STARTERS

21 TUNA TARTAR — **225 B**
marinated tuna in chili, honey, ginger & sesame, avocado puree, pickled onion & crispy crouton

Tonfisk tartar smaksatt med chili, honung, ingefära och sesam olja, avokadopure, syltad lök och krispiga krutonger

22 RUSTIC FLATBREAD — **195 B**
Caramelized red onions, grape tomatoes, feta cheese, tomato sauce and fresh basil

Ungsbakat tunnbröd med karamelliserad röd lök, körsbärstomater, fetaost tomatsås och färsk basilika

23 CHICKEN QUESADILLAS — **195 B**
Grilled chicken, red onion, bell peppers, mozzarella cheese, salsa and sour cream

Quesadillas fyllda med kryddig kyckling, paprika, Jalapeños och mozzarellaost. Serveras med salsa och gräddfil

24 TORTILLA CHIP BASKET
With salsa — **140 B**
With guacamole — **195 B**
With salsa and guacamole — **220 B**

Med salsa
Med guacamole
Med salsa och guacamole

25 PARMA HAM — **225 B**
Parma ham, asparagus, rocket leaf, cashew nuts, Parmesan cheese, olive oil

Parma skinka med grillad sparris, ruccola sallad, cashew nötter, parmesan ost och oliv olja

26 THAI SPRING ROLLS — **145 B**
Chicken, vegetables, Thai herbs and chili dipping sauce

Thai-vårrullar med kyckling, grönsaker. Serveras med sweet and sour dipsås

28 CHEESY GARLIC BREAD — **145 B**

Ostgratinerat vitlöksbröd

29 GAMBAS AL AJILLO — **295 B**
Prawns sautéed with garlic, chili and parsley served with garlic bread

Chili & Vitlöksräkor
Smaksatta med rökt paprika och persilja
Serveras med vitlöksbröd

TWO CHEFS BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

SOUPS

32 FOREST MUSHROOM SOUP **195 B**
Scented with brandy
and served with garlic bread

Skogssvampsoppa smaksatt
med konjak serveras med ört & vitlöks bröd

33 CREAMY LOBSTER SOUP **250 B**
Flavored with saffron
and served with garlic bread

Krämig hummersoppa smaksatt
med saffran. Serveras med vitlöksbröd

34 ROASTED TOMATO AND BASIL SOUP **195 B**
Served with cheese bread

Tomatsoppa smaksatt med färsk basilika.
Serveras med ostgratinerad
baguette

SALADS

42 BURRATA CHEESE SALAD **295 B**
with rocket, dried cranberries,
cherry tomatoes and balsamic dressing

Burrata ost serverad med ruccola sallad,
torkade tranbär, cherry tomater
och balsamiko dressing

43 CAESAR SALAD **295 B**
Grilled Cajun chicken, crispy bacon,
romaine lettuce, parmesan cheese,
herb croutons with homemade
Caesar dressing

Ceasarsallad med grillad cajunkyckling,
romansallad, parmesanost och
knaperstekt bacon

44 TUNA NICOISE SALAD **295 B**
Grilled tuna & pineapple,
red & green oak leaf, boiled egg Green beans,
sherry tomatoes & olives served with Two chefs
Green Thai dressing

Grillad tonfisk och ananas, sallad, kokt ägg,
bonor, cherry tomater Oliver serveras
med en Thai inspirerad dressing

45 RUSTIC GREEK SALAD **275 B**
Feta cheese, kalamata olives,
tomatoes, cucumber, red onion
with traditional dressing

Grekisk sallad med fetaost,
svarta Kalamata-oliver,
lök och traditionell vinegrette-dressing

TWO CHEFS
BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

PASTA

50 **POMODORO TAGLIATELLE** **225 B**
Parma ham, Italian herbs
with our homemade tomato sauce
Med Parma skinka, fyllig tomatsås
Smaksatt med färska örter

52 **PRAWN TAGLIATELLE** **325 B**
Local Andaman prawns sautéed
with spinach, fresh dill,
with a lobster saffron sauce
Tagliattelle med räkor och
hummersås smaksatt
med saffran och spenat

