

VANTSPIT

EST.



2013

ROTTERDAM

- HALVE OF HELE KIP -

Onze VANTSPIT kippen liggen 24 uur in een marinadebad voordat ze naar onze locatie komen. Daar worden ze gegrild en nog eens afgelakt met onze huisgemaakte marinade waar meer dan 30 verse kruiden en specerijen in verwerkt zitten.

 €11,50

€22,50 

- RIBS -

Onze ribben zijn 24 uur gegaard in onze eigen huismarinade en afgegrild op de houtskool bbq. Geserveerd met knoflooksaus.

€13,50

- KIPSATE -

Onze saté is gemaakt van de dijnen van onze VANTSPIT kippen. Geserveerd met gebakken uitjes, kroepoek, atjar en een licht pikante, Indonesische satésaus.

€13,50

- SPIT SPECIAL -

Onze VANTSPIT selectie geserveerd op een borrelplank. Een combinatie van onze gegrilde kip met huisgemaakte marinade, ribs met knoflooksaus en fijn gekruide worst met een milde huisgemaakte mosterd curry saus.

SPIT SPECIAL

Halve kip, rib en worst.

€30,00

SPIT SPECIAL GROOT

Hele kip, 2 ribben en 2 worsten.

€60,00

OM TE DELEN

Brood met kruidenboter €3,50

Chicken Crunchy €7,50

Nachos €6,50

BIJGERECHTEN

Biologische friet €4,00

Zoete aardappelpuree €4,00

Koolsalade €4,00

Maiskolf €4,00

Groene salade €4,00

Huisgemaakte appelmoes €3,50

TOETJE

Cheesecake €5,00

Apple pie €4,50

Kindertoetje €3,50

**MEER WETEN
OVER VANTSPIT?
Z.O.Z.**



VANTSPIT

EST.



2013

EINDHOVEN



ONZE HUISGEMAAKTE SAUZEN

MAYONAISE - Met een vleugje citroen en knoflook. **KETCHUP** - We gebruiken echte Hollandse tomaten die anders in een restroom terecht komen. **PIRI PIRI** - Pittige saus met o.a. Madame Jeanette peper en knoflook. Tip: Lekker om te mixen met de mayonaise. **RODE UIENCHUTNEY** - Een matig zoete saus op basis van uien, rozemarijn, rode wijnazijn en honing. **BARBECUESAUS** - Een rokerige saus met ingrediënten zoals; rode ui, rode chilipeper en mosterd. **MOSTERD CURRYSAUS** - Een combinatie van mosterdzaad en Indische curry kruiden. **KNOFLOOKSAUS** - Op basis van verse yoghurt en knoflook.

SPITMASTERS

De chefs van VANTSPIT worden maandenlang getraind voordat ze officieel Spitmaster zijn en de verantwoordelijkheid krijgen over het 'spit'. Deze extra aandacht en skills zorgen ervoor dat elk gerecht die naar onze gasten gaat de aandacht krijgt die het verdient. Heeft u extra wensen met betrekking tot de bereiding van uw bestelling laat het ons personeel weten, dan kan onze Spitmaster daar rekening mee houden.

KIPPEN

Wij serveren VANTSPIT kippen die worden geboren in Brabant, waar ze ruime stallen tot hun beschikking hebben. De boer neemt alle tijd voor ze, zodat ze rustig kunnen opgroeien tot volwaardige kippen. Wanneer de zon opkomt krijgen de kippen vers water en pikken ze gestrooide granen. Deze granen zijn 100% plantaardig. De kippen krijgen geen groeibevorderaars toegediend en zijn antibioticavrij. 's Avonds rusten de kippen.

GESCHIEDENIS

Het idee voor VANTSPIT is ontstaan in 2013. Om deze reden staat er in ons logo 'Established in 2013'. Echter gingen de deuren van de eerste vestiging pas open in mei 2014, dit was in Amsterdam West. Hierna volgden de vestigingen in de Pijp in Amsterdam, Rotterdam, Eindhoven en Breda.

