

Shanghai Bistro opent deuren in Amsterdam

Vanaf 30 augustus Asian Streetfood in De Pijp

Asian Streetfood en Kung Fu Panda: waan je bij Shanghai Bistro in de urban chaos van de grootste stad van China, Shanghai. Op 30 augustus opent deze Chinese spot in de Amsterdamse Pijp haar deuren. Ben jij klaar voor wat funky fashioned Chinese-popstyle terwijl je geniet van verrassende Asian dishes? En spoiler alert: er is een Hidden Garden!

Van de dumplings en buns tot de vullingen, sauzen, soepen en de rest van het menu; bij Shanghai Bistro wordt alles dagelijks vers gemaakt. De gerechten zijn geïnspireerd op de onnavolgbare smaken van China, met een funky twist van chef-kok Francis Tavarez, die begeistert is van de Chinese keuken. Vanaf de Van Woustraat is de chef te bewonderen in zijn keuken in de etalage van het restaurant waar hij de sterren van de hemel kookt. Dit is precies waar Streetfood in het verre Oosten voor staat.

Not made in China

“De Chinese keuken is, met al haar verschillende stromingen en smaken, een onuitputtelijke bron van inspiratie”, zo stellen de initiatiefnemers van Shanghai Bistro Tim van Hattem en Francis Tavarez. De gerechten van Shanghai Bistro zijn ‘Not made in China’, al zou je dat door de smaakexplosie in je mond niet bepaald zeggen. Een betere benadering van de Chinese keuken kan bijna niet. Op de kaart vind je o.a. *Crazy Good Spicy Black Bean Mussels, Hot & Sour Soup, Steamed Bun with Crispy Pork Belly & Hoisin Saus* en natuurlijk *Homemade Dumplings ‘Xiao Long Bao’-style*.

Het industriële interieur aangevuld met Chinese clichés als Kung Fu Panda, bonte posters en streetart is een beleving op zich. Het gevoel dat je daadwerkelijk in een kleine, urban bistro middenin het centrum van Shanghai zit, komt op en top naar voren. Iets wat tot nu toe onbekend was in Amsterdam.

Ontdek de Hidden Garden

Op een nazomerse avond neem je plaats in de Hidden Garden voor een homemade ice tea, speciaal-biertje of gastronomisch mixdrankje. Bij Shanghai Bistro krijg je geen overpriced slobberwijn. De huiswijn is namelijk, zoals het hoort, echt het visitekaartje van Shanghai Bistro en over de rest van de wijnen hoef je je ook geen zorgen te maken.

Shanghai Bistro is open *till late*, ook de keuken. Wat betekent dat je rustig ’s avonds laat nog binnenstapt om lekker te tafelen of plaats neemt aan de bar voor een biertje en een bun. Shanghai Bistro is van woensdag t/m zondag geopend vanaf 16:00 uur. Je kunt een tafel reserveren tot 19:00 uur, daarna is het *walk in only*.

Overige informatie

Shanghai Bistro | Van Woustraat 110 | 1073 LS | Amsterdam | www.shanghaibistro.nl | info@shanghaibistro.nl | facebook.com/ShanghaiBistroNL | instagram.com/ShanghaiBistroNL

Noot voor de redactie

Chef Francis Tavarez komt uit de stal van Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot, resp. Executive Chef en Sous-chef van Restaurant Bord'Eau, Michelin**.
Francis is apetrots op zijn eerste, zelfstandige avontuur.

Tim van Hattem en zijn vrouw en zakenpartner Corria Houthuizen zijn eigenaar van de succesvolle *Taqueria LIMA* in de Foodhallen in Amsterdam, *De Foodbar* in de ZiggoDome, Wine & Food Communication Group en KegDrinks BV.

Noot voor de redactie - niet voor publicatie

Shanghai Bistro is officieel open voor publiek vanaf woensdag 30 augustus. Wij proef-koken en zijn *soft open* vanaf 24 augustus, persrelaties zijn vanaf dan van harte welkom voor een individueel bezoek en om te komen proeven. Laat ons vooraf even weten wanneer je wilt komen, zelf wilt fotograferen of een interview wilt met één van de initiatiefnemers en/of Chef Francis.

Voor meer informatie, interviewaanvragen of hoge resolutie beeld neem je contact op met Corria Houthuizen via: corria@shanghaibistro.nl.

Via de volgende link kun je onze press kit downloaden: www.shanghaibistro.nl/press-room/