56 **BOLOGNESE SPAGHETTI** **285 B**
rich and hearty beef ragu sauce
Fyllig köttfärssås med tomater,
lök och färska örter

57 **CARBONARA SPAGHETTI** **245 B**
Cheese, bacon, egg and cream
Med bacon, grädde,
äggula och parmesanost

TWO CHEFS
BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

GRILL

61 GRILLED PEPPER CHICKEN — **395 B**
Potato gratin,
vegetable medley,
with creamy peppercorn sauce

Peppargrillat kycklingbröst
med en krämig pepparsås,
sauterade grönsaker
och potatisgratäng

62 GRILLED HERB CHICKEN — **395 B**
Sautéed potatoes,
vegetable medley
with black trumpet mushroom sauce

Örtgrillat kycklingbröst
med svart trumpetsvampssås,
sauterade grönsaker och
sauterad potatis

65 TWO CHEFS BRAISED BBQ RIBS — **395 B HALF RACK / 525 B FULL RACK**
Tropical coleslaw,
Idaho potato fries
and BBQ sauce

Revbensspjäll serverade
med friterad klyftpotatis och
Two Chefs hemlagade BBQ-sås

66 WOODEN PLANK PORK TENDERLOIN — **425 B**
Sautéed bacon, mushrooms
with mashed potatoes,
thyme red wine sauce
and sauce Béarnaise
served on a wooden plate

Grillad fläskfile med bacon och svamp,
potatismos, rödvinssås med timjan
och béarnaisesås. Serveras på planka

TWO CHEFS BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish *= Not spicy* *= A bit spicy* *= Very spicy*

BURGERS

67 **BACON & CHEESE BURGER** **465 B**
200g ground Australian Wagyu beef,
brioche bun,
cheddar cheese, bacon,
red onion, tomatoes, lettuce
and Idaho potato fries

Two chefs 200g nötfärsburgare
med bacon, ost, bröd, sallad,
och Idaho-potatis

68 **AUSSIE BURGER** **465 B**
200g ground Australian Wagyu beef,
brioche bun,
pickled beetroot, pineapple,
fried egg, bacon
and cheddar cheese
with Idaho potato fries

200g nötfärsburgare med bacon,
ost, rödbetor, ananas, stekt ägg,
bröd, sallad, och Idaho-potatis

69 **TERIYAKI CHICKEN BURGER** **395 B**
Teriyaki marinated chicken breast,
grilled pineapple,
caramelized red onions,
cheddar cheese,
lettuce and tomatoes,
aioli served on a brioche bun
and with deep fried Idaho potatoes.

Teriyaki kycklingburgare
Med ananas, karamelliserad röd lök,
cheddarost, sallad, tomater,
aioli i brioche-bröd.
Serveras med friterad klyftpotatis

70 **TWO CHEFS BURGER** **495 B**
200g ground Australian Wagyu beef,
brioche bun, Gorgonzola cheese,
crispy Parma ham
and caramelized onions,
with Idaho potato fries & aioli
fried rocket leaf

200g nötfärsburgare
med Gorgonzolaost,
krispig Parmaskinka,
karamelliserad lök,
bröd, sallad,
aioli och Idaho-potatis

71 **GRILLED HALOUMI CHEESE** **465 B**
& PORTABELLO MUSHROOM BURGER
with lettuce, tomato, pickled onion,
rocket served with French fries
and garlic aioli

Grillad Haloumi ost och Portabello
svamp burgare serveras i ett brioche
bröd med syltad lök, ruccola sallad,
pommes frites och aioli.

