

The logo for BIT Grill and Café, featuring the letters 'BIT' in a stylized, outlined font with a wood-grain texture inside the letters. The logo is set against a white background with a thin white border.

GRILL AND CAFÉ

A large, round wooden charcuterie platter is the central focus. It is filled with an assortment of cured meats, including prosciutto, salami, and chorizo. The platter is garnished with fresh vegetables like cherry tomatoes, pickles, and olives, as well as a generous amount of grated cheese. A small bowl of green pesto is placed on the platter. The platter is surrounded by several glasses of wine and water, and a bottle of 'Domaine La Suffrene' rosé wine is visible in the background. The setting is a dining table with a purple and white striped tablecloth.

# ROSE & CHARCUTERIE BEST IN TOWN

## Charcuterie

Authentieke vleesplank met diverse soorten huis gesneden vleeswaren om te delen. Geserveerd met brood, boter, aioli en pesto.


Artisanal platter with meat cuts, Served with bread, butter, aioli and pesto.

voor 2 personen | for 2 people **21<sup>.50</sup>**  
'La Suffrene' rosé Glas | Glass **5<sup>.25</sup>**

## Allergenen informatie | Allergens information

Vraag uw kelner om onze allergenenindex. Ask your waiter for our allergens index.

 Lupine | Lupine

 Gluten | Gluten

 SO2 & sulfiet | SO2 & sulfer

 Schaaldieren | Shellfish

 Ei | Egg

 Weekdieren | Molluscs

 Mosterd | Mustard

 Lactose | Lactose

 Sesamzaad | Sesame

 Soja | Soybean

 Vis | Fish

 Selderij | Celery

 Pinda's | Peanuts

 Noten | Nuts

# BREAKFAST

Mon- Fri: 07:00 - 10:00 | weekend 08:00 - 11:00

## BIT Breakfast buffet 17.00

Vers buffet met huisgemaakte confituren en eiergerecht naar keuze.  
*Fresh buffet with homemade marmalades and egg dish of your choice.*

# B'FAST PLATES

Daily 08.00 - 12.00

## BIT Petite breakfast 10.50

Koffie of thee met een croissant, confituren, roomboter en verse jus.  
*Coffee or tea with a croissant, confiture, butter and fresh orange juice.*

## Acai Bowl ✓ 7.50

Acai bessen smoothie met banaan, yoghurt, granola, zaden en vers fruit.  
*Acais berry smoothie with banana, yoghurt, granola, seeds and fresh fruit.*

## Omelet 'Caprese' ✓ 7.50

Omelet met basilicum, gesmolten Burrata en tomaat.  
*Omelet with basil, melted Burrata and tomato.*

## 'American Pancake' ✓ 7.50

Add bacon +1.50

Banaan, ahornsiroop.  
*Banana, maple syrup.*

# SANDWICHES

Daily 12:00 - 16:30

## BIT Clubsandwich 13.50

Gerookte kip, spek, rosbief, ei, sla en tomaat.  
*Smoked chicken, bacon, roast beef, egg, lettuce and tomato.*

## Bagel Pastrami 11.75

Kalfspastrami uit eigen keuken, Piccalilly en zoetzure groente.  
*Homemade veal pastrami, Piccalilli and pickled veggies.*

## Sandwich Carpaccio 'Tartufo' 13.50

Carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffel mayonaise.  
*Carpaccio, rocket, Parmesan cheese, pine nuts and truffle mayonnaise.*

## Sandwich Bawkyov 14.50

Gerookte zalm met mierikswortel crème, ei, komkommer en salade.  
*Smoked salmon with horseradish sauce, egg, cucumber and salad.*

## 'Pan de Cristal' oude kaas 12.75

Luchtig Spaans brood met Goudse oplet kaas.  
*Airy Spanish bread with matured Gouda cheese.*

## Toast Caprese ✓ 9.75

Romige Burrata met tomaat en basilicum.  
*Creamy Burrata with tomato and basil.*

## Croquet & Artisan bread

Garnaal / *Shrimp* Enkel / *Single* 7.75 | Dubbel / *Double* 14.50  
Runder / *Beef* Enkel / *Single* 6.75 | Dubbel / *Double* 12.50

# SOUPS

Daily 12:00 - 22:00

Geserveerd met brood en boter | *Served with bread and butter*

## Gazpacho 7.50

Gekoelde Spaanse groentesoep met klassiek garnituur.  
*Cold Spanish vegetable soup with classic garnishing.*

## Soep van Trostomaat 8.25

Soep van trostomaat met basilicum en room.  
*Soup of vine tomatoes with basil and cream*

## Bisque van Kreeft 8.25

Romige soep van kreeft met gamba.  
*Creamy soup of lobster with gamba.*

# SALADS

Daily 12:00 - 22:00

Geserveerd met brood en boter | *Served with bread and butter*

## Caesar salade Met kip | *with chicken* 12.50

Met zalm | *With salmon* 13.50

Romaine sla, ansjovis, bacon, ei, Parmezaanse kaas, ui en croutons.  
*Romaine lettuce, anchovies, bacon, egg, Parmesan cheese, onion and croutons.*

## Salade Edamame boontjes ✓ 12.50

Met Hollandse garnalen | *With Dutch shrimps* 14.50

Salade met wortel, edamame bonen, alfalfa en kruidendressing.  
*Salad with carrot, edamame beans, alfalfa and herb vinaigrette.*

