

Just Meet

PASSIE VOOR VLEES, WIJN EN GASTVRIJHEID

De prachtig opgeknapte Breestraat is een publiekstrekker rijker: Just Meet. De naam van dit nieuwe restaurant mag je dubbelzinnig opvatten. Het is een ontmoetingsplek waar de passie voor vlees voorop staat. Meet & Meat dus eigenlijk. Hollandse gezelligheid met Amerikaanse invloeden. Waarbij direct moet worden aangetekend dat ook de niet-vleeseter hier op zijn wenken wordt bediend.

Eerst maar eens over die passie voor vlees. Chefkok Georg Jasper heeft daar namelijk een uitgesproken mening over. Gasten dienen verrast te worden, vindt hij, en dat doe je niet door ze een stukje vlees voor te schotelen dat ze thuis ook zelf kunnen bakken. Hij introduceert de term 'vergeten vlees' om aan te geven dat er veel meer variatie is dan mensen wellicht denken. "Een rund kun je bijvoorbeeld op honderd verschillende manieren uitbenen. Wij bieden juist de iets onbekendere delen aan."

Volgens het spreekwoord maakt onbekend vaak onbemind, maar dat draaien ze bij Just Meet juist om. Het vlees is afkomstig van biologische runderen en door een natuurlijk rijpingsproces wordt het extra op smaak gebracht. De finishing touch vindt plaats in de keuken waar de gerechten op ambachtelijke wijze worden bereid. Het resultaat: bijzondere steaks voor een zeer schappelijke prijs. Fijnproevers bestellen Cowboy Steak (Côte de Boeuf) of Tomahawk (Ribeye aan bot), klassiekers die je niet vaak meer treft.



De vleesgerechten op de menukaart vertellen slechts de helft van het verhaal. Bij Just Meet vind je namelijk ook passie voor gastvrijheid. Voor dit deel staat Luis Vicente garant. Als sommelier kan hij alles vertellen over de juiste wijnspijscombinaties. De wijnen, waarvan de meeste ook per glas te bestellen, zijn met zorg geselecteerd, waarbij kwaliteit en een betaalbare prijs hand in hand gaan. Just Meet verrast verder met een aparte gin-kaart, net als wijn een drankje dat zich ideaal laat combineren met de vleesgerechten.



Gastvrijheid betekent ook dat er voor ieder wat wils is. Voor liefhebbers van een vleesvrij diner staat er vis en vega op de kaart. Daarnaast profileert Just Meet zich als ontmoetingsplek tijdens de lunch (met bijvoorbeeld een goed geprijsd broodje zalm en croque madame) en borrel (bitterballen en een Hollands plateau). Kortom: mooie locatie, mooie gerechten én mooie prijzen. "Want een bezoek aan Just Meet moet geen rib uit je lijf zijn", zegt Luis.

Reden genoeg om snel de proef op de som te nemen. Just Meet is daarnaast ook present tijdens Leiden Culinair van 25 tot en met 28 juni.

Just Meet

Breestraat 18, Leiden
T 071 750 45 70
www.just-meet.nl

