



BIT

GRILL AND CAFÉ



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 à 3 personen | for 2 to 3 people **29.50**  
'La Suffrene' rosé Glas | Glass **6.00**

### Allergenen informatie | Allergens information

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


 Lupine | Lupine

 Gluten | Gluten


 SO2 & sulfiet | SO2 & sulfur

 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** **18.50**  
Buffet met o.a. vers gebakken brood, croissants, pastries, verse sappen, fruitsalade en roerei.  
*Buffet with freshly baked bread, croissants, pastries, fresh juices, fruit salad and scrambled eggs.*

# B'FAST PLATES

Daily 08.00 - 11.00

**BIT Petite breakfast** **12.50**  
Koffie of thee met een croissant, confituren, roomboter en verse jus d'orange.  
*Coffee or tea with a croissant, confiture, butter and fresh orange juice.*

**Verse fruit salade** ✓ **8.75**  
Van het seizoen.  
*Seasonal fruit.*

**Omelet 'Caprese'** ✓ **12.75**  
Omelet met basilicum, gesmolten Burrata en tomaat.  
*Omelet with basil, melted Burrata and tomato.*

**'American Pancake'** ✓ **8.75**  
Banaan, ahornsiroop. **Add bacon +2.00**  
*Banana, maple syrup.*

# SANDWICHES

Daily 12:00 - 16:30

**BIT Clubsandwich** **16.50**  
Gerookte kip, spek, rosbief, ei, sla en tomaat.  
*Smoked chicken, bacon, roast beef, egg, lettuce and tomato.*

**Sandwich Tuna** **15.50**  
Huisgemaakte tonijnsalade met gefrituurde kappertjes, augurk en rode ui.  
*Homemade tuna salad with fried capers, pickles and red onion*

**Sandwich Bawykov** **16.00**  
Gerookte zalm met mierikswortel crème, ei, komkommer en salade.  
*Smoked salmon with horseradish cream, egg, cucumber and salad.*

**Egg Benedict** **14.50**  
Gepocheerde eieren op ambachtelijk brood geserveerd met ham en Hollandaise. **Add bacon +2.50**  
*Poached eggs on artisan bread served with ham and Hollandaise.* **Add Avocado +2.50**

**'Pan de Cristal' oude kaas** **13.50**  
Luchtig Spaans brood met Goudse opleg kaas.  
*Airy Spanish bread with matured Gouda cheese.*

**Toast Caprese** ✓ **14.50**  
Romige Burrata met tomaat en basilicum.  
*Creamy Burrata with tomato and basil.*

**Croquet & Artisan bread**  
Garnaal / *Shrimp* Enkel / *Single* **8.25** | Dubbel / *Double* **15.50**  
Runder / *Beef* Enkel / *Single* **7.25** | Dubbel / *Double* **13.50**

# SOUPS

Daily 12:00 - 22.00

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

**Gazpacho** ✓ **8.50**  
Koude Spaanse groentesoep met klassieke garnituur.  
*Cold Spanish vegetable soup with classic garnishing.*

**Soep van Trostomaat** ✓ **8.50**  
Soep van trostomaat met basilicum en room.  
*Soup of vine tomatoes with basil and cream*

**Bisque van Kreeft** **9.50**  
Romige soep van kreeft met gamba.  
*Creamy soup of lobster with prawn.*

# SALADS

Daily 12:00 - 22.00

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

**Caesar salade** **15.50**  
Met gegrilde kip | *with grilled chicken* **17.50**  
Met Bawykov zalm | *with bawykov salmon*

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

**Salade gegrilde groenten** ✓ **12.50**  
Met gegrilde kip | *With grilled chicken* **15.50**  
Vegan

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

**Humus à la BIT** ✓ **11.50**  
Kikkererwtenspread, olijven, verse kruiden en salade.  
*Spread of chickpeas, olives, fresh herbs and salad.*

