

T H E  
B I T E C L U B  
INTERNATIONAL BBQ FOOD

TAKE AWAY

STARTERS

**BBQ CARPACCIO**

11,50

Dun gesneden rundercarpaccio gegrild op de BBQ.  
Geserveerd met truffelmayo, zongedroogde tomaat en shiitake

**MEXICAN NACHO'S**

9,75

Nacho's met pulled chicken van de Green Egg met huisgemaakte guacamole en tomatensalsa

**SMOKEY SALMON TARTAAR**

12,50

Langzaam gerookte zalm geserveerd met gemengde sla, avocado, zongedroogde tomaatjes en dragonmayo

**PORK BELLY BUNS (2ST)**

9,00

Gestoomd Gua Bao broodje met langzaam gegaarde buikspek van de Green Egg met een Oosterse marinade, wortel, lente ui en zoet-zure komkommer

**CARIBBEAN CHICKEN WINGS (6ST)**

7,50

Chicken wings in een Caribische marinade van Captain Morgan Spiced rum

MAIN COURSES

**THE BITE CLUB BURGER**

16,50

Klassieke Amerikaanse burger van Black Angus beef met romeinse sla, cheddarkaas, bacon, tomaat, augurk, gebakken rode ui en homemade burger saus

**SATÉ AYAM**

16,50

Molukse saté van kippendij met de pindasaus van de beroemde Tante Otta. Geserveerd met huisgemaakte atjar, lontong, zoet-zure komkommer en gebakken uitjes

**ASIAN STYLE SPARE RIBS**

16,50

Huis gemarineerde spare ribs op Aziatische wijze, bevatten een heerlijke mix van zowel zoet als spicy, afgelakt met een huisgemaakte Coca Cola glaze

**TUNA TATAKI**

23,50

Tonijn steak op Japanse wijze gegrild, afgelakt met soya, geserveerd met wakame en een wasabi & sriracha mayo

**PORTO BELLO ✓**

16,50

Gegrilde porto bello champignon gevuld met brie, walnoten, honing, truffel en crème fraîche

**AUSTRALISCHE BAVETTE (200G)**

24,50

Grain-fed bavette steak geserveerd met shiitake-truffel roomsaus of knoflook-rozemarijn saus

*Bij alle Main Courses worden gepaste groente en frites geserveerd*

SIDES

BBQ veggie mix

3,50

Side salad

3,50

Verse frites

3,50

American coleslaw

2,50

DESSERTS

**BASTOGNE CHEESECAKE**

6

Witte chocolade cheesecake met een bodem van Bastogne koekjes en een topping van kersen

**OREO CHEESECAKE**

6

Cheesecake gevuld met Daim & Oreo chocolade