

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

FIRE STARTERS

BROOD MET DIPS ✓ 7,50

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

STEAK TARTARE 15,00

Vers gesneden diamanthaas met een smokey Nduja paprika kick

RIBFINGERS (6ST) 14,50

SWEET, SPICY OF DON PAPA

Heerlijke botloze spare rib bites op Aziatische wijze

SATÉ AYAM (2ST) 12,50

Molukse saté van kippendij met de pindasaus van de beroemde Tante Otta en gebakken uitjes

PULLED PORK BITTERBALLEN

4ST 9,75 | 6ST 14,25 | 8ST 18,75

Huisgemaakte bitterballen met daarin 8 uur langzaam gegaarde pulled pork met BBQ mayo

LOADED NACHO'S PULLED PORK TO SHARE 17,50

Pulled Pork met jalapeño peper, rode ui, lente ui, bbq saus, en crème fraîche

BBQ CARPACCIO "CLASSICO" 15,00

Dun gesneden rundercarpaccio gegrild op de BBQ. Geserveerd met rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en Grana Padano. Met truffelmayo of pesto

BURRATA ✓ 15,00

Romige buffel burrata kaas met gegrilde koningsoesterzwam, zongedroogde tomaten, aubergine, courgette en pesto

TATAKI TUNA 15,00

Kort gegrilde tonijn op Japanse wijze met wakame, furikake en kerrie panko

CHAR SIU PORKBELLY 14,50

Gestoomde bao buns met daarop langzaam gegaarde buikspek in char siu marinade met zoet-zure komkommer, lente ui en coleslaw

CHEF'S CHOICE

A5 WAGYU TATAKI 25,00

Kort gegrilde Japanse Miyazaki A5 Wagyu, flinterdun gesneden, met teriyaki, gebakken ui, lente-ui en rode peper

CLUB CLASSICS

THE BITE CLUB BURGER 21,50

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

Onze Bite Club Burger is ook vegetarisch te bestellen, door onze Black Angus burger te vervangen door een Beyond Meat burger ✓

THE ROYAL CLUB BBQ BURGER 23,50

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

Zin in een next level Royal BBQ Burger? Voeg buikspek toe en maak je burger officieel legendarisch! +2,50

SATÉ AYAM (3ST) 21,50

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

ASIAN STYLE SPARE RIBS 27,50

SWEET, SPICY OF DON PAPA

Huis gemarineerde spare ribs op Aziatische wijze met de keuze uit sweet Coca Cola, spicy Cherry Coke of een Don Papa rum & cola glaze

CLUB FISH

TUNA TATAKI 31,50

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

MISO ZALM 26,50

Gegrilde zalmfilet in miso marinade geserveerd met teriyakisaus

CLUB STEAKS

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

Warm	Koud
Shiitake-truffel roomsaus	Chimichurri
Knoflook-rozemarijnsaus	Kruidenboter
Jalapeño-pepersaus	
Umami portsaus	

REGIO RUND STEAKS

Onze steaks zijn afkomstig van Nederlands regio rund. Zorgvuldig geselecteerd en ambachtelijk verwerkt, met focus op smaak en malsheid. Eerlijk vlees, puur en zoals het bedoeld is.

DIAMANTHAAS (180G) 27,50

Malse steak met een fijne marmering, weinig vet en vol van smaak

BAVETTE (200G) 30,50

Grof van structuur met een mooie marmering. De perfecte "biefstuk" van de BBQ

TOURNEDOS (200G) 39,50

De Ossenhaas is het meest malse stukje vlees van het rund

RIB-EYE (300G) 39,50

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 2 SHARE PER 2 PERSONEN

THE BITE CLUB PLATTER 52,50

Onze Club platter is ideaal om een proeverij van ons menu te houden en bestaat uit onze Bite Club Burger, 2 stokjes Saté Ayam en een hele Spare Rib

Grain-Fed Bavette i.p.v. The Bite Club Burger +8,00

Wagyu Bavette i.p.v. The Bite Club Burger +20,00

CLUB SPECIALS

MIX GRILL SPIES (300G) 32,50

Voor wie niet kan kiezen. Bavette, Tex-Mex kippendij en een varkenshaasje op één spies. Geserveerd medium

DRY-AGED ENTRECÔTE (250G) 37,50

Onze gerijpte Entrecôte steak is intens van smaak en vol aroma's. Deze bevat enkel een klein vet randje dat makkelijk eraf kan worden gesneden

WAGYU SPECIALS

Wagyu staat bekend om zijn uitzonderlijke marmering en intense smaak. De fijne vetdooradering smelt tijdens het grillen en zorgt voor een ongeëvenaarde zachtheid en sappigheid.

A4 WAGYU BAVETTE AUSTRALIË (180G) 39,50

Deze Australische Wagyu bavette heeft meer vleesstructuur, een iets stevigere bite en een volle rundsmaak. Perfect voor liefhebbers die houden van een echte steak, maar dan met de luxe en zachtheid van Wagyu

A5 WAGYU RUMP, JAPAN (180G) 49,50

Japanse Miyachiku Wagyu van het hoogste A5-niveau. Extreem fijn gemarmerd en rijk aan vet, met een bijna smeltende textuur. Intens, boterzacht en puur

SIDES

BBQ Corn ribs met Grana Padano en sriracha mayo 7,50

Gegrilde groentenmix 6,50

Gegrilde bimi en paksoi 6,50

Side salad 5,50

Friet met mayo 6,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayo 7,00

American coleslaw 3,50

Zoet-zure komkommer 3,50

Upgrade je friet met Grana Padano en truffelmayo +2,50