



#### LEUK OM TE WETEN

DE NAAM VAN RESTAURANT 20 28 wordt uitgesproken als 'twintig achtentwintig'.

Deze naam ontstond in 2007 toen NOC\*NSF de ambitie had de Olympische Spelen in 2028 naar Nederland te halen, 100 jaar na de Spelen in Amsterdam.

*THE NAME OF THE RESTAURANT 20 28 originated in 2007 when NOC \* NSF had the ambition was to bring the Olympics to the Netherlands in 2028 , 100 years after the Games in Amsterdam .*

#### OVER DE GERECHTEN

In Restaurant 20 28 kunt u veel gerechten eten met duurzame of biologische ingrediënten. Deze geven we aan met het volgende symbool:

*In Restaurant 20 28 you can eat many dishes with sustainable or organic ingredients. This is indicated with the following symbol:*



Een aantal van deze ingrediënten zijn extra bijzonder. We lichten ze graag even toe:

*A number of these additional ingredients are special. We will explain some to you:*

#### MSC VIS

Het Marine Stewardship Council-keurmerk (MSC) staat op visproducten die afkomstig zijn van duurzame visserij.

*The Marine Stewardship Council-quality label (MSC) is for fish products from sustainable fisheries.*

#### ECO FIELDS

Het kalfsvlees komt van de biologische kalfsboerderij Eco Fields. Deze kalveren krijgen uitsluitend natuurlijke voeding, dus zonder bestrijdingsmiddelen of kunstmest. Het vlees smaakt daardoor beter en is mooi rosé van kleur.


*Our veal is from the organic Eco Fields farm. Fed with natural food and without pesticides and fertilizers, the veal has a very good flavour and has a beautiful pink color*

#### ALLERGENEN

In onze gerechten kunnen bepaalde allergenen voorkomen. Mocht u allergisch zijn voor een van de allergenen, vraag onze medewerkers voor meer informatie. Eventuele kruisbesmetting kunnen we helaas nooit volledig voorkomen.

*All our dishes may contain some allergens. If you are allergic to any of these allergens, please ask our staff for more information. We can never fully prevent possible cross contamination.*

# 20 22 RESTAURANT

VOORGERECHTEN <i>STARTERS</i>	PRIJS € <i>PRICE €</i>
Papendal ham van het Berkshire ras geserveerd met salade, radijs, rettich en een mosterd-dragonmayonaise  <i>Berkshire ham served with salad, radish, and a mustard dragon mayonnaise</i>	€10,50
Gebakken oesterzwammen met een linzensalade, gepocheerde peer en gorgonzola* <i>Baked oyster mushrooms with a lentil salad, poached pear and gorgonzola</i>	€9,50
Tonijn van de Green Egg met krokante wonton, sesam en een mayonaise van Kikkoman <i>Tuna of the Green Egg with crispy wonton, sesame and mayonnaise from Kikkoman</i>	€12,50
Pompoen-wortelsoep met crème fraîche en truffel popcorn* <i>Pumpkin-carrot soup with cream fraise and truffle popcorn</i>	€7,50
Gerookte carpaccio van jong weiderund, truffelmayonaise en Old-Amsterdam  <i>Smoked carpaccio of veal, truffle mayonnaise and Old-Amsterdam cheese</i>	€12,50

\* Dit gerecht is vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

\* *This dish is vegetarian or can be prepared vegetarian*

# 20 22 RESTAURANT

## HOOFDGERECHTEN MAIN DISHES

PRIJS €  
PRICE €

Biologische kalfsoester van de Green Egg met een saus van bospaddenstoelen 🌱 <i>Organic veal of the Green Egg with a mushroom sauce</i>	€22,50
Bourgondisch, zacht gegaard buikspek met een jus van piccalilly 🌱 <i>Slow cooked pork belly with a sauce of piccalilly</i>	€19,50
Op de huid gebakken Snoekbaars geserveerd met tzatziki van rode biet en Gruyere <i>Skin baked perch fish served with tzatziki of red beet and Gruyere</i>	€20,50
Tamme eendenborst filet met hoisinsaus 🌱 <i>Duck breast fillet with hoisin sauce</i>	€21,50
Zwaardvis van de grill met een chutney van snoeptomaatjes, Thaise basilicum en citroenmelisse <i>Grilled swordfish with a chutney of cherry tomatoes, Thai basil and lemon balm</i>	€20,50
Pappardelle met spinazie, geserveerd met een bospaddenstoelensaus en een crumble van walnoot en Gruyere kaas* <i>Noodles with spinach, served with mushroom sauce and a crumble of walnut and Gruyere cheese *</i>	€18,50

.Alle gerechten worden geserveerd met aardappel en groente garnituren  
*All dishes will be served with potato and vegetable garnishes*

\* Dit gerecht is vegetarisch  
*This is a vegetarian dish*

# 20 22 RESTAURANT

## NAGERECHTEN DESSERTS

PRIJS €  
PRICE €

Chocolade ganache taart met een biologisch waterijsje van peer en sinaasappel  
*Chocolate ganache tart with an organic ice of pear and orange* €7,50

Panna cotta van Amaretto met een siroop van koffie en een crumble van Amarettini  
*Amaretto panna cotta with a coffee syrup and Amarettini crumble* €7,50

Longueur van framboos met yoghurtijs en vanille crème  
*Long layered cake of raspberry with yoghurt ice cream and vanilla cream* €7,50

Natuurlijk serveren wij ook diverse soorten koffie o.a.:  
*Of course we also serve a variety of coffees, including:*

Baileys Coffee	€6,50
Irish Coffee	€6,50
French Coffee	€6,50
Spanish Coffee	€6,50

Heeft u andere koffie wensen, de bediening helpt u graag.  
*Would you like to order other coffee, please ask our staff.*