



STARTERS

CAULIFLOWER SOUP – Indiase gele curry – bloemkool – kokosmelk & buikspek	€7,50
SLOWCOOKED PORKBELLY – Buikspek & mango chutney	€11,75
BEETROOT – Biet – balsamico – mierikswortel & radijs	€11,50
GAMBAS & GARLIC – In knoflook gebakken gamba's in Two Chefs Sour bier	€13,25

MAINS

SWEET POINT PEPPER – Paprika – Baba ganoush – couscous – amandel – feta & granaatappel	€14,50
PERELGORT RISOTTO – Gorgonzola schuim – zoete aardappel & pastinaak	€15,50
MONKFISH STEW – Paprika – chili – kriel & gamba	€16,50
BAVETTE (200GR) – Double Dutch – Chimmichurri – krokante ui & chevenne ui	€18,75
DUCK (2 PERSONS) – Peking eend – flensjes – hoisin – rode peper & koriander	€16,25 p.p.
TWO CHEFS CHICKENBURGER & FRITES – Kimchi – pinda's & korean BBQ-sauce	€18,50

SIDES

ROASTED PUMPKIN – Pompoen – kikkerewrt – granaatappel – koriander & feta	€7,50
CAESAR SALAD – Little gem – ansjovis mayonaise – parmezaan & pancetta	€6,75
FRITES – Amsterdamse Friet van Tijger – mayonaise	€5,75



DESSERTS

CARROT CAKE – Roomkaas – witte chocolade glaze – vanille ijs	€7
CHOCOLATE BROWNIE – Huisgemaakt – karamelsaus – aardbei & slagroom	€8
CREME BRULEE – Kastanje – geserveerd met een mini Howling Wolf	€9
INDIA PALE SCROPPINO – Limoncello – limoensorbet & Two Chefs' Bon Chef	€8
ESPRESSO MARTINI – Live a Little!	€11

DINER

17:00-22:00