# BURGERS

Daily 12:00 - 22.00

Maak uw gerecht compleet met een van onze 'Sides' |  
*Complete your order with one of our 'Sides'*

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

**Classic Gourmet Burger** **14.75**  
Met cheddar | *With cheddar* **15.75**

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

**Bacon & Onion Burger** **16.75**  
Met cheddar | *With cheddar* **17.75**

Onze classic burger met extra spek & ui  
*Our Classic burger with bacon & onion*

# ENTREES

Daily 12:00 - 22.00

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

**Carpaccio 'Classico'** **14.50**  
Add truffle mayonnaise and pine nuts **+1.50**

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

**Steak Tartare** **16.75**  
100 gram  
Preparé steak tartare met kwartelei.  
*Prepared steak tartare with a quail egg.*

**Bawykov zalm** **16.75**  
Gerookte Noorse zalm met groene asperge, avocado en roerei.  
*Smoked Norwegian salmon with green asparagus, avocado and scrambled egg.*

**Duroc Ham** **15.50**  
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 13<sup>.75</sup>

## Classic Burger Mini

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

## Kipnuggets

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

## Fish & Chips

Gefrituurde kabeljauw met remoulade, appelmoes, friet en salade.  
*Breaded and deep fried cod fish with remoulade, applesauce, fries and lettuce.*

tot en met 12 jaar | until 12 years

# VEGETARIAN

Daily 12:00 - 22:00

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

## Veggie Burger

14<sup>.75</sup>

Met cheddar | With cheddar 15<sup>.75</sup>

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'

19<sup>.50</sup>

Vega jack fruit rendang met gebakken rijst zoetzuur garnituur.

*Vegetarian jack fruit rendang with fried rice and sweet and sour garnishing.*

# CLASSICS

Daily 12:00 - 22:00

Maak uw gerecht compleet met een van onze 'Sides' |  
*Complete your order with on of our 'Sides'*

## Kabeljauw

26<sup>.50</sup>

200 gr. Gebakken kabeljauwfilet met groenten en Hollandaise saus.

*200 gr. Pan fried cod filet with vegetables and a sauce of Hollandaise.*

## Zalm

26<sup>.50</sup>

180 gr. Gebakken zalmfilet met kreeftensaus.

*180 gr. Pan fried salmon served with crustacean sauce.*

## Fish & Chips

21<sup>.50</sup>

200 gr. Gepaneerde en gefrituurde kabeljauw, remouladesaus met friet.

*200 gr. Breaded and deep-fried cod fish, remoulade sauce and fries.*

## Boeuf Bourguignon

26<sup>.50</sup>

Klassieke Franse stoof van 'Angus' rund met spek.

*Classic French stew of 'Angus' beef with bacon.*

## Kalfslever

26<sup>.50</sup>

Naar oud-Hollands recept geserveerd met appel, ui, spek en krachtige jus.

*Pan fried liver of veal served with apple, onion, bacon and gravy.*

## 'Boneless' Iberico ribs

23<sup>.50</sup>

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

29<sup>.50</sup>

180 gr. preparé steak tartare met kwartelei.

*180 gr. prepared steak tartare with a quail egg.*

# JOSPER GRILL

Maak uw gerecht compleet met een van onze 'Sides' |  
*Complete your order with on of our 'Sides'*

## Rib Roast

2 pers. 69<sup>.50</sup>

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.

## Picanha

2 pers. 59<sup>.50</sup>

800 gr. 'Angus' staartstuk met 'zadel'.

Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.

800 gr. 'Angus' rump with 'saddle'. Served with

bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Sunday Roast

2 pers. 43<sup>.50</sup>

600 gr. Geroosterde rundvlees naar

keuze van de chef van de Josper grill.

Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.

600 gr. Roasted beef chosen by the chef from the Josper grill.

Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Round Steak

25<sup>.50</sup>

200 gr. Hereford kogelbiefstuk.