ONZE GRILL

Onze grill wordt per zaak speciaal op maat gemaakt in Engeland voordat deze verscheept wordt naar Nederland. Wij grillen onze gerechten op houtskool. Deze Cubaanse kolen zijn speciaal voor ons geselecteerd en zorgen voor een rokerige barbecue smaak en de juiste temperaturen op de grill waardoor de gerechten optimaal bereid kunnen worden.

POPULAIR

Onze cheesecake wordt dagelijks vers gemaakt volgens een uiterst geheim recept dat wij met ons leven bewaken. Alleen de chef weet hoe hij gemaakt wordt!

WIJ VERZORGEN OOK TAKE AWAY. VANAF 17.00 UUR.



MENUKAART Z.O.Z.

VAN^TSPIT

EST.



2013

EINDHOVEN



BIEREN

TAP

Fluitje	€2,50
Brand O,25cl	€2,90
Affligem blond	€4,50
Brand weizen	€4,00
Wisseltap (vraag bediening)	

FLES

Brand IPA	€3,50
Affligem triple	€4,00
Heineken O,0%	€3,00

WIJNEN

WIT

Rueda Verdejo	€4,00	€19,50
Pinot Grigio	€5,00	€24,50
Chardonnay	€6,00	€29,50

ROOD

Monterrei Mencia	€4,00	€19,50
Merlot	€5,00	€24,50
Rioja	€6,00	€29,50

ROSE

Aix-en-Provence Barbe Belle	€5,00	€24,50
-----------------------------	-------	--------

FRIS

Frisdranken	€2,70
Marie Stella Maris (bruis / plat) 0,25cl	€2,80
Marie Stella Maris (bruis / plat) 0,75cl	€5,00
Appelsap troebel	€3,00
Perensap troebel	€3,00
Fevertree Tonic	€3,50
Fevertree Ginger Beer	€3,50

VAN^TSPIT

EST.



2013

EINDHOVEN



COCKTAILS

DUTCH MULE

Ketel One Vodka, Fever-tree ginger beer en limoen	€8,00
---	-------

DARK & STORMY

Pampero Especial, Fever-tree ginger beer en limoen	€8,00
--	-------

BULLEIT GINGER

Bulleit Bourbon whiskey, ginger ale en limoen	€8,00
---	-------

CIDERS

BLIND PIG WHISKEY & HONEY 35,5CL

Een smaakexplosie dankzij de smaak van whisky, appel en honing	€5,00
--	-------

OLD MOUT KIWI & LIME 33CL

Friszoete cider met het fruitige van kiwi en het zure van limoen	€4,00
--	-------

GIN & TONIC'S

TANQUERAY met Fevertree tonic	€8,00
-------------------------------	-------

TANQUERAY TEN met Fevertree tonic	€8,50
-----------------------------------	-------

HENDRICKS met Fevertree tonic	€9,50
-------------------------------	-------

STERK

Ketel One Vodka	€4,50	Bulleit Bourbon	€4,50
-----------------	-------	-----------------	-------

Tanqueray gin	€4,50	Singleton Sunray	€5,00
---------------	-------	------------------	-------

Tanqueray Ten gin	€5,00	Talisker 10Yr	€6,50
-------------------	-------	---------------	-------

Hendrick's gin	€6,00	Dalwhinnie 15yr	€4,50
----------------	-------	-----------------	-------

Pampero Blanco	€4,50	Oban 14yr	€8,00
----------------	-------	-----------	-------

Pampero Añejo Especial	€4,50	Don Julio Reposado	€6,00
------------------------	-------	--------------------	-------

Ron Zacapa 23yr	€8,00	Don Julio Añejo	€6,50
-----------------	-------	-----------------	-------

LIKEUREN

Baileys	€4,50
---------	-------

Licor 43	€4,50
----------	-------

Tia Maria	€4,50
-----------	-------

Disaronno amaretto	€4,50
--------------------	-------

Cointreau	€4,50
-----------	-------

Grand Marnier	€4,50
---------------	-------

Molinari sambuca	€4,50
------------------	-------

Drambuie	€4,50
----------	-------

Huisgemaakte venkellikeur	€3,50
---------------------------	-------