THE BITE CLUB

INTERNATIONAL BBQ FOOD

FIRE STARTERS

BROOD MET DIPS 6,00

Geroosterd mais vloerbrood van bakkerij de Bie met huisgemaakte kruidenboter en zongedroogde tomaten tapenade

BBQ CARPACCIO 13,50

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

SMOKEY SALMON TARTAAR 13,50

Langzaam gerookte zalm geserveerd met gemengde sla, cherry tomaat, avocado-mais salsa en limoenmayo

MEXICAN NACHO'S TO SHARE 14,50

Nacho platter voor 2 personen met keuze uit:
Pulled chicken met guacamole en tomatensalsa
Pulled pork met BBQ saus en crème fraîche
Gegrilde groenten met chilisaus en crème fraîche

PULLED PORK BUNS (2ST) 10,50

Gestoomd broodje met 8 uur langzaam gegaarde pulled pork met coleslaw, zoet-zure komkommer, lente ui en BBQ saus

JERK CHICKEN WINGS (6ST) 8,50

Spicy Jamaicaanse chicken wings geserveerd met een frisse kokos dip

CARIBISCHE GARNALEN COCKTAIL 14,50

Gegrilde garnalen met gemengde sla, rode ui, avocado en lente ui in een tropische mangodressing

BURRATA 11,50

Romige buffel burrata kaas met gegrilde coeur de boeuf tomaat, chioggia biet, paprika en balsamico dressing

CLUB CLASSICS

Bij al onze hoofdgerechten wordt een gepaste groenten garnituur en verse frites met mayo geserveerd

THE BITE CLUB BURGER 17,50

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

THE ROYAL CLUB BBQ BURGER 19,50

Black Angus beef burger met daarop 8 uur langzaam gegaarde pulled pork, romeinse sla, coleslaw, zoet-zure komkommer, cheddarkaas, verse rode ui en BBQ saus

SATÉ AYAM 17,50

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 19,50

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

FISH

TUNA TATAKI 26,50

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

MISO ZALM 23,00

Gegrilde zalmfilet in miso marinade geserveerd met teriyakisaus, wakame, bimi groenten en groene asperges

VEGA

PORTO BELLO 17,50

Gegrilde porto bello champignon gevuld met geitenkaas, dadel, abrikoos, prei en crème fraîche

THE BEYOND CLUB BURGER 17,50

Plantaardige burger van Beyond Meat gehakt. Geserveerd met romeinse sla, avocado, cheddarkaas, tomaat, verse rode ui en rode bieten crème

CLUB STEAKS

Bij onze club steaks & specials heeft u de keuze uit onderstaande sauzen:

SAUZEN

Shiitake-truffel roomsaus
Knoflook-rozemarijnsaus
Jalapeño-pepersaus
Chimichurri

CANADIAN GRAIN-FED BAVETTE (200G) 24,50

Graan gevoerde Bavette steak. Grof van structuur, mooie marmering en geheel vetvrij. De perfecte "biefstuk" van de BBQ

CANADIAN GRAIN-FED ENTRECÔTE (250G) 29,50

Onze Entrecôte steak is een zeer smaakvol en super mals stukje vlees. Deze bevat enkel een klein vet randje

CANADIAN GRAIN-FED RIB EYE (300G) 35,00

Deze met vet doorregen steak is gemaakt voor de BBQ. Het smelten van het vet op de grill heeft een heerlijk effect op de smaak van het vlees

CLUB SPECIALS

WAGYU SUKADE A4 STEAK (200G) 39,50

Deze gesplitste sukade steak van de exclusieve Wagyu runderen heeft een hoog marmering gehalte dat zorgt voor een botermalse smaakervaring!

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (VANAF 600G)
PER 100G 8,50

De Côte de Boeuf wordt ook wel de koning van de BBQ genoemd. Deze drie weken gerijpte steak is ideaal voor de grote eter of om samen te delen

SIDES

Gegrilde groenten	4,00
Side salad	4,00
Verse frites	4,00
Zoete aardappelfriet met truffelmayo	4,50
Maiskolf met kruidenboter	4,00
American coleslaw	3,50

DESSERTS

ANANAS CHEESECAKE 7,50

Witte chocolade cheesecake met een bodem van Bastogne koekjes en een topping van gegrilde ananas en Malibu kokos crème

BBQ BANANA 7,50

Gegrilde banaan van de Green Egg met kokosijs en caramelsaus

BROWNIE 7,50

Huisgemaakte brownie met pecan noten, stukjes chocolade, vanille ijs en witte chocolade saus