## 'Josper' Veggies ✓ 9.50

Met gerookte kip | *With smoked chicken* 12.50

Salade met gegrilde groenten (koud) van de Josper grill.  
*Salad with grilled vegetables (cold) from the Josper grill.*

## Humus à la BIT ✓ 9.50

Kikkererwten spread, olijven, verse kruiden en salade.  
*Spread of chickpeas, olives, fresh herbs and salad.*

# BURGERS

Daily 12:00 - 22:00

Geserveerd met friet & salade | *Served with fries & salad*

## Classic Gourmet Burger 13.75

Met cheddar | *With cheddar* 14.75

180 gr. 'Angus' burger naar eigen recept.  
Salade, komkommer, tomaat, ui, augurk en salsa.  
*180 gr. 'Angus' burger according to our own recipe. Salad, cucumber, tomato, onion, pickles and homemade salsa.*

## DOUBLE Mini Burger 17.75

Met cheddar | *With cheddar* 18.75

2 x slider a 100 gr. 'Angus' rund naar eigen recept.  
Salade, komkommer, tomaat, ui, augurk en salsa.  
*2 x slider 100 gr. each of 'Angus' beef according to our own recipe. Salad, cucumber, tomato, onion, pickles and homemade salsa.*

## Special Burger 16.75

180 gr. 'Angus' burger naar eigen recept met maandelijks wisselende toppings.  
*180 gr. 'Angus' burger according to our own recipe with monthly changing toppings.*

# ENTREES

Daily 12:00 - 22:00

Geserveerd met brood en boter | *Served with bread and butter*

## Carpaccio 'Classico' 12.50

Add truffel mayonaise and pine nuts +1.50

Geserveerd met Arbequina olijfolie, Parmezaanse kaas en rucola.  
*Served with Arbequina olive oil, Parmesan cheese and rocket.*

## Steak Tartare 100 gram 14.75

180 gram 25.75

Geprepareerde (rauwe) steak tartaar met kwartelei.  
*Prepared (raw) steak tartare with quail egg.*

## Bawkyov zalm 14.50

Gerookte Noorse zalm met groene asperge, avocado en roerei.  
*Smoked Norwegian salmon with green asparagus, avocado and scrambled egg.*

## Duroc Ham 14.75

Gedroogde Spaanse ham, 'Pan de Cristal' brood en salsa van ui, tomaat en paprika.  
*Cured Spanish ham, 'Pan de Cristal' bread and salsa of onion, tomato and bell pepper.*

# KIDS

met ijsje | with icecream 9.75

## Classic Burger Mini

Onze beste burger special voor de kleintjes met friet en salade.  
*Our best burger specially for our little ones with fries and salad.*

## Kipnuggets

Kipnuggets zoals het hoort, met friet en salade.  
*Chicken nuggets as they should be, with fries and salad.*

## Fish & Chips

Gefrituurde kabeljauw met remoulade, friet en salade.  
*Breaded and deep fried cod fish with remoulade sauce, fries and salad.*

# JOSPER GRILL

## Rib Roast

2 pers. 59.75

1000 gr. 'Angus' ribeye met bot.  
Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.  
1000 gr. 'Angus' ribeye on the bone.  
Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Ribeye

2 pers. 49.75

500 gr. 'Freygaard' ribeye zonder bot.  
Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.  
500 gr. 'Freygaard' ribeye without bone. Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Picanha

2 pers. 49.75

800 gr. 'Angus' staartstuk met 'zadel'.  
Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.  
Aleen medium rare geserveerd.  
800 gr. 'Angus' rump with 'saddle'. Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.  
Served only medium rare.

## Round Steak

23.50

200 gr. 'Freygaard' kogelbiefstuk.  
Geserveerd met kruidenboter.  
200 gr. 'Freygaard' round steak.  
Served with herb butter.

## Ossenhaas

27.50

180 gr. 'Angus' tournedos. Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.  
180 gr. 'Angus' fillet. Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Entrecôte

27.50

300 gr. 'Hereford' lende steak. Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.  
300 gr. 'Hereford' Sirloin steak, Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Blackened & Spiced chicken

18.50

Kruidige kippenborst en poot à la 'Paul Prudhomme' met groene kool.  
Spiced chicken breast and leg à la 'Paul Prudhomme' with green cabbage.

## Gamba's

29.50

Gegrilde hele gamba's (5) met groenten in knoflook en olijfolie.  
Grilled whole gamba (5) with vegetables in garlic and olive oil.

## Mixed Grill

2 pers. 65.00

Selectie van staartstuk, Iberico ribs, gegrilde kip en gamba. Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.  
Selection of rump, Iberico ribs, chicken and gamba. Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

# SIDES

per serving 4.75

Seasonal vegetables

Grilled vegetables

Small caesar without chicken

Gratinated tomato 'Provencale'

French fries

Potato wedges, Parmesan, truffle mayo

Blooming onion (fresh cut and battered onion)

## 'A BIT of a disclaimer'

\* Wij serveren per hoofdgerecht 100 gram friet (p.p.) en een halve bowl salade. Wilt u extra friet of salade? Besteld u deze dan bij het doorgeven van uw bestelling. Nabestellingen duren minimaal 12 minuten.

