

Voor ieder wat wils

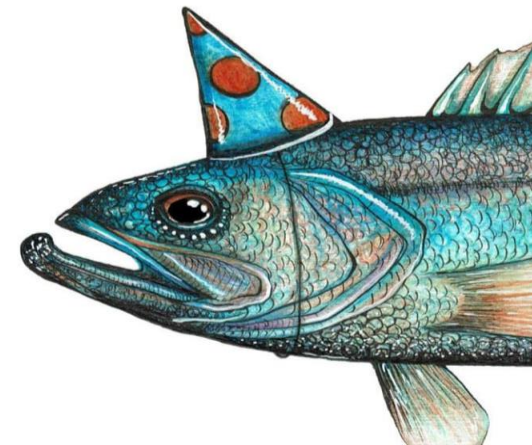
Barracuda Social Club ... het kleine zusje van Block & Barrels. Waar deze laatste een grote naam heeft opgebouwd in Groningen en omstreken, moet het zusje nog wat groeien. Dit heeft echter niets te maken met de kwaliteit van de keuken. Des te meer met de korte tijd dat dit restaurant geopend is. Eigenaren Boudewijn Brink en de broers Mark en Dave Pretorius leggen met dit restaurant meer de nadruk op visgerechten en het borrelen.

Social club

Opvallend in de naam is de toevoeging 'Social club'. Zo kun je bij Barracuda niet alleen voortreffelijk dineren, maar staat de deur altijd open voor een gezellige borrel met iets lekkers. Waar het restaurant zich wil onderscheiden door een uitgebreid vis- en seafood aanbod, wordt de echte vleesliefhebber of vegetariër zeker niet vergeten. Het uitnodigende interieur, dat fraai afgemaakt is met gekleurde tegeltjes in visgraatstructuur, houdt het midden tussen bar en restaurant. De verschillende soorten street art op de muren onderstrepen dit karakter. Een smaakvolle inrichting, dat door de drie eigenaren zelf zo bedacht is. Boudewijn; "We hebben alles zo gemaakt dat we onszelf er thuis voelen. Wij vinden dit alle drie mooi!" De invloeden van de deels buitenlandse eigenaren is verder ook goed terug te vinden in het restaurant. Zo is het menu in het Nederlands en Engels geschreven. Worden de gasten afwisselend in beide talen geholpen en blijkt de voertaal van de bezoekers ook vaak Engels te zijn. Deze variëteit aan culturen, leeftijden en afkomst zorgen voor een relaxte sfeer.

MEET, EAT & GREET

Eens per maand gaat Geeske Smit eten bij één van haar klanten. Restaurants en eetcafés die bewust kiezen voor het vlees van De Marktslager. Waarom kiezen zij voor deze samenwerking? Nog belangrijker; hoe wordt het vlees bereid of gebruikt? Dat zijn de uitgangspunten voor een nadere kennismaking met deze horecaondernemers. Deze keer is Geeske te gast bij Barracuda Social Club in Groningen.



Barracuda Social Club
Schuitendiep 48
Groningen



Samenwerking De Marktslager

Hoewel bovenstaande misschien doet vermoeden dat de vleesgerechten minder aandacht krijgen dan de vis, helpt Boudewijn ons snel uit die droom. “Natuurlijk kopen wij ons vlees ook voor dit restaurant bij De Marktslager. Net als bij de vis kijken wij naar kwaliteit, lokale producten en verantwoorde keuzes”. Hiermee wordt gedoeld op het head-to-tail principe en het wekelijks overleg met de slagerij over te gebruiken vleessoorten. “Er wordt wederzijds veel kennis overgedragen, dat leidt tot mooie combinaties en lekkere gerechten.” Dit meedenken, de manier van klantbenadering en de flexibiliteit van De Marktslager hebben gezorgd voor een groot wederzijds vertrouwen. Mark kan hierover heel duidelijk zijn; “Toen we ooit met Block & Barrels begonnen, was het voor ons vanzelfsprekend dat wij vlees van De Marktslager zouden gebruiken. Nu wij in dit nieuwe avontuur zijn gestapt – en daarmee dezelfde kwaliteit neer willen zetten voor onze gasten – willen wij naast een goede vis ook een perfect stuk vlees serveren.” Ook voor de speciaal bieren wordt samengewerkt met lokale

leveranciers, bijvoorbeeld Baxbier. Daarmee is de cirkel rond; de bierbostel dat overblijft na de productie van Baxbier, wordt vervolgens als voer gebruikt voor de Groninger Blaarkop koeien van De Marktslager.

Vending machine

Voor gasten en voorbijgangers die een lekker gekoeld speciaalbiertje willen, heeft Barracuda een vending machine laten maken. Verschillende soorten speciaalbier kunnen middels een goed uitgedachte methode uit deze machine gehaald worden. Liever een cocktail, met of zonder alcohol? Ook daar hebben de mannen aan gedacht. Een uitgebreide cocktailkaart, met heel veel verschillende soorten cocktails, biedt voor elk jaargetijde volop keuze. Daarmee wordt het unieke karakter van dit restaurant nog maar eens onderstreept; laagdrempelige gezelligheid voor gasten die op hoog culinair niveau kunnen genieten.



“We serve meat with and without feet”

Veel variatie mogelijk

Een mooie uitspraak van Dave is; “We serve meat with and without feet”. Hiermee verwijzend naar de variatie op de kaart aan visgerechten, afgewisseld met diverse vleesgerechten. Een combinatie van beide is ook mogelijk, zoals terug te vinden is in de ‘Block & Barracuda’ sectie. En voor elk hoofdgerecht geldt dat je er een halve lobster bij kunt bestellen. Gezien de heerlijke cocktails waar we al van genoten hebben, kiezen wij voor een mix van vlees- en visstarters. Daarmee laat de jonge, maar ervaren kok zien dat hij het kwaliteitsniveau van zijn bazen goed waar kan maken.

Harten van Groningers

De drie vrienden hebben hun kunst van goed samenwerken en ideeën vermarkten al bewezen bij Block & Barrels. Nu is het de beurt aan Barracuda om de harten van de culinaire Groningers te veroveren. Wij kunnen dit restaurant in ieder geval van harte aanbevelen!