

## BIEREN

FLUITJE TAP	€2,90
BRAND 0,25CL TAP	€3,20
AFFLIGEM BLOND TAP	€4,75
BRAND WEIZEN TAP	€4,75
LAGUNITAS IPA TAP	€4,75

OEDIPUS MANNENLIEFDE FLES	€5,00
AFFLIGEM TRIPLE FLES	€4,50
BRAND WEIZEN 0.0% FLES	€3,50
HEINEKEN 0.0% FLES	€3,50

# VAN SPIT

EST.

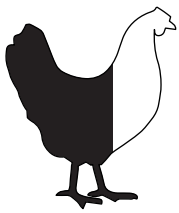


2013

## AMSTERDAM

## WIJNEN

PINOT GRIGIO WIT	€4,75 / €23,75
RUEDA VERDEJO WIT	€5,50 / €27,50
RIESLING WIT	€6,50 / €32,50
CHARDONNAY WIT	€7,50 / €37,50
MERLOT ROOD	€4,75 / €23,75
MONTEPULCIANO ROOD	€5,50 / €27,50
PINOT NOIR ROOD	€6,50 / €32,50
RIOJA ROOD	€7,50 / €37,50
PINOT GRIGIO ROSE	€4,75 / €23,75
AIX-EN-PROVENCE ROSE	€6,50 / €32,50
BRUT NATURE CAVA	/ €35



1/2 HALVE KIP  
€12,50

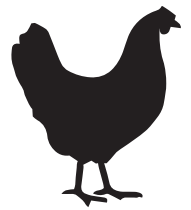
BROOD MET KRUIDENBOTER €3,75  
CHICKEN CRUNCHY (5 STUKS) €7,50

## BIJGERECHTEN

BIOLOGISCHE FRIET	€4,50	MAISKOLF	€4,25
ZOETE AARDAPPELPUREE	€4,50	GROENE SALADE	€4,00
KOOLSALADE	€4,00	HUISGEMAAKTE APPELMOES	€3,75

## TOETJE

CHEESECAKE €6,50      BROWNIE €6,00



1/1 HELE KIP  
€24,00

## FRIS

FRISDRANKEN	€2,90
MARIE STELLA MARIS (BRUIS / PLAT) 0,25CL	€2,90
MARIE STELLA MARIS (BRUIS / PLAT) 0,75CL	€5,50
SAPPEN (APPEL / PEER / TOMAAT)	€3,50
FEVER-TREE (TONIC / GINGER BEER / GINGER ALE)	€3,50

## DUTCH MULE

KETEL ONE VODKA, FEVER-TREE GINGER BEER EN LIMOEN €9,00

## DARK & STORMY

PAMPERO ESPECIAL, FEVER-TREE GINGER BEER EN LIMOEN €9,00

## BULLEIT GINGER

BULLEIT BOURBON WHISKEY, GINGER ALE EN LIMOEN €9,00

## RUM COLA

PAMPERO RUM, COLA EN LIMOEN / BLANCO €8,50 ANEJO €9,50

## COCKTAILS

## KUGI SELTZER

THE ELEPHANT  
GINGER, TURMERIC, LIME €5,00

THE BEAR  
ELDERFLOWER, LEMON, RHUBARB €5,00

## GIN & TONIC'S

TANQUERAY  
MET FEVER-TREE TONIC €9,00

BOBBY'S GIN  
MET FEVER-TREE TONIC EN SINAASAPPEL €9,50

HENDRICKS  
MET FEVER-TREE TONIC €10,00

## STERK

KETEL ONE VODKA	€5,50	BULLEIT BOURBON	€5,50
TANQUERAY GIN	€5,50	TALISKER 10YR	€6,50
BOBBY'S GIN	€6,00	DALWHINNIE 15YR	€7,00
HENDRICK'S GIN	€6,50	OBAN 14YR	€8,00
PAMPERO BLANCO	€5,50	DON JULIO BLANCO	€6,00
PAMPERO AÑEJO ESPECIAL	€6,50	DON JULIO ANEJO	€7,00
RON ZACAPA 23YR	€8,00		

## LIKEUREN

BAILEYS	€5,50
LICOR 43	€5,50
TIA MARIA	€5,50
DISARONNO AMARETTO	€5,50
COINTREAU	€5,50
MOLINARI SAMBUCA	€5,50
LIMONCELLO	€5,50
VENCOCELLO	€5,00 / €40,00

100% HOLLANDSE KIP  
DIERVRIENDELIJK OPGEGROEID

Mensen raken steeds meer geïnteresseerd in wat ze eten.  
Dat vinden wij een mooie ontwikkeling. We leggen dan ook  
graag uit waar onze heerlijke kippen vandaan komen.

MARINADE

Voor de opening van onze eerste vestiging zijn wij maanden aan het experimenteren geweest om tot de perfecte kipmarinade te komen. Er zitten op zijn minst 30 verse kruiden en specerijen in.

RUST & RUIMTE

Wij serveren VANSPLIT kippen die worden geboren in Holland, waar ze ruime stallen tot hun beschikking hebben. De boer neemt alle tijd voor ze, zodat ze rustig kunnen opgroeien tot volwaardige 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 overige vestigingen.



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 elke kip die naar onze gasten gaat de aandacht krijgt die het verdient.

VOEDING

Wanneer de zon opkomt krijgen de kippen vers water en pikken ze gestrooide granen. Deze granen zijn 100% plantaardig. De kippen krijgen geen 3 groeibevorderaars toegediend. 's Avonds rusten de kippen.

ONZE GRILL

Onze grill wordt per zaak speciaal op maat gemaakt in Engeland voordat deze verscheept wordt naar Nederland. Wij grillen onze kippen op houtskool, deze Cubaanse kolen zijn speciaal voor ons geselecteerd en zorgen voor een rokerige barbecue smaak en de juiste temperaturen op de grill. Hierdoor krijgen de kippen een egale bruine huid en is de smaak optimaal.

WENSEN

We werken met een natuurproduct, dus niet één kip is exact hetzelfde. Wij garanderen kwaliteit wanneer wij onze kip uitserveren. Als u uw kip toch extra gegaard wilt hebben of heeft u andere wensen, vraag het gerust aan ons personeel, dan kan onze Spitmaster hier rekening mee houden!

POPULAIR

Onze cheesecake wordt dagelijks vers gemaakt volgens een uiterst geheim recept dat wij met ons leven bewaken. Zelfs het personeel weet niet hoe hij gemaakt wordt!

KENMERKEN

Echte Hollandse kip, ruime stallen, natuurlijk dag- en nachtritme, kleinschalige opgroei, geen groeibevorderaars, en ambachtelijk verwerkt.

ONZE HUISGEMAakte SAUZEN

MAYONAISE - Met een vleugje citroen en knoflook.

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.

KETCHUP - Verspilling houden we niet van, dus gebruiken we echte Hollandse tomaten die anders in een restroom terecht komen.

De sauzen die wij bij onze kip serveren zijn allemaal huisgemaakt.

WIJ VERZORGEN OOK TAKE AWAY. VANAF 17.00 UUR.



MENUKAART Z.O.Z.