We serve 100 gram of fries (p.p.) and half a bowl of salad per main course. If you wish to order extra, please do so together with your food order. Repeat orders will take a minimum of 12 minutes.

\*\* Wij prefereren de bereiding van onze steaks medium-rare. Besteld u een andere garing, houdt u er dan rekening mee dat tussen rare en well-done een gewichtsverschil van +/- 35% zit.

We prefer the preparation of our steaks medium-rare. If you prefer another cooking, please note that there is a weight difference of +/- 35% between rare and well-done.

\*\*\* Deelt u een 2-persoons grill gerecht met een extra persoon, dan berekenen wij 9,- voor extra friet, salade en garnituur.  
Extra guest supplement of 9,- for fries, salad and garnishing when sharing a 2-person grill dish.

# VEGETARIAN

Daily 12:00 - 22:00

Vergeet onze salades en soepen niet! | Don't forget our salads and soups!

## Veggie Burger

13.75

Met cheddar | With cheddar 14.75

180 gr vegetarische burger. Salade, komkommer, tomaat, ui, augurk en salsa.  
180 gr vegetarian burger. Salad, cucumber, tomato, onion, pickles and homemade salsa.

## Rendang 'Seorang Nenek'

17.50

Vega 'jack fruit' rendang met gebakken rijst en zoetzuur garnituur.  
Vegetarian 'jack fruit' rendang stew with fried rice and sweet and sour garnishing.

# CLASSICS

Daily 12:00 - 22:00

Geserveerd met friet & salade | Served with fries & salad

## Kabeljauw

23.75

250 gr. gebakken kabeljauwfilet met Hollandse garnalen, groenten en Hollandaise saus.  
250 gr. pan fried cod filet with Dutch shrimps, vegetables and sauce Hollandaise.

## Schol

22.50

Op de graat gebakken hele schol met frisse antiboise vinaigrette.  
Whole plaice pan fried on the bone with antiboise vinaigrette.

## Fish & Chips

19.50

250 gr. gepaneerde en gefrituurde kabeljauw met remoulade saus.  
250 gr. Breaded and deep fried cod fish with remoulade sauce.

## Boeuf Bourguignon

22.50

Klassiek Franse stoof van 'Angus' rund met spek, rode kool en aardappelpuree.  
Classic French stew of 'Angus' beef with bacon, red cabbage and mashed potatoes.

## Kalfslever

21.50

Naar oud-Hollands recept geserveerd met appel, ui, spek en krachtige jus.  
Pan fried calf's liver served with apple, onion, bacon and gravy.

## 'Boneless' Iberico ribs

19.50

250 gr. Varkensribbetjes op Thaise wijze bereid met koriander cress, wortel, kool en sesamzaad.  
250 gr. Pork ribs prepared Thai style with coriander, carrot, cabbage and sesame seeds.

## Steak Tartare (XL)

25.75

180 gr. geprepareerde (rauwe) steak tartaar met kwartelei.  
180 gr. Prepared (raw) steak tartare with quail egg.

De zomerstamppot, l'aperitivo en lamsschenkel worden zonder friet en salade geserveerd.  
*The summer 'mash', l'aperitivo and lamb shank are served without fries and salad.*

# EVERY DAY OF THE WEEK A DIFFERENT SPECIAL

## MONDAY

### ZOMERSTAMPPOT

Stamppot van raapstelen, Ibérico worst en krachtig jus.  
*Summer 'mash' of potatoes and turnip greens, Ibérico sausage and gravy.*

17.<sup>50</sup>

## TUESDAY

### SPARE RIBS

Op oosterse wijze bereid (ketjap, soja, lente ui, koriander en sesamzaad) geserveerd met groene kool.  
*Oriental style ribs (ketjap, soy sauce, coriander, spring onions and sesame seed) served with green cabbage*

17.<sup>50</sup>

## WEDNESDAY

### LAMB SHANK

Lamsschenkel a la 'Navarin' met krachtige jus, voorjaarsgroenten en aardappel.  
*Lamb shank a la 'Navarin' with gravy, spring vegetables and potato*

18.<sup>50</sup>

## THURSDAY

### KIPSATÉ

Kipsaté van de Josper grill met Rimboe pindasaus, atjar en kroepoek.  
*Grilled chicken skewer with peanut sauce, atjar and prawn cracker.*

17.<sup>50</sup>

## FRIDAY

### SURF & TURF

Kogelbiefstuk & gamba van de Josper grill met groentengarnituur en kreeftenjus.  
*Round steak & gamba from the Josper grill with vegetable garnishing and lobster gravy.*

21.<sup>50</sup>

## SATURDAY

### L'APERITIVO

De BIT charcuterie plank om te delen en een fles huiswijn naar keuze.  
(Castelnaud Sauv. Bl./ Chard./Rosé/ Merl-Cab./ Syrah)  
*The BIT charcuterie to share with a bottle housewine of your choice .  
(Castelnaud Sauv. Bl./ Chard./Rosé/ Merl-Cab./ Syrah)*

39.<sup>50</sup>

## SUNDAY

### SUNDAY ROAST (keuze van de chef | chef's choice)

600 gr. geroosterd rundvlees van de Josper grill. Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri. Om te delen.  
*600 gr. Roasted beef from the Josper grill. Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri. To share.*

39.<sup>50</sup>

**FEESTJE, BORREL, LUNCH OF  
DINER? SPECIALE ARRANGEMENTEN  
VANAF 15 PERSONEN. VRAAG ER  
NAAR BIJ UW KELNER.**

**VACATURE! VRAAG JE KELNER  
NAAR DE SFEER, VRAAG DE  
MANAGER NAAR DETAILS! BEN  
JIJ ONZE NIEUWE COLLEGA?**

# DESSERT

Daily-12.00-22.00

Geserveerd met huisgemaakt ijs | served with homemade ice cream.

