

GO TEN, BAR & CAFÉ
10, RUE DU MARCHÉ-AUX-HERBES
L-1728 LUXEMBOURG
+352 621 502867
GOTEN.LU



FAVOURITE COCKTAILBAR
GO TEN

TEKST **PAULA PLANTINGA**
FOTOGRAFIE **TAKE TWO COMMUNICATION**

OP 10 APRIL 2009 OPENDE DE JAPANESE COCKTAILBAR GO TEN IN LUXEMBURG HAAR DEUREN. DE COCKTAILBAR BEVINDT ZICH IN HET HISTORISCH CENTRUM TEGENOVER HET PALAIS GRAND-DUCAL. DE NAAM VAN DE VENUE BETEKENT 'PALEIS' IN HET JAPANEES EN REFEREERT TEvens AAN HET HUISNUMMER.

EETBARE BLOEMEN De trotse eigenaar is Sebastiaan van der Weerden. Van oorsprong Nederlands, maar opgegroeid in Luxemburg. Na een carrière in de marketing, besloot hij zijn droom waar te maken en startte hij zijn eigen bar. “Ik wilde iets nieuws neerzetten, iets wat nog niet in Luxemburg bestond. De focus op service in Japan en de serene uitstraling spreekt me erg aan. Mensen kunnen hier echt ontspannen en genieten”, aldus Sebastiaan. “Op de cocktailkaart staan dertig cocktails met een Japanse touch. “We

werken alleen met premium dranken en verse sappen. Voor de decoratie gebruiken we eetbare bloemen. Uiteraard ontbreekt de sake en shotsu niet.”

JAPANESE INVLOEDEN Het interieur werd ontworpen door de Robert Kolenik, een ontwerper die garant staat voor een stijlvol design met een flinke dosis glamour. Ondanks de relatief kleine ruimte van vijftig m², doet de bar ruim aan. Japanse invloeden zijn in het interieur verwerkt. Een

VENUEZ 12 REGULARS PAGE 27



GEISHA'S SECRET

INGREDIENTS

2,5 cl Riemerschmid Frucht-Sirup
Holunderblüten (elderflower)
1,5 cl Riemerschmid Vanilla Bar
Syrup Vanilla
10 cl Green Tea
4 cl Orange Bitter Schweppes

wand is volledig bedekt met rendiermos, geïnspireerd op het serene van Japanse tuinen. Het gehele interieur is gemaakt van gepolijst wengé. Ook de lamellen die 19 cm breed zijn en horizontaal geplaatst. Ze kunnen afzonderlijk gedraaid worden waardoor, naast mooie lichtval, een speels beeld ontstaat. De metallic leren barkrukken aan de bar met verlicht barblad zorgen voor een spannend contrast. ■