Geserveerd met kruidenboter.

200 gr. Hereford round steak.

Served with herb butter.

## Ossenhaas

29<sup>.50</sup>

Make it Surf and turf and add Gamba's +12<sup>.00</sup>

180 gr. 'Angus' tournedos.

Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.

180 gr. 'Angus' fillet.

Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

## Entrecôte

29<sup>.50</sup>

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

23<sup>.50</sup>

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<sup>.50</sup>

Zes hele gegrilde gamba's met groenten in knoflook en olijfolie.

Six grilled whole king prawns with vegetables in garlic and olive oil.

## Mixed Grill

2 pers. 65<sup>.00</sup>

Selectie van staartstuk, Iberico ribs, gegrilde kip

en gamba. Geserveerd met bearnaisesaus, jus en chimichurri.

Selection of rump, Iberico ribs, chicken and king prawns.

Served with bearnaise sauce, gravy and chimichurri.

# SIDES

per serving 4<sup>.75</sup>

## French fries or fried potatoes

add Parmesan and truffle mayonnaise

+0<sup>.75</sup>

Seasonal vegetables

Grilled vegetables

Side salad

Gratinated tomato Provencale

Mayonnaise / Ketchup

0<sup>.50</sup>

## 'A BIT of a disclaimer'

\* Onze gerechten worden geserveerd exclusief side dishes.

*Our dishes are served excluding the side dishes.*

\*\* Wij prefereren de bereiding van onze steaks medium-rare. Bestel 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.*

# DESSERT

Daily-12.00-22.00

Geserveerd met huisgemaakt ijs | served with homemade ice cream.

<b>Kaasplank   Cheese platter</b>	<b>12<sup>.50</sup></b>	<b>Lemon Meringue</b>	<b>8<sup>.75</sup></b>
<b>Crème Brûlée</b>	<b>8<sup>.75</sup></b>	<b>Apple pie with almond</b>	<b>8<sup>.75</sup></b>
<b>Cheesecake</b>	<b>8<sup>.75</sup></b>	<b>Chocolate moelleux (+/- 20 min.)</b>	<b>8<sup>.75</sup></b>

## DESSERT COCKTAILS

### Espresso martini 12<sup>.50</sup>

Ketel One Vodka - Kahlua -  
Cacao bitter - Coffee

### Black Vodka 12<sup>.50</sup>

Ketel one Vodka -  
Kahlua - Cream

### Amaro 12<sup>.50</sup>

Amaretto - Amaro Nonino -  
Saint Germain - Cacao - Orange

## SNACKS

### 'Zakje' brood

Artisanaal brood met boter, huisgemaakte pesto en aioli.

Artisinal bread with butter, homemade pesto and aioli.

### Charcuterie

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

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

**5<sup>.75</sup>**

### Spaans plankje

Duroc, Manchego, gemarineerde olijven, huisgemaakte warme gehaktballetjes in tomatensaus.

Duroc, Manchego, marinated olives, homemade warm meatballs in tomato sauce.

**14<sup>.50</sup>**

$\frac{1}{2}$  14<sup>.50</sup> |  $\frac{1}{1}$  24<sup>.50</sup>

### Hollands bittergarnituur

Oude kaas, komijnekaas, ossenworst, droge worst en bitterballen.

Matured Dutch cheese, cheese with cumin, ox-sausage, dried sausage and bitterballs.

**7<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?**

# 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 a 5-year aged Jenever from the local distillery 'Van Kleef'*

## 8.75 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*

## 8.75 Special koffie

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

8.75

# SPIRITS FOR SIPPING

## 'Van Kleef' Boterzout

7.50

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.*

## Plantation XO 20th anniversary Rum

8.00

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.*

## Grappa Nonino Cuvee Antica

9.00

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 cara*

## Del Maguey Single Village Mezcal

8.00

Aromatische broertje van de welbekende tequila, een fruitige geur met tonen van honing en vanille gecombineerd met een licht kruidige smaak van kaneel, gember en mandarijn.