**Kaasplank | Cheese platter**

**Crème Brûlée**

**Cheesecake**

11.<sup>75</sup>

7.<sup>50</sup>

7.<sup>50</sup>

**Lemon Meringue**

**Apple pie with almond**

**Chocolate moulleux (+/- 20 min.)**

7.<sup>50</sup>

7.<sup>50</sup>

7.<sup>50</sup>

# SPECIAL LIQUOR COFFEES

## **BIT Koffie**

Koffie naar keuze met een 5 jaar gerijpte Jenever van de Haagse destilleerder 'Van Kleef'  
*Coffee of your choice served with an 5-year aged Jenever from the local distillery 'Van Kleef'*

8.<sup>50</sup>

## **Haagse "Van Kleef" koffie**

Dubbele espresso met 'Haagse hopjes' likeur en vers geklopte room  
*Double espresso mixed with local 'Haagse hopjes' liquor and freshly whipped cream*

8.<sup>50</sup>

## **Special koffie**

Dubbele espresso, je favoriete likeur en vers geklopte room  
*Double espresso, your liquor of choice and freshly whipped cream*

8.<sup>50</sup>

# SPIRITS FOR SIPPING

## **'Van Kleef' Boterzout**

Prachtige stroperige likeur van de lokale destilleerder 'Van Kleef', vakmanschap en pure ingrediënten resulteert in deze smaakvolle 'salted caramel' likeur. Heerlijk puur, maar ook met ijs.

*This liquor from the local distillery 'Van Kleef' has an almost syrup-like feeling to it. Craftmanship and pure ingredients create this extremely tasteful 'salted caramel' liquor. Perfect as it is, but ice does not hurt.*

7.<sup>00</sup>

## **Mezcal Nuestra Soledad Ejutla**

Aromatische broertje van de welbekende tequila, een licht rokerige smaak van chilipepers wordt gecombineerd met de frisse geur van bloemen en munt.

*Aromatic brother of the well known tequila, gentle smokiness and the kick of chili go together with floral aromatics and mint.*

8.<sup>00</sup>

## **Plantation XO 20th anniversary Rum**

Blend van de oudste Bajan-rum die het merk bezit. Deze speciaal geselecteerde rum uit de Caraïben heeft gerijpt op ex-bourbon vaten waarna een tweede rijping op Franse eiken volgt gedurende maximaal 18 maanden. De dubbele rijping resulteert in zoete karamel, geroosterde kokosnoot en een vleugje kaneel als smaakbeleving.

*Blend of the oldest Bajan-rum that the company owns. This specially selected Caribbean rum has aged on ex-bourbon barrels when they continue the aging process on French oak for a maximum period of 18 months. The double-ageing process results in the taste of sweet caramel, toasted coconut and a hint of cinnamon.*

8.<sup>00</sup>

## **Cognac Pierre Ferrand 10 generations**

De prijswinnende Cognac is uitgebracht ter ere van de 10 generaties die samen een zeer stabiel cognachuis hebben verkregen en behouden. De cognac bestaat enkel uit Ugni Blanc druiven waarvan 20% heeft mogen rijpen in Sauternes vaten. De cognac kenmerkt zich door een fris karakter met weelderige tonen van eik en fruit.

*The award-winning Cognac was released because of the successful ownership for over 10 generations of this Cognac-house. The Cognac consists of 100% Ugni Blanc of which 20% has aged on Sauternes barrels. The Cognac stands out due to its fresh characteristics and recognizable notes of oak and rich fruit.*

9.<sup>00</sup>

## **Grappa Nonino Cuvee Antica**

Een lange rijpingsperiode in oude sherryvaten resulteert in een mooie rijkheid aan aroma's. De geur is zacht en rond met tonen van vanille en perzik waarbij amandelen de boventoon voeren. De smaak vol, krachtig met hints van tabak, chocolade en karamel.

*An extended ageing-process in used sherry-barrels creates a full bouquet of aromas. On the nose subtle and smooth with hints of vanilla and peach with strong almond. A full-bodied grappa with loads of chocolate, tobacco and caramel.*

9.<sup>00</sup>

## **Van Kleef 'Oude van vijf'**

Single Barrel single malt gelagerde jenever van de Haagse distilleerder 'Van Kleef'. Deze jenever heeft 5 jaar op nieuw Amerikaans-eiken gerijpt wat een geweldige diepe smaak van hout en vanille creëert, een prachtig lokaal alternatief voor een whiskey na het eten.

*Single barrel single malt jenever from the local distillery 'Van Kleef'. This jenever has been aged on new-American oak for 5 years which results in a deep taste of wood and vanilla, a beautiful local alternative for a whiskey after dinner.*

7.<sup>00</sup>

# WHITE

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer* 🍷

## Sauvignon Blanc

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk.