67

68

69

70

71

TWO CHEFS BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

STEAKS

72 TANDOORI BEEF TENDERLOIN SKEWER **645 B**
200 g of Australian beef tenderloin,
marinated in Tandoori yoghurt
served with coconut rice,
flat bread, yogurt dressing
and marinated cucumbers

Grillspett med 200 g oxfile marinerat
med Tandori kryddor
serveras med kokos ris,
yougurt dressing,
syltad gurka och tunnbröd

73 BEEF TENDERLOIN SKEWER **695 B**
200g Australian beef tenderloin, herb
and garlic tomatoes, sautéed potatoes
and BBQ sauce

Grillspett av 200g Importerad Oxfile (Aus)
med ört & vitlöks tomatsallad,
sauterad potatis och Two Chefs hemlagade
BBQ-sås

74 PEPPER STEAK **795 B**
200g Australian beef tenderloin,
vegetable medley, potato gratin
with pepper and brandy cream sauce

Two Chefs berömda pepparstek på 200g
Importerad Oxfile (Aus).
Serveras med krämig pepparsås,
smaksatt med cognac serveras
med sauterade grönsaker
och potatisgratäng

75 TWO CHEFS CHATEAUBRIAND **795 B**
200g Australian beef tenderloin,
truffle mashed potatoes, vegetable
medley, thyme red wine sauce
and Sauce Béarnaise

Helstekt Importerad Oxfile,
200g, (Aus) med bearnaisesås,
rödvinssky, wokade grönsaker.
Serveras med potatismos smaksatt
med tryffel

TWO CHEFS
BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

STEAKS

76 TWO CHEFS MIXED GRILL **695 B**
Grilled Australian beef tenderloin 100 g,
pork tenderloin 100 g
and chicken breast 150 g
served with Béarnaise,
BBQ and red wine sauce,
tomato salad and French fries

Grillad oxfile 100 g,
fläskfile 100 g och kyckling bröst 150 g
serveras med béarnaisesås,
rödvinssås, bbqsås,
tomat sallad och pommes frites

77 WOODEN PLANK GRILLED BEEF **795 B**
200g Australian beef tenderloin,
sautéed bacon, mushrooms with
mashed potatoes, thyme red wine
sauce and Sauce Béarnaise served
on a wooden plate

Two Chefs berömda Plankstek på 200g
grillad Importerad Oxfile (Aus) med
potatismos, sauterad svamp och bacon
Serveras med béarnaise och rödvinssås
smaksatt med timjan

78 GRILLED RIB EYE **895 B**
US grain fed rib eye Beef 300g,
herb and garlic tomatoes,
grilled asparagus, sautéed potatoes
and Sauce béarnaise

Grillad entrecôte 300 g från USA
med tomatsallad, grillad sparris,
sauterad potatis och bearnaisesås.

79 SURF AND TURF **1395 B**
Grilled Australian beef tenderloin 200 g,
½ Canadian grilled lobster,
grilled portobello mushroom,
tomatoes, sautéed potatoes,
red wine sauce and sauce Béarnaise.

Grillad Australisk oxile 200 g,
grillad halv Kanadensisk hummer,
portabello svamp, tomat,
sauterad potatis,
rödvinssås och bearnaisesås

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

TWO CHEFS
BAR & GRILL

TEX MEXICAN

M1 GUACAMOLE 90 B

M2 VEGETARIAN TACOS 365 B
pakoras served in soft wheat tortillas,
pickled red cabbage, guacamole,
tomato, pickled red onion,
cucumber & yogurt dressing,
charred tomato salsa and Jalapenos

Vegetariska tacos med friterade pakoras
serveras i vete torilla bröd, syltad rödkål,
guacemole, tomat, picklad rödlök,
yougurt & gurk dressing,
sotad tomat salsa och jalapenos

M4 TWO CHEFS PORK TACOS 365 B
ground pork, cumin,
chili with cheddar cheese,
shredded lettuce, tomatoes, salsa,
sour cream and corn tortilla shells

Tacos med kryddig fläskfärs
serveras med ost, salsa och
creme fraiche

M5 ENCHILADAS
bell peppers, mozzarella cheese,
roasted corn, red beans, cilantro with
Vegetarian option 295 B
Chicken option 395 B
Prawn option 445 B

Tex-Mex Enchiladas med paprika,
majs och bönor smaksatt med
tequila och koriander
Serveras med och tomatsalsa
Med grönsaker
Med kyckling
Med räkor

M6 FAJITAS
Tomatoes, bell peppers, red onion,
spicy Mexican tomato sauce
with cheddar cheese, salsa,
sour cream and flour tortillas
Vegetarian options 295 B
Chicken option 395 B
Tiger prawn option 545 B