*Aromatic brother of the well-known tequila, fruity aromatics with notes of honey and vanilla combined with a light spice in the flavor of cinnamon, ginger and tangerine.*

## Cognac Pierre Ferrand 10 generations

9.00

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.*

## Van Kleef 'Oude van vijf'

7.50

Single Barrel single malt gelagerde jenever van de Haagse destilleerder '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.*

# 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* 5.00 | Fles *Bottle* 25.00

## Chardonnay

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk

Volle romige wijn met tonen van perzik.

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

Glas *Glass* 5.00 | Fles *Bottle* 25.00

## 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* 6.00 | Fles *Bottle* 30.00

## Pinot Grigio 'Ronco Calaj'

Russolo, Friuli, Italië

Rijp fruit en acacia, krachtig en fris.

*Ripe fruits and acacia, powerful and refreshing.*

Glas *Glass* 6.00 | Fles *Bottle* 30.00

## Picpoul de Pinet

Jordan Winery, Stellenbosch, Zuid Afrika

Tropische vruchten, witte bloesem en fris.

*Tropical fruits, white blossoms and refreshing.*

Fles *Bottle* 30.00

## Chenin Blanc Inspector Péringuey

Jordan Winery, Stellenbosch, Zuid-Afrika

Perzik, peer, vanille, licht hout en romig.

*Peach, pear, vanilla and round.*

Fles *Bottle* 32.50

## 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* 30.50

## Grüner Veltliner 'StockWerk'

Weingut Geyerhof, Kremstal, Oostenrijk

Expressieve geur van veldkruiden, groene appel en peer.

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

Fles *Bottle* 33.50

## 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* 33.50

## Les Closiers Pouilly-Fumé

LaCheteau, Loire, Frankrijk

Droge, mineralige Pouilly Fumé, sappig en zuiver van smaak.

*Dry, mineral rich Pouilly Fumé, lush and pure in the taste.*

Fles *Bottle* 34.50

## 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* 35.50

## Nuiton-Beaunoy Bourgogne Chardonnay

Vignerons Associés, Mâcon, Frankrijk.

Knisperende bourgogne chardonnay. Smaken van

peer, abrikoos, perzik en citrus

*Crisp Bourgogne chardonnay. Hints of pear, apricot, peach and citrus.*

Fles *Bottle* 42.50

## Napa Cellars Chardonnay

Trinchero 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* 52.50

# 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* 5.00 | Fles *Bottle* 25.00

## 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* 6.00 | Fles *Bottle* 30.00

# SPARKLING

## Cava Brut Aliguer

Agusti Torelló Mata, Penedès, Spanje

Mooie gerijpte Cava, heerlijk als aperitief.

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

Glas *Glass* 7.50 | Fles *Bottle* 37.50

## Champagne 'Récolte Brut'

Dosnon, Avirey-Lingey, Champagne, Frankrijk

Elegante, verfijnde Champagne van kleine producent.

*Elegant, sophisticated Champagne of small producer.*

Fles *Bottle* 75.00

# 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* 5<sup>.00</sup> | Fles *Bottle* 25<sup>.00</sup>

Fles *Bottle* 37<sup>.50</sup>

## Syrah

Domaine de Castelnaud, 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* 5<sup>.00</sup> | Fles *Bottle* 25<sup>.00</sup>

Fles *Bottle* 45<sup>.00</sup>

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

## 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* 6<sup>.50</sup> | Fles *Bottle* 32<sup>.50</sup>

## 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* 32<sup>.50</sup>

## 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* 32<sup>.50</sup>

## Rioja 'Corriente'

Bodegas Telmo Rodríguez, Rioja, Spanje

Fruitig houtgerijpte Rioja met milde zuren.

Zwarte bes, bramen, vanille en kruiden.