Frisse witte wijn, aangename zuren, citrus.

*Crispy white wine, smooth acidity, citrus fruits.*

Glas *Glass* 4.<sup>25</sup> | Fles *Bottle* 21.<sup>25</sup>

## Chardonnay

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk.

Volle romige wijn met tonen van perzik.

*Full bodied creamy wine with a hint of peach.*

Glas *Glass* 4.<sup>50</sup> | Fles *Bottle* 22.<sup>50</sup>

## Verdejo 'Basa'

Bodegas Telmo Rodríguez, Rueda, Spanje.

Een frisse droge wijn met een vol bouquet van meloen, passievrucht en peer.

*Crisp dry wine with a full bouquet of melon, passionfruit and pear.*

Glas *Glass* 5.<sup>25</sup> | Fles *Bottle* 26.<sup>25</sup>

## Moscatel de Aizon (sweet)

Bodegas Santo Cristo, Aragón, Spanje.

Honing, bloemen, rozijnen, frisse zoet/zuur balans.

*Honey, flowers, raisins, crispy sweet and sour balance.*

Glas *Glass* 4.<sup>50</sup> | Fles *Bottle* 22.<sup>50</sup>

## Classic Wooded Chardonnay

Rietvallei, Robertson, Zuid Afrika

Perzik, citroen, vanille, licht hout en krachtig

*Peach, lemon, vanilla, wood aged.*

Glas *Glass* 5.<sup>50</sup> | Fles *Bottle* 27.<sup>50</sup>

## Pinot Grigio 'Ronco Calaj'

Russolo, Friuli, Italië.

Rijp fruit en acacia, krachtig en fris.

*Ripe fruits and acacia, powerful and refreshing.*

Fles *Bottle* 28.<sup>50</sup>

## Riesling Trocken '100 Hügel'

Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen, Duitsland.

Biologische droge en sappige wijn met tonen van perzik en grapefruit.

*An organic dry and juicy wine with hints of peach and grapefruit.*

Fles *Bottle* 28.<sup>50</sup>

## Grüner Veltliner 'StockWerk'

Weingut Geyerhof, Kremstal, Oostenrijk

Expressieve geur van veldkruiden, groene appel en peer.

Rijpe zuren, licht peperig.

*Expressive aroma of field herbs, green apple and pear.*

*Ripe acids, slight peppery flavour.*

Fles *Bottle* 28.<sup>50</sup>

## Viognier 'Orenia blanc'

Philippe Nusswitz, Cévennes, Frankrijk

Aromatische volle wijn met zachte zuren, meloen, perzik en peer.

*Full bodied aromatic wine with mild*

*acids, melon, peach and pear.*

Fles *Bottle* 28.<sup>50</sup>

## Pouilly-Fumé 'Les Vieilles Terres'

Dominique Pabiot, Loire, Frankrijk.

Expressieve geur van kruisbessen, groene appel, bloemen en gras. Verfijnd met mooie zuren.

*Expressive fragrance of gooseberry, green apple, flowers and grass. Sophisticated with good acidity.*

Fles *Bottle* 32.<sup>50</sup>

## Esporão Reserva Branco

Esporão, Alentejano, Portugal.

Volle romige wijn met houtrijping. Fruitig bouquet van ananas, mandarijn, citroen en specerijen.

*Wood aged, full bodied wine. Fruity bouquet of pineapple, mandarin, lemon and spices.*

Fles *Bottle* 29.<sup>50</sup>

## Saint-Véran 'Les Champs de Perdrix'

Domaine Michel Rey, Mâcon, Frankrijk

Knisperende en volle bourgogne chardonnay met houtopvoeding. Wit fruit en citrus.

*Crisp full bodied Bourgogne chardonnay. Wood aged with hints of white fruits and citrus.*

Fles *Bottle* 36.<sup>50</sup>

## Napa Cellars Chardonnay

Trincherro Family Estates, Californië, VS

Volle romige wijn met hout rijping. Perzik, meloen, ananas met tinten van kokos en kruiden.

*Full bodied, wooded wine. Aromatic peach, melon, pineapple. Hints of coconut and herbs.*

Fles *Bottle* 41.<sup>50</sup>

# SPARKLING

## Cava Brut Aliguer

Agusti Torelló Mata, Penedès, Spanje

Mooie gerijpte Cava, heerlijk als aperitief.

*Aged, fruity Cava, perfect as an aperitif.*

Glas *Glass* 6.<sup>00</sup> | Fles *Bottle* 30.<sup>00</sup>

## Champagne 'Récolte Brut'

Dosnon, Avirey-Lingey, Champagne, Frankrijk

Elegante, verfijnde Champagne van kleine producent.

*Elegant, sophisticated Champagne of small producer.*

Fles *Bottle* 65.<sup>00</sup>

# ROSÉ

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer* 🍷

## Rosé 'Epicerie'

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk..

Een bleke roze en frisse Languedoc-Roussillon

rosé. Aardbei, mango en perzik.

*A pale pink and crispy rosé from Languedo*

*c-Roussillon. Strawberry, mango and peach.*

Glas *Glass* 4.<sup>25</sup> | Fles *Bottle* 21.<sup>25</sup>

## Rosé 'La Suffrène'

Domaine La Suffrène, Vin de Pays du Var (Provence), Frankrijk.

