morikawa](#) in de Balistraat, vlakbij mijn buurtje. Als je aan het einde van de Laan van Meerdervoort linksaf gaat, kom je in de Archipelbuurt waar deze echte Japanse sushizaak zit. Gerund door een Japans echtpaar in een soort kantine word je door hen geholpen in slecht Engels. Het is geen mooie zaak, het is ook geen avondje uit, en het is DUUR. Dit is voor de echte foodies, de liefhebbers van lekker eten. Een omakase menu kost 90 euro. Een zalm nigiri 5,40 en een tonijn nigiri 8,40. Maarrrrrr het is absoluut de moeite waard. De coquilles zijn boterzacht, de zalm is supersmaakvol en de rijst is in Osaka stijl, in tegenstelling tot Kiraku waar ze Tokyo stijl sushi hebben.

We blijven nog even in de buurt en gaan naar [Zheng](#) in de Prinsestraat, een high-end Chinees nouvelle-cuisine-restaurant dat, in mijn ogen, geweldig is. Je kunt daar een proeverij doen van 5, 6, 7 of 8 'hoofdstukken' die bijna Librije-waardig zijn. Elke keer weer is het een avontuur om daar het 8-gangen menu te nemen. Het is niet goedkoop, maar op zich wel value for money.

Om de hoek, tegenover de Grote Kerk, zit een [Amazing Oriental](#), een van de drie in Den Haag. Een Chinese keten waar je prima Aziatische eetwaar voor in de keuken kan kopen: van noodles tot rijst tot zeewier, tempura — alles hebben ze in huis. En ze hebben een

heerlijke snackcorner waar je voor een leuke prijs mini-loempia's en gepaneerde shrimps kunt krijgen, en nog veel meer.

Japans/Teppanyaki

We gaan nu een stukje uit de buurt naar Scheveningen. Daar zit het enige teppanyaki restaurant van Den Haag (ja ja, Scheveningen is gewoon The Hague Beach): [Sui Sha Ya](#). Een uiterst gezellig en prima Japans restaurant waar je eten voor je neus op de bakplaat wordt klaargemaakt. Erg gezellig om met je kinderen te gaan eten; de Japanse kok vermaakt ze wel en schiet stukken gebakken ei naar de kids die ze met hun mond op moeten vangen. De prijs-kwaliteit is prima: voor €120 heb je een 7-gangenmenu waar zelfs deze veelvraat vol van zit, met vlees, vis en groente. Ook hier hoeft je niet bang te zijn dat moeilijke eters niets naar hun gading vinden — alles staat op het menu.

Centrum & sfeer

Terug naar mijn buurtje. Als je de Piet Heinstraat uitloopt richting centrum en naar rechts gaat, kom je bij de Paleistuinen, wat feitelijk ook een soort hidden gem is: een oase van rust midden in het centrum, waar 's zomers een bont gezelschap van mensen vreedzaam zit te genieten. Expats, studenten, hangjongeren, zwervers en ambtenaren, alles zit daar door elkaar. Je kan naar binnen door de hoofdingang tegenover de Toussaintkade, en eruit kun je door een klein geheim smal gangetje dat rechts achter loopt. Daar zie je een deur die op slot lijkt, maar er zit een bel, en als je die indrukt gaat de deur automatisch open en kom je via een poort en een woonerf uit in de Molenstraat.

Als je vanaf hier weer rechtsaf gaat, kom je via de Prinsestraat bij een van de gezelligste grachten van Den Haag uit; de Veenkade, waar aan het water een paar boten liggen die dienst doen als terras voor cafés en eettentjes.

Een daarvan is [Niko](#), een restaurantje met Japanse invloed, waar je voor een mooie prijs heerlijke buikspek of zeebaars carpaccio kunt eten. Het zijn vooral kleine bites en lekkere cocktails die je daar kunt nuttigen, heerlijk aan het water. De eigenaar is gewoon Hollands, maar in de keuken staan echte Japanners. De porties zijn echt prima en ze hebben heerlijke drankjes, waaronder ook non-alcoholische.

Iets verderop zit [Niko Udon](#), van dezelfde eigenaar, maar gespecialiseerd in udon noedels. De kaart is best uitgebreid. Je kunt er een heerlijke shrimpburger eten, maar ook diverse kushikatsu of tonkatsu.

