



Tags: [nieuw in amsterdam](#)

Gepubliceerd op: 30 juni 2023

## LuminAir in Amsterdam is open: de nieuwste rooftop van de stad

De nieuwste rooftop van Amsterdam is open: LuminAir nabij Amsterdam Centraal Station op de plek waar jarenlang de bekende Skylounge te vinden was. Het design van LuminAir is geïnspireerd door licht en lucht en cocktails spelen er een grote rol.

Hoofdfoto: Pim Ras

LuminAir, 'The bar above Amsterdam', staat voor energie, muziek, kunst, kleur en de verschillende luchten boven de creatieve stad. Deze worden weerspiegeld door het innovatieve interieur. Wolkvormige installaties en lichtprojecties veranderen mee met de waan van de dag. Uitgesproken kleuren, pluche designmeubilair en ramen van vloer tot plafond accentueren de sfeer van LuminAir. Het design is gedaan door interieurdesignbureau King Kongs.

*De tekst gaat verder onder de foto.*



### LUMEN SIGNATURE COCKTAILS

De cocktailkaart is gebaseerd op lumen, de intensiteit van licht, en bestaat uit acht alcoholische en drie alcoholvrije signatures. Zo staat aan het begin van het spectrum – op 6500 lumen – de Clear Blue Sky op de kaart. Een laagalcoholische, frisse en bloemige cocktail, gemaakt met onder andere Lillet Blanc, crème de violette en kamillekombucha. Aan de andere kant staat de Match Flame, op 1700 lumen. Een sterke, warme cocktail met onder andere gebrande appel en met peer geïnfuseerde rye whiskey, pannenkoekenstroop en een mescalmist met gerookte sinaasappel en rozenwater. De ruimte tussen deze twee uitersten wordt opgevuld door verschillende andere moderne, cocktails.

*De tekst gaat verder onder de foto's.*

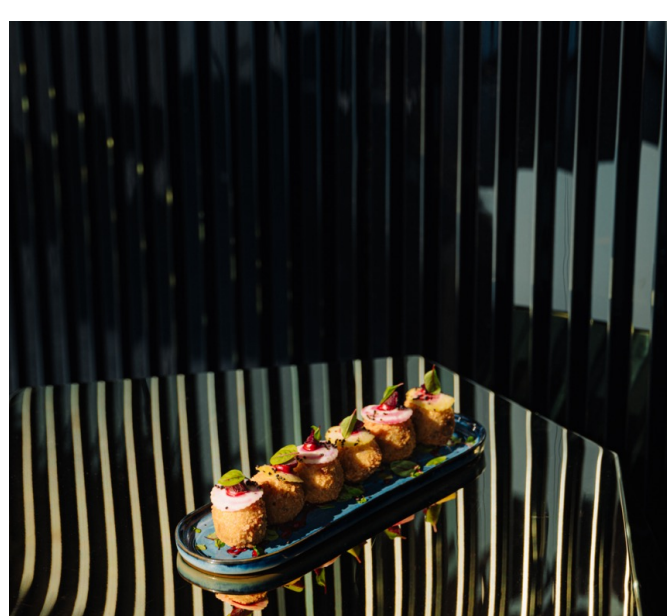


### DE LUMINAIR-TWIST

LuminAir is overdag, 's avonds en (in het weekend) 's nachts geopend. Voor een smaakvolle internationale lunch tot hoogstaande bites. Denk aan oesters en sushi, maar ook rendang, softshellkrab en karaage (gefrituurde) bloemkool. De gerechten, zowel de sandwiches, soepen en salades overdag als de bites 's avonds, zijn verrassend en kennen allemaal een LuminAir-twist. Zo creëerde de chef verschillende smaakmakers voor bij de oesters en wordt de sushi vers bereid.

En de bitterballen? Die komen met huisgemaakte bietenmosterd en zoetzuur van bietjes. Het menu is goed gebalanceerd, met vegetarische en veganistische opties en gerechten met vlees en vis. En natuurlijk een selectie heerlijke desserts, zoals de zomerse Virgin Pina Colada; een chocoladekokosnoot gevuld met tropisch fruit en citruskokossorbet.

*De tekst gaat verder onder de foto's.*



### BERMGRAS EN PET-FLESSEN

Zowel de bar als de keuken focussen op lokale producten en zero- en minimal waste-technieken. Naast de initiatieven achter de bar en in de keuken, is in menig detail gedacht aan een duurzame aanpak. Zo zijn de menukaften gemaakt van gerecyclede PET-flessen, het papier van Nederlands bermgras en vormde gerecyclede restafval van tomaten de grondstof voor de onderzetters.

### EVENT AREA ECLIPSE

Op dezelfde verdieping als LuminAir, opent ook vip-evenementenruimte Eclipse. Een venue met hetzelfde spectaculaire uitzicht en dezelfde professionele service. Inclusief een eigen cocktailbar en groot terras op het zuiden. Ideaal voor high end-evenementen, luxe merklanceringen, creatieve pop-ups en decadente feestjes.