Het broertje van de bekende 'Bandol'. Een droge

Provence rosé, vol rood fruit en kruidigheid.

*Little brother of the famous 'Bandol'. A dry style*

*Provence rosé, rich in red fruits and herbs.*

Glas *Glass* 5.<sup>25</sup> | Fles *Bottle* 26.<sup>25</sup>

# RED

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer* 🍷

## Merlot / Cabernet Sauvignon

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk

Sappige rode wijn met milde zuren en tannines.

Rode bes, leer en rokerig

*Juicy red wine with subtle acids and tannins.*

*Red berry, leather and smokey.*

Glas *Glass* 4.25 | Fles *Bottle* 21.25

## Syrah

Domaine de Catelnaud, Languedoc, Frankrijk

Kruidige rode wijn met goede tannines. Rijp rood

fruit met de geur van zoete kruiden.

*Spicy red wine with tasty tannines. Ripe red*

*fruits with the fragrance of sweet herbs*

Glas *Glass* 4.50 | Fles *Bottle* 22.50

## Malbec 'Premium'

Kaiken, Mendoza, Argentinië

Krachtige en kruidige wijn met rijpe tannines.

Rijp rood fruit, tabak en butterscotch

*Powerful and herbal wine with mature tannins.*

*Ripe red fruit, tobacco and butterscotch.*

Glas *Glass* 5.00 | Fles *Bottle* 25.00

## Barbera D'Alba 'Serre dei Roveri'

Cantine San Silvestro, Piëmonte, Italië

Sappig en fluwelen wijn met milde tannines en

zuren. Complex van smaak. Pruimen, tabak

*Juicy and velvet wine with gentle tannins and*

*acids. Complex in taste. Plums, tobacco.*

Glas *Glass* 5.50 | Fles *Bottle* 27.50

## Bodega Volcanes 'Reserva Pinot Noir'

Bodega Volcanes, Casablanca Valley, Chili

Fris sappige, lichte wijn met kruidig karakter.

Aardbei, framboos, vleugje vanille en hout

*Fruity, light wine with spicy character.*

*Strawberry, raspberry, hints of vanilla and wood.*

Fles *Bottle* 29.50

## Côtes du Rhône 'Première Côte'

La Ferme du Mont, Rhône, Frankrijk

Elegante Grenache met zachte tannines.

Rijp rood fruit, kruiden en specerijen.

*Elegant Grenache with gentle tannins. Ripe*

*red fruit, herbs and spices.*

Fles *Bottle* 29.50

## Rioja 'Corriente'

Bodegas Telmo Rodríguez, Rioja, Spanje

Fruiting houtgerijpte Rioja met milde zuren.

Zwarte bes, bramen, vanille en kruiden.

*Fruity wooded Rioja with soft acids.*

*Blackcurrant, blackberry vanilla and spices.*

Fles *Bottle* 31.50

## Chianti Classico

Rocca di Castagnoli, Toscane, Italië

Subtiele en aromatische Classico, sappig en kruidig.

Amarene kersen, viooltjes, amandelen.

*Subtle and aromatic Classico, juicy and spicy. Amarene*

*cherries, violets, almonds.*

Fles *Bottle* 33.50

## Perdeberg 'Dry Land Collection Resolve Pinotage'

Perdeberg wines, Paarl, Zuid Afrika

Aromatische en sappige Pinotage met dikke

tannines. Pruimen, kersen, koffie en vanille.

*Aromatic and juicy Pinotage with intense tannins.*

*Plums, cherries, coffee and vanilla.*

Fles *Bottle* 31.50

## Shiraz 'Stonehorse'

Kaesler Estate, Barossa Valley, Australië

Sappig met ronde tannines, lichte eikenhout

aroma's. Rijpe pruimen, bramen, laurier en salie

*Juicy with ripe tannins, slight hint of oakwood.*

*Ripe plums, blackberry, laurel and sage.*

Fles *Bottle* 35.00

## Château Vieux Chevrol

Fam. Champseix, LaLande de Pomerol, Bordeaux, Frankrijk

Krachtige en fruitige Merlot met bloemig karakter.

Rijp rood fruit, zoethout en karamel.

*Powerful and fruity Merlot with a floral character.*

*Ripe red fruit, liquorice and caramel.*

Fles *Bottle* 36.50

## Napa Cellars Zinfandel

Trinchero Family Estates, Californië, VS

Topwijn bij gegrild vlees van de 'Josper', sappig rijp donker fruit

*Perfect match with grilled meat from the 'Josper', juicy and ripe fruits.*

Fles *Bottle* 45.00

## Amarone della Valpolicella

Luciano Arduini, Veneto, Italië

Robuust, krachtig, smaak van zwarte kersen, rozijntjes.

*Robust, strong taste, hint of black cherries and raisins.*

0,5L Fles *Bottle* 32.50 | 0,75L Fles *Bottle* 46.50

## Remelluri Granja Gran Reserva

By Telmo Rodríguez, Rioja, Spanje

Dé absolute top van Remelluri. Volle en krachtige wijn.

Blauwe bes, bramen, tabak, sandelhout.