*Fruity wooded Rioja with soft acids.*

*Blackcurrant, blackberry vanilla and spices.*

Fles *Bottle* 35<sup>.00</sup>

## Chianti Classico

Rocca di Castagnoli, Toscane, Italië

Subtiële en aromatische Classico, sappig en kruidig.

Amarene kersen, viooltjes, amandelen.

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

*cherries, violets, almonds.*

Fles *Bottle* 35<sup>.00</sup>

## 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* 37<sup>.50</sup>

## 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* 45<sup>.00</sup>

## 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* 42<sup>.50</sup> | 0,75L Fles *Bottle* 57<sup>.50</sup>

## Remelluri Reserva

Telmo Rodríguez, Rioja, Spanje

Volle en krachtige wijn. Blauwe bes, bramen, tabak en sandalwood.

*Rich and powerful wine. Blueberry, blackberry,*

*tobacco and sandalwood.*

Fles *Bottle* 57<sup>.50</sup>

## Saint - Émillion Grand Cru

Plaimont Coopérative, Sud Ouest, Frankrijk

Frisse tonen van meloen, ananas en abrikoos.

Verfijnd hout en karamel.

*Fruity hints of melon, pineapple and apricot.*

*Subtle wood and caramel.*

Fles *Bottle* 75<sup>.00</sup>

# 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* 6<sup>.00</sup> | Fles *Bottle* 35<sup>.00</sup>

## BEERS 0.25L

### Tap | Draft

Bavaria	3.50
Weisse Weihestephaner	5.00
Cornet Blond 8.6%	5.25
Seizoenbier	5.00
Wisseltap I.P.A.	5.50

### Fles | Bottled

Swinckels Pilsener 5.3%	3.75
Radler Lemon 2%	3.75
Claro Mexican 4.6% (Corona Style)	5.25
La Trappe Witte Trappist 5.5%	5.25
T Uiltje Pineapple Weizen 5%	6.00
Rodenbach Fruitage 3.9%	4.50
La Trappe Blond 6.5%	5.25
Omer Traditional Blond 8%	5.50
La Trappe Dubbel 7%	5.50
La Trappe Isi D'or 7%	5.50
La Trappe Tripel 8%	5.50
Brasserie Le Fort Tripel 8.8%	5.75