Nu gaan we effe iets verder naar het centrum in een steegje vlakbij het binnenhof zit nog een verborgen parel niet omdat het extreem lekker is maar omdat je voor een geweldige prijs lekker japans kunt eten ook deze toko wordt gerund door een vrij

jong Japans stel en het is een restaurantje [Ramen Kitonaya](#) en zoals de naam doet vermoeden is het gespecialiseerd in Ramen. Ze hebben daar buiten Ramen ook kleine bites zoals Gyoza en Karaage kip en natuurlijk Tonkatsu

We gaan terug naar mijn buurt. Als je in plaats van linksaf naar rechts gaat als je de Molenstraat uitkomt, kom je terecht bij 6&24, een Michelin-waardig restaurant waar je een 4- tot 8-gangen 'snoep menu' kunt bestellen voor rond de €100 bij 8 gangen. Wederom een high-end restaurant in het gezellige centrum.

Vlak daarachter, in de Torenstraat, zit het welbekende Florencia, een instituut dat voor een habbekrats koffie verkoopt en groot is geworden door hun ijs. Open van 7.30 tot 22.00 is het daar de hele dag druk en is er een heel groot terras waar vooral Hagenezen gebruik van maken. Het ijs is niet fantastisch, maar best oké.

Wil je bijzonder ijs, dan moet je terug naar de Piet Heinstraat, waar mijn buurman Piet een artisan ijswinkel heeft. De hele zomer staan er lange rijen voor de deur en hij heeft bijzondere smaken en ook vegan ijs.

Frans & fine dining

We gaan verder met twee bijzondere restaurants. Eerst doen we [Villa Coucou](#), aan het smalle gedeelte van de Laan van Meerdervoort. Een hidden gem, al worden ze vermeld in de Michelinids. In een prachtig gerestaureerd pand eet je daar 's avonds klassieke Franse gerechten zoals Tonijn met passievrucht en kalfsvlees in rozemarijnjus

Ook hebben ze een prachtige bar en kun je er in een sfeervolle sjeke ambiance een cocktail, cognacje of wijntje drinken

Nog een high-end restaurant hebben we op de Laan van Roos en Doorn, om de hoek bij NONA. [Callas](#), een instituut dat al 25 jaar een Michelinster heeft. Ook hier hebben ze een klassieke Franse keuken, maar wel absoluut nouvelle cuisine, en serveren ze kleurrijke bordjes. Je moet dan denken aan noordzeekrab met groene appel en selderij of Op de huid gebakken zeebaars met gele biet en dashi beurre blanc

En natuurlijk zit er in mijn Piet Heinstraat sinds niet al te lang ook een prachtige fine dining-occasion. [Marius Wijncafé](#), de uitbater van de wijnspecialzaak, heeft daar sinds 2023 een eetgelegenheid geopend met echt verrassend leuke gerechten. Wat dacht je van geroosterde artisjok met aioli en gebrande citroen, of gedroogde tonijn met paprika, maar ook loaded fries of chorizo-kroketjes en nog veel meer small bites. Of Siciliaanse viscouscous (ja ja, mocros, dat maken ze daar beter dan in Marokko).

Broodjeszaken

Oké, terug naar de eenvoud. Den Haag is van oudsher een stad waar heerlijke broodjes gemaakt worden. De Do-familie heeft er nu nog twee, maar er was een tijd dat ze met vijf zaken half Den Haag van broodjes voorzagen. Een van mijn favoriete broodjes was het aardbrietje: een simpel hard wit broodje met brie, bacon, groene peper en aardbeien — een combinatie van smaakjes die door je mond danste als je een hap nam. Of het formateurtje: een half hard bruin bolletje met ribeye, groene asperges, een vers gekookt kwarteleitje, een heet cherrytomaatje, roergebakken spinazie en een sambal-tomatendressing.

Nu zijn er nog twee over: [Ketjes Mix](#) in Poeldijk, waar je een simpel broodje jonge kaas of gebakken ei kan eten, maar ook een luxe broodje, bijvoorbeeld met de naam "Veilig Verkeer", met rosbief, ham, fricandeau, pekelvlees en huzarensalade. Of een ander speciaal broodje — absoluut de moeite waard om voor naar Poeldijk te rijden.

Het broertje van Ketjes Mix is de oorsprong van het familie-imperium: [Broodje van Dootje](#). Dat zit tegenwoordig aan de Theresiastraat en daar kan je een heerlijk ouderwets broodje halfom of tartaar eten, of een superlekker broodje saté. Hun absolute topper is het broodje biefstukjes volgens geheim familie recept, in diverse varianten. Ook deze tent is de moeite waard om heen te rijden.

Vis

Den Haag ligt aan de zee (ja ja, schollekoppen, jullie horen gewoon bij Den Haag). Dus natuurlijk zijn er prima viswinkels. Vis is wel erg duur tegenwoordig, dus ik heb best wel naar prijs-value gekeken.