*The Gran reserva from Remelluri. Rich and powerful*

*wine. Bleuberry, blackberry, tobacco, sandalwood.*

Fles *Bottle* 75.00

## Ferme du Mont Côtes Capelan Châteauneuf-du-Pape

La Ferme du Mont, Rhône, Frankrijk

Zeer complexe Grenache met lengte en elegantie.

Rijpe tannine, een volle body en cacao in de lange afdronk.

*Complex Grenache with length and elegance.*

*Full-bodied and developed tannins with cacao in the finish.*

Fles *Bottle* 85.00

# DESSERT

## Pacherenc du Vic-Bilh

Plaimont Coopérative, Sud Ouest, Frankrijk.

Frisse tonen van meloen, ananas en abrikoos. Verfijnd hout met karamel.

*Fruity hints of melon, pineapple and apricot. Subtle wood and caramel.*

Glas *Glass* 5.00 | Fles *Bottle* 25.00

# BIT WINE SHOP

'COMING SOON'

## BEERS

### Tap | Draft

Bavaria 0.25L / 0.5L	2. <sup>90</sup> / 5. <sup>80</sup>
Wisseltap Seasonal 0.25L	4. <sup>90</sup>
La Trappe Trappist 0.25L	4. <sup>80</sup>

### Fles | Bottled

Radler 2%	3. <sup>75</sup>
Swinckels pils 5.3%	3. <sup>50</sup>
Corona 4.5%	5. <sup>00</sup>
Ayinger Brauweisse 5.1%	4. <sup>80</sup>
'T Uiltje Pineapple Weizen 5%	5. <sup>50</sup>
Urthel Saisonniere 6%	4. <sup>80</sup>
La Trappe Blond 6.5%	4. <sup>90</sup>
Omer 8%	4. <sup>90</sup>
Cornet Oaked Blond 8.5%	5. <sup>20</sup>
La Trappe Isi D'or 7.5%	4. <sup>90</sup>
La Trappe Dubbel 7%	4. <sup>90</sup>
Vedett Extra IPA 5.5%	4. <sup>90</sup>
Vuur & Vlam IPA Brouwerij de Molen 6.2%	5. <sup>50</sup>
La Trappe Tripel 8%	4. <sup>90</sup>
Brasserie Le Fort Tripel 8.8%	5. <sup>50</sup>
Max Rosé Fruitbier 4.5%	4. <sup>20</sup>

## GIN & TONICS

<b>Tanqueray</b> Fever-Tree Indian Tonic - Lime - Mint	10. <sup>50</sup>
<b>Hendrick's</b> Fever-Tree Indian Tonic - Cucumber - Black Pepper	10. <sup>50</sup>
<b>Van KleeF</b> Fever-Tree Indian Tonic - Lemon - Lime	10. <sup>50</sup>
<b>Sir Edmond</b> Fever-Tree Mediterranean Tonic - Orange - Cinnamon	10. <sup>50</sup>
<b>Bobby's</b> Fever-Tree Mediterranean Tonic - Orange - Clove	10. <sup>50</sup>
<b>Pink Mombassa</b> Fever-Tree Mediterranean Tonic - Seasonal (red) Fruit	10. <sup>50</sup>

## ALCOHOLIC SPRITZERS & APERITIFS

### Dutch Negroni 8.<sup>50</sup>

Willems Wermod Sweet - 'Van kleeF'  
Gin - Campari - Orange

### Aperol Spritz 8.<sup>50</sup>

Aperol - Cava Brut 'Aliguer' - Soda -  
Orange

### Limoncello Spritz 8.<sup>50</sup>

Limoncello - Fever Tree Indian Tonic -  
Lime - Mint

### Dutch Mule 8.<sup>50</sup>

Ketel 1 Vodka - Fever Tree Ginger Beer -  
Lime Juice - 'Angostura' - Ginger

### Una Paloma Blanco 9.<sup>50</sup>

Corralejo Tequila Blanco - Bundaberg  
Grapefruit Soda - Lime - Salt

### Fruity Boozy Botanical 9.<sup>50</sup>

Ketel 1 Peach and Orange flavored  
vodka - Fever-Tree GingerAle - Orange

### Floral Boozy Botanical 9.<sup>50</sup>

Ketel 1 Grapefruit and Rose flavored  
vodka - Fever-Tree Elderflower  
Tonic - Grapefruit

### Refreshing Boozy Botanical 9.<sup>50</sup>

Ketel 1 Cucumber and mint  
flavored Vodka - Soda - Lime

## GREAT DRINKS

### NON-ALCOHOLIC

<b>'Highball' 0.0 Mojito</b> Mint-Soda-Lime	5. <sup>75</sup>
<b>Ginsin Pink &amp; Tonic</b> Pink 0.0 Gin - Fever-Tree Mediterranean Tonic - Red Fruit	7. <sup>50</sup>
<b>Leaf out the alcohol</b> Everleaf Bittersweet - Fever-Tree Ginger Ale - Ginger - Mint	7. <sup>50</sup>
<b>Crodino Spritzer</b> Crodino - Fever-Tree Indian Tonic - Orange	7. <sup>50</sup>
<b>White Verdejo 0%</b> Aldea, Manchuela, Spanje Citrus, Licht kruidig <i>Citrus, gentle herbs</i>	4. <sup>00</sup> / 19. <sup>00</sup>
<b>Red Tempranillo 0%</b> Aldea, Mancheala, Spanje Zwarte en rode bessen, chocolade, karamel <i>Black and red berries, chocolate, caramel</i>	4. <sup>00</sup> / 19. <sup>00</sup>
<b>0.0 Beers</b>	
Bavaria Pils 0.0	3. <sup>00</sup>
Bavaria IPA 0.0	3. <sup>50</sup>
Bavaria Wit 0.0	3. <sup>50</sup>
Bavaria Radler Lemon 0.0	3. <sup>50</sup>

