TWO CHEFS RESTAURANT

MENU

Three courses 35 (v)/ 39
All served with confit baby potatos /fries(+2,5)

BITES & STARTERS

sourdough from Fort Negen with whipped butter (v) 5,5

brioche prawn toast, sesame and gochujang mayo 9,5

grilled focaccia, fresh cheese and Zallo anchovies 9,5

brioche porkbelly, chipotle mayo and pickled red cabbage 9,75

slow cooked golden beets in leche de tigre, crispy buckwheat and pea shoots 10,5

chicken karaage with garlic confit and smashed cucumber 10,50

tostada gamba with smoky mezcal cocktail sauce, lime and pickled radish 10,5

MAINS & BURGERS

bbq celeriac steak, smoked chimichurri and fennel crisps 16,5

pan-seared seabass, tenderstem broccoli and vadouvan beurre blanc 19,5

confit duck, celeriac purée, Brussels sprouts, pickled onion & buckwheat 18

30-hour slow cooked shortrib, dashi-chimichurri & watercress(+2) 22,5

Angus beef burger on brioche with blue cheese, onion chutney and candied bacon 17,5

falafel burger on brioche with baba ganoush, pickled onion and feta 17,5

Burger of the Month- **ask our staff**

SIDES

Chunky ceasar salad 5,5

House pickle plate with seasonal vegetables, whipped ricotta and coarse salt 5,5

Baby potatoes in olive oil 5

Friethoes Fries, chipotle mayo 5,8

DESSERT

Basque cheesecake with blackberry coulis and yoghurt ice cream 9,5

Brown butter chocolate chip cookie served warm with vanilla ice 8,5

Three cheeses from Kaaskamer van Amsterdam with mostarda 14,5

If you have an allergy, please notify us.

TWO CHEFS RESTAURANT

MENU

drie gangen (v) 35 / 39
krieltjes inbegrepen / friet (+2,5)

BITES & STARTERS

zuurdesem van Fort Negen met whipped butter (v) 5,5

brioche prawn toast, sesam en gochujang mayo 9,5

focaccia, verse kaas en Zallo ansjovis 9,5

brioche buikspek, chipotle mayonaise en gepekelde rode kool 9,75

slow cooked gouden bietjes in leche de tigre, boekweit en erwtenscheutjes 10,5

kip karaage met knoflookconfit en smashed komkommer 10,50

tostada gamba met smoky mezcal cocktailsaus, limoen en ingemaakte radijs 10,5

MAINS & BURGERS

bbq knolselderij steak, gerookte chimichurri en venkel chips 16,5

gebakken zeebaars, bimi en vadouvan beurre blanc 19,5

geconfijte eendenbout, knolselderij puree, spruitjes, zoetzure rode ui en boekweit 18

30 uur gegaarde shortrib met dashi chimichurri en waterkers (Menu +2) 22,50

Angus beef burger op brioche met blauwe kaas, uienchutney en candied bacon 17,5

falafel burger op brioche met baba ganoush, ingemaakte ui en feta 17,5

Burger of the Month- **Vraag het onze bediening**

SIDES

Chunky ceasar salad 5,5

huisgemaakte pickle plate seizoensgroenten, luchtige ricotta met grof zout 5,5

Krieltjes in olijf olie 5

Friethoes friet - chipotle mayo 5,8

DESSERT

Baskische cheesecake met bramen coulis en yoghurt ijs 9,5

Brown butter chocolate chip cookie served warm with vanilla ice 8,5

drie kazen van de Kaaskamer van Amsterdam met mostarda

Heeft u een allergie? Meld het ons.