Kycklingfajitas, tomater, paprika,
vetetortillabröd, tomatsalsa,
cremefraiche och ost
Med grönsaker
Med kyckling
Med räkor

M8 NACHO MACHOS 365 B
ground pork tenderloin, roasted corn,
cheese, fresh cilantro, spring onion,
salsa and sour cream

Gratinerade nachos med kryddig
fläskfärsblandning och ost
serveras med Jalapeños,
tomat och salsa och creme fraiche

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

TWO CHEFS
BAR & GRILL

THAI FOOD

90 STIR FRIED MORNING GLORY — **125 B**
With soya beans, chili and garlic

Wokad thailändsk spenat
med soyabönor, chili och vitlök

94 TWO CHEFS TOM YAM SOUP
Mushrooms, fresh cilantro,
and chili
Vegetarian option — **175 B**
Chicken option — **245 B**
Tiger Prawn option — **495 B**

Tom Yam soppa smaksatt
med chili, koriander,
galangal (ingefära)
och kaffir limeblad
Med svamp och grönsaker
Med kyckling

95 COCONUT RED CURRY
coconut milk, Phuket pineapple,
kaffir leaves, and sweet basil
Roasted eggplant option — **195 B**
Chicken options — **245 B**

Fyllig röd currygryta
med kokosmjölk, ananas,
lime blad och söt basilika
Med ungsbakad aubergine
Med kyckling

96 GRILLED AUSTRALIAN RIBEYE STEAK — **395 B**
Sliced and dressed with toasted chili,
rice, Thai herbs and lime,
served with fresh vegetables

Grillad entrecote smaksatt med rostat ris,
chili, Thailänska örter och lime
serveras med grönsaker

97 MASSAMAN LAMB — **395 B**
Tender lamb curry with dried spices,
coconut milk, thai sweet potatoes,
roasted peanuts and cashew nuts

Mustig currygryta med lamm (NZ),
sötpotatis och cashewnötter

90

94

95

96

97

TWO CHEFS BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

THAI FOOD

107 STIR FRIED SWEET AND SOUR
Tamarind, Phuket pineapple,
spring onions
Vegetarian option 175 B
Chicken option 245 B

Wokade grönsaker
med en tamarind-baserad sötsur sås
med grönsaker och tofu

108 STIR FRIED CASHEW NUT
Mushrooms, chili, cashew nuts,
carrots, spring onion
Vegetarian option 175 B
Chicken option 245 B

Wokade grönsaker med cashewnötter,
chilipasta och svamp
med grönsaker och tofu

109 PAD THAI
Rice noodles, peanuts,
fresh lime, spring onion,
bean sprouts
Vegetarian option 225 B
Chicken option 245 B
Prawn option 265 B

Wokde risnudlar med vårlök,
färsk lime, böngroddar,
jordnötter,
chili och soyasas
Med grönsaker
Med kyckling
Med räkor

110 STIR FRIED AUSTRALIAN BEEF 395 B
With ginger, mushrooms, asparagus,
onions, crispy holy basil
and Sichuan pepper.

Wokad biff med ingefära, svamp,
sparris, lök, Thailänsk basilika
och Sichuan peppar

111 PINEAPPLE FRIED RICE
Phuket pineapple, yellow curry,
cilantro, vegetables
Vegetarian option 225 B
Chicken option 245 B
Pork option 245 B
Prawn option 265 B

Stekt ris på Phuket vis
serveras i ananas och
med gul curry
Med grönsaker
Med kyckling
Med fläskfilé
Med räkor