## PSV (50 ml)

Port 70ML (White/Ruby/Tawny)	5. <sup>00</sup>
Willems Wermod (Dutch Dry/Red sweet)	6. <sup>00</sup>
Sherry (Fino/Medium)	5. <sup>00</sup>
Pernod	5. <sup>00</sup>
Campari	5. <sup>00</sup>
Jenever (Jong/Matuur)	4. <sup>00</sup>
Vieux	4. <sup>00</sup>
Korenwijn "van KleeF"	5. <sup>00</sup>

## SPIRITS (50 ml)

Ketel 1 vodka	5. <sup>00</sup>
Grey Goose vodka	7. <sup>00</sup>
Bacardi superior white rum	5. <sup>00</sup>
Plantation original dark rum	6. <sup>00</sup>
Foursquare spiced rum	6. <sup>00</sup>
Grappa Nonino 'Vendemmia'	6. <sup>50</sup>
Corralejo Tequila (blanco/anejo)	6. <sup>00</sup> / 7. <sup>00</sup>
Calvados 'Saint Loup Reserve'	6. <sup>50</sup>
Armagnac 'Cles' VSOP	6. <sup>50</sup>
Hennessy VS Cognac	7. <sup>00</sup>

## LIQUEURS (50 ml)

Disaronno	5. <sup>50</sup>
Baileys	
Tia Maria	
Liqor 43	
Frangelico	
Cointreau	
Drambuie	
Grand Marnier	
Limoncello	
Sambuca	
Dom Benedictine	
Jägermeister	

## WHISKEY (50 ml)

<b>Jameson blended Irish</b>	5. <sup>50</sup>
<b>Jack Daniels, Tennessee Whiskey</b>	6. <sup>00</sup>
<b>Johnny Walker Black Label</b>	6. <sup>50</sup>
<b>Bulleit Kentucky Bourbon</b> Honey, vanilla, chocolate, caramel	7. <sup>00</sup>
<b>Glenfiddich 12 Single Malt Scotch</b> Ripe fruit, herby, smooth	8. <sup>00</sup>
<b>Talisker Skye Scotch Malt</b> Powerful, smoke, fruity accents	8. <sup>00</sup>
<b>Ardberg 10 Single Malt Scotch</b> Smokey, peaty, liquorish, powerful	9. <sup>00</sup>
<b>Oban 14 Single Malt</b> Peaty, dry, slightly sweet	9. <sup>50</sup>
<b>Lagavullin 16 Islay Malt</b> Powerful, spicy, intense smokiness	12. <sup>50</sup>

## HOT DRINKS

Koffie   Lungo	2. <sup>65</sup>
Espresso	2. <sup>50</sup>
Dubbele espresso	3. <sup>50</sup>
Koffie verkeerd   Cafe latte	3. <sup>25</sup>
Cappuccino	3. <sup>25</sup>
Latte Macchiato	3. <sup>25</sup>
Thee   Tea	2. <sup>65</sup>
Verse munt thee   Fresh mint tea	3. <sup>00</sup>
Verse gember   Fresh ginger	3. <sup>00</sup>
Warme chocolademelk   Hot chocolate	3. <sup>00</sup>

## SOFT DRINKS & JUICES

<b>By Fever-Tree</b>	3. <sup>50</sup>
Ginger Beer	
Ginger Ale	
Bitter lemon	
Indian Tonic	
Elderflower Tonic	
Mediterranean Tonic	
<b>By Nix&amp;Kix</b>	4. <sup>50</sup>
Mango, Gember & Cayenne	
Komkommer, Munt & Cayenne	
<b>By Bundaberg</b>	4. <sup>50</sup>
Lemon & lime bitters	
Pink grapefruit	
<b>Sappen Juices</b>	
Tomatensap 'Big Tom' Spiced   Tomato Juice	3. <sup>50</sup>
Appelsap 'van Kempen' biologisch   Apple juice	3. <sup>00</sup>
'Juicy Juice' orange	4. <sup>00</sup>
'Juicy Juice' strawberry & banana	4. <sup>50</sup>
'Juicy Juice' spinach, apple & coconut	4. <sup>50</sup>
Cranberry Juice	3. <sup>50</sup>
<b>Soda's</b>	
Coca Cola (Regular/Zero)	2. <sup>90</sup>
Fanta (Orange/Cassis)	2. <sup>90</sup>
Sprite	2. <sup>90</sup>
Fuze Tea (Sparkling Lemon/Still green)	2. <sup>90</sup>
Fristi / Chocomel	2. <sup>90</sup>
<b>Water</b>	
Chaudfontaine 0.25L (Still/Sparkling)	2. <sup>90</sup>
Purezza Premium 0.75L (Still/Sparkling)	3. <sup>75</sup>