

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

FIRE STARTERS

BROOD MET DIPS ✓ 4

Geroosterd brood met huisgemaakte kruidenboter en zongedroogde tomaten tapenade

BBQ CARPACCIO 11,50

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

MEXICAN NACHO'S 9,75

Nacho's pulled chicken met huisgemaakte guacamole en tomatensalsa

SMOKEY SALMON TARTAAR 12,50

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

JACKFRUIT TACO'S (2ST) ✓ 8,50

Maistaco's met pulled jackfruit, mais, kidneybonen, koriander, avocado en tomatensalsa

PORK BELLY BUNS (2ST) 9,00

Gestoomd Gua Bao broodje met langzaam gegaarde buikspek 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

Al onze fire starters worden bereid op onze Big Green Egg BBQ

SOUP & SALADS

ANTILLIAANSE POMPOENSOEP ✓ 6

Licht pittig soepje van geroosterde pompoen

VIS SALADE 15,50

Salade met gegrilde tonijn, pulled zalm, garnalen, zongedroogde tomaten, edamame en een dressing van wasabi & sriracha

CARPACCIO SALADE 15,50

Salade met dun gesneden rundercarpaccio gegrild op de BBQ. Geserveerd met truffelmayo, zongedroogde tomaat en shiitakke

PORTO BELLO SALADE ✓ 14,50

Vegetarische salade met gevulde portobello met brie, walnoten, honing, truffel en crème fraîche

Bij de soep en salades wordt brood geserveerd

BIG GREEN EGG MAIN COURSES

CLUB CLASSICS

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

LAMSRACK (300G) 29,50

Gegrilde Engelse lamsrack geserveerd met een knoflook-rozemarijn saus

FISH & VEGA

TUNA TATAKI 23,50

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

ZEEDUIVEL 23,50

Deze stevige witvis is vol van smaak en komt samen met een heerlijke zomerse mangosalsa

PORTO BELLO 16,50

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

SIDES

BBQ veggie mix 3,50

Side salad 3,50

Verse frites 3,50

Sweet potato fries 3,50

American coleslaw 2,50

CLUB STEAKS

AUSTRALIAN GRAIN-FED BEEF

De Australische Grain-Fed runderen krijgen een speciaal graandieet van minimaal 60 dagen. Dit zorgt voor een mooi even doorregen vlees met een fantastische smaak!

AUSTRALISCHE BAVETTE (200G) 24,50

Grain-fed bavette steak geserveerd met saus naar keuze

AUSTRALISCHE RIB EYE (300G) 32,50

Grain-fed rib eye steak geserveerd met saus naar keuze

CLUB SPECIAL

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (600G) 48,50

Côte de Boeuf wordt ook wel de koning van de BBQ genoemd. Deze wordt minimaal 21 dagen gerijpt wat zorgt voor een ware smaaksensatie!

Bij alle Big Green Egg Main Courses worden gepaste groente en frites geserveerd

SAUZEN

Chimichurri

Shiitake-truffel roomsaus

Knoflook-rozemarijn

SWEET DESSERTS

BASTOGNE CHEESECAKE 6

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

BBQ BANANA 6

Gegrilde banaan van de Green Egg met kokosjys en caramelsaus

CHOCOLADE BROWNIE 6

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