### 0.0 Beers

Bavaria Pilsener   Radler 0.0	3.50
Bavaria I.P.A.   Wit	3.75

## ALCOHOLIC SPRITZERS

**Hugo Spritz 9.25**  
Elderflower - Cava - soda - lime

**Aperol Spritz 9.25**  
Aperol - Cava - Soda -  
Orange

**Limoncello Spritz 9.25**  
Limoncello - Indian Tonic -  
Lime - Mint

## GIN & TONICS

**Tanqueray 12.50**  
Indian Tonic - Lime - Mint

**Tanqueray Flor de Seville 13.50**  
Indian tonic - Orange

**Tanqueray Blackcurrent Royal 13.50**  
Indian tonic - Mint - Lemon

**Hendrick's 12.50**  
Indian Tonic - Cucumber -  
Black Pepper

**Van Kleeef 12.50**  
Indian Tonic - Lemon - Lime

**Sir Edmond 12.50**  
Rosemary and grapefruit Tonic -  
Orange - Cinnamon

**Bobby's 12.50**  
Rosemary and grapefruit Tonic -  
Orange - Clove

## GREAT DRINKS

### ALCOHOLIC

**Rose Mule 10.25**  
Tanqueray Royal gin - Peachtree -  
Saint Germain - Rose liquor

**Negroni 10.25**  
Tanqueray gin - Campari - Cocchi chinato

**Old fashioned 10.25**  
Bulleit Bourbon - Angostura bitters - Orange

**Paloma 10.25**  
Silver Tequila - Grapefruit - Lime

### NON-ALCOHOLIC

**0.0 Mojito 7.25**  
Mint - Lime - Soda

**0.0 Tanqueray Gin & Tonic 7.25**  
Pomelo and pepper tonic - Grapefruit - Black Pepper

**Leaf out 7.25**  
Everleaf bittersweet - Ginger ale - Ginger - Mint

**Crodino Spritzer 7.25**  
Crodino - Indian Tonic - Orange

## PSV (50 ml)

Port 70ML (White/Ruby/Tawny)	5.50
Willems Wermoeid (Dutch Dry)	5.50
Sherry (Fino/Medium)	5.50
Pernod	5.50
Campari	5.50
Jenever (Jong/Matuur)	4.50
Vieux	4.50
Korenwijn "van Kleeef"	5.50

## SPIRITS (50 ml)

Ketel 1 vodka	6.00
Grey Goose vodka	7.00
Bacardi superior white rum	6.00
Plantation original dark rum	6.00
Grappa Nonino 'Vendemmia'	6.50
Corralejo Tequila (blanco/anejo)	6.00 / 7.00
Calvados 'Saint Loup Reserve'	6.50
Armagnac 'Cles' VSOP	6.50
Hennesy VS Cognac	7.00

## LIQUEURS (50 ml)

Gozio amaretto	6.50
Baileys	
Tia Maria	
Liqor 43	
Frangelico	
Cointreau	
Drambuie	
Grand Marnier	
Limoncello	
Sambuca	
Dom Benedictine	
Jägermeister	

## WHISKEY (50 ml)

Jameson blended Irish	5.50
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	6.00
Johnny Walker Black Label	6.50
Bulleit Kentucky Bourbon	7.00
Honey, vanilla, chocolate, caramel	
Glenfiddich 12 Single Malt Scotch	8.00
Ripe fruit, herby, smooth	
Taliker Skye Scotch Malt	8.00
Powerful, smoke, fruity accents	
Ardberg 10 Single Malt Scotch	9.00
Smokey, peaty, liquorish, powerful	
Oban 14 Single Malt	9.50
Peaty, dry, slightly sweet	
Lagavullin 16 Islay Malt	12.50
Powerful, spicy, intense smokiness	

## HOT DRINKS

*Ook mogelijk te bestellen als decafé of met haveremelk zonder meerprijs. Possible to order decaf or with oatmilk without extra charge.*

Koffie   Lungo	2.85
Espresso	2.60
Dubbele espresso	3.50
Koffie verkeerd   Cafe latte	3.25
Cappuccino	3.25
Latte Macchiato	3.25
Thee   Tea	2.85
Verse munt thee   Fresh mint tea	3.25
Verse gember thee   Fresh ginger tea	3.25
Warme chocolademelk   Hot chocolate	3.25
Slagroom Whipped cream	0.50

## SOFT DRINKS & JUICES

<b>Soda's</b>	
Coca Cola (Regular   Zero)	3.50
Fanta (Orange   Cassis)	3.50
Sprite	3.50
Fuze Tea (Sparkling Lemon   Still Green)	3.50
Fristi	3.50
Chocomel	3.50
Chaufontaine 0.25L (Still   Sparkling)	3.50
Purezza Premium 0.75L (Still   Sparkling)	3.50
<b>Ginger Beer</b>	3.75
<b>Ginger Ale</b>	3.75
<b>Bitter Lemon</b>	3.75
<b>Indian Tonic</b>	3.75
<b>Grapefruit and rosemary tonic</b>	3.75
<b>Pomelo and pepper tonic</b>	3.75
<b>Grapefruit soda</b>	3.75
<b>Sappen   Juices</b>	
<b>Fresh Orange Juice</b>	4.00
<b>Tomatensap Big Tom Spiced   Tomato Juice</b>	4.00
<b>Appelsap van Kempen bio.   Apple Juice</b>	3.50
<b>Cranberry Juice</b>	4.00