Eerst is er, elke donderdag op het Prins Hendrikplein, een tentje van [Toet](#), waar je voor een prima prijs heerlijke vis kan halen. Natuurlijk moet je, zodra de nieuwe haring er is, een harinkje gaan happen — onze Hollandse specialiteit. Maar ze hebben daar ook heerlijke andere visschotels: van sliptong tot sushi of ovenschotels. Met een heel wisselend aanbod kun je daar steeds weer terecht voor een prima maaltijd of koud visbuffet.

In de Weimarstraat zit [Het Suezkanaal](#), een viswinkel van Tunesiërs waar je echt heel goedkope, prima vis kan halen. Het aanbod is misschien iets minder uitgebreid of luxe dan bij Toet en Simonis, maar het is prima en vooral goedkoop.

[Simonis](#) is natuurlijk een instituut in de haven van Scheveningen: een grote, mooie zaak met een absurd groot aanbod van alle soorten vis. Van kreeft tot sliptong, van sushi tot haring — je vindt het hier allemaal. Je kunt er dineren, maar trek niet je beste pak aan, want het is je bestelling plaatsen bij de kassa en dan wachten tot de dames je nummer afroepen.

"Nummertje 54!" schalt het dan door de zaak. Ik snap nu waar de term 'viswif' vandaan komt.

Voor de locals is Simonis wat minder; die gaan liever naar [Roeleveld](#) een veel rustigere viswinkel waar je ook heerlijk broodjes of sliptong kunt eten. Hier moet je zijn voor de gerookte paling en andere specialiteiten.

Indonesisch

Dan als laatste — en dit wordt een uitgebreid hoofdstuk — de Indonesische keuken. Die is in Den Haag wereldberoemd. Al meer dan 100 jaar heeft Den Haag Indonesische inwoners vanwege ons koloniale verleden, en dus ook Indische toko's. Ik ga er een aantal bespreken.

Er is [Toko Cendana](#) op de Laan van Meerdervoort: een prima toko met het klassieke aanbod. Drie soorten saté, rijsttafels, vleesgerechten als rendang en bijgerechten als gado gado. Gewoon een eerlijke, echte toko.

Dan heb je mijn favoriet: [De Javaan](#). Een iets andere keuken dan de klassieke Indonesische — andere kruiden en iets pittiger. De kip is zo pikant, die moet je echt leren eten. Ik ben dol op hun kip cashew en hun maiskoekjes. Ze hebben ook Javaanse chicken wings, erg spicy, en Javaanse mosselen. Check hun menu maar eens. Ook dit is weer meer afhaal dan echt restaurant; het is piepklein. Je kan er zeker wel een hapje eten, maar het is meer voor een snelle hap.

En als afsluiter: wederom in mijn eigen Piet Heinstraatje zit [Tante Pop](#), een privé-dinging, net als het Siciliaanse equivalent Capo Cuccina, maar dan Javaans. Je kunt er elk weekend eten bestellen voor takeaway of met een gezelschap reserveren en dan inclusief drank een heerlijke avond hebben. Tante Pop heeft haar eigen stijl: heerlijk geruide gerechten met vooral veel groente. Ik zou zeggen: bestel een maaltijd in het weekend en probeer het uit. Voor 17,50 heb je een heerlijke maaltijd.

Fastfood & afsluiter

Als laatste ga ik twee dingen doen die eigenlijk niet kunnen. Waar ik al de AH heb gepromoot, ga ik nu een fastfoodketen noemen. Want ik ben allesbehalve elitair — ik ben een gewone jongen — maar als het op food aankomt ben ik wel eetlitaar. Maar toch doe ik deze:

[Five Guys](#) in het centrum. Echt tantoe lekkere hamburgers, met vlees zo zacht als dat van de McDonald's, maar het smaakt wel naar echt vlees. Alle ingrediënten kun je zelf kiezen en ze zijn vers; je ziet ze in de open keuken liggen. Voor patat of andere broodjes hoef je hier niet te zijn, maar de hamburgers en cheeseburgers zijn top.

En nu een doodzonde voor een Hagenees: Amsterdam. We haten het. Het is niet ver, en de enige reden dat ik er wel eens kom is het teppanyaki restaurant in het [Okura](#) Hotel, dat waarachtig een Michelinster heeft. Ja, het is erg duur — de laatste keer waren we €350 de man kwijt — maar daar hadden we een omakase-sushi bordje met tien nigiri's die smolten in je mond. Ze waren net zo lekker als degene die ik in Tokyo proefde. En een 8-gangen menu van de bakplaat, waarvan de wagyu ook smolt in mijn mond, de kreeft boterzacht was en elke hap van het hele menu een waar genot was. Dat, samen met de lekkerste iets zoete sake die ik ooit dronk, is de moeite waard.