112 STEAMED RICE 25 B
Kokt Jasminris

107

108

109

110

111

TWO CHEFS BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

LOBSTER

		½	1/1
82	**GRILLED LOBSTER THAI STYLE** Served with a blackened eggplant salad with a coconut dressing, and chili-lime sauce *Grillad hummer med rostad aubergine smaksatt med kokos och serveras med en chili & lime*	995 B	1695 B
83	**GRILLED LOBSTER WESTERN STYLE** Served with garlic butter, tomato salad and grilled lemon *Grillad hummer med vitlöks smör, tomat sallad och citron*	995 B	1695 B
84	**CANADIAN LOBSTER OVEN ROASTED** with sautéed mushrooms, spinach, lobster sauce, gratinee with cheese and truffle mashed potatoes *Ungsgratinerad med ost, sauterad svamp, spenat, hummersås och potatismos smaksatt med tryffel*	995 B	1695 B
105	**CANADIAN LOBSTER** Stir fried with garlic, pepper, onion and bell pepper *Wokad kanadensisk hummer med vitlök, peppar, lök och paprika*	995 B	1695 B
106	**CANADIAN LOBSTER RED CURRY** With grilled eggplant, Phuket pineapple, coconut and Kaffir lime leaves. *Kanadensisk hummer med röd curry, kokosmjölk, grillad aubergine, Phuket-ananas och lime blad*	995 B	1695 B

82

83

84

105

106

TWO CHEFS BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

SEAFOOD

TUNA

98 GRILLED TUNA-ASIAN INSPIRED — **595 B**
served with coconut rice
and sesame wok fried vegetables flavored
with oyster and soya sauce

Grillad tonfisk file på asiatiskt vis
serveras med kokos ris och sesam
wokade grönsaker

99 GRILLED TUNA — **595 B**
served with spring onion
mashed potatoes
and a spicy pineapple citrus salsa
flavored with coriander

Grillad tonfisk file
serverad med kryddig ananas
och tomat salsa
och vårlöks potatismos

TIGER PRAWNS

100 TIGER PRAWNS GRILLED — **595 B**
Lime, coriander and roasted chilli,
sweet plum sauce.

Grillade tigerräkor med Two Chefs
hemlagade lime, coriander,
rostad chili och sötplommonsås.

101 TIGER PRAWNS RED CURRY — **595 B**
coconut and Kaffir lime leaves

Tigerräkor, röd Curry,
kokosmjölk och limeblad

102 TIGER PRAWNS STIR FRIED WITH GARLIC AND PEPPER — **595 B**

Wokad tigerräkor med vitlök
och svartpeppar

TWO CHEFS
BAR & GRILL

= Two Chefs signature dish = Not spicy = A bit spicy = Very spicy

DESSERTS

D1 MANGO SORBET **80 B / PER SCOOP**
served in a brandy snap basket

Mango sorbet serverad i ett kola flarn

D2 ICE CREAM **80 B / PER SCOOP**
Vanilla, chocolate or Strawberry
served in a brandy snap basket

Vanilj, choklad eller jordgubb serverad i ett kola flarn

D3 MERINGUE SWISS **150 B**
Vanilla ice cream, whipped cream, banana and chocolate sauce

Marängswiss, vanilj glass, grädde, maräng och chokladtopping

D4 CHOCOLATE BROWNIE **150 B**
Vanilla ice cream, whipped cream, banana, mango and chocolate sauce

Marängswiss, vanilj glass, grädde, banan, mango, maräng och chokladtopping

D5 APPLE PIE A'LA TWO CHEFS **150 B**
with homemade vanilla sauce

Äpplepaj smakasatt med hallon serveras med vanilj glass och vanilj sås

D 6 CHOCOLATE TRUFFLES **30 B / PIECE**

Choklad tryffel

D7 MANGO STICKY RICE **150 B**
Sticky rice sweetened with palm sugar, coconut sauce and fresh Thai mango

Klibbris smaksatt med palmsocker och kokos Serveras med färsk mango

D8 PANNA COTTA A LA CHEF BAO **150 B**
Infused with passion fruit and Thai herbs served with fresh fruits with a hint of Malibu

Panacotta smaksatt med passionfrukt och Thailänska örter serveras med färsk frukt parfymerad med Malibu

D9 OREO CHEESECAKE **150 B**
Served with exotic fruits, mango coulis, with a oreo cookie biscuit base

med exotiska frukter och mango coulis

D1-D2

D3

D4

D5

D6

D7

D8

D9

TWO CHEFS
BAR & GRILL

= *Two Chefs signature dish*