



Ontbijt- en lunchbar

Sint-Pietersplein 44

9000 Gent

www.pitgent.be

info@pitgent.be

Volg Pit op Facebook en Instagram

di-za

9u00-17u00

Afrekenen aan de bar aub

Drinken

Fris

Kraantjeswater	bedien jezelf	
Bruisend water (20 cl)		2
Appelsap (20 cl)		2,5
Firefly (33cl, niet-bruisend): kiwi-limoen-munt, passievrucht-pompelmoes		4
Almdudler (25cl)		2,5
Source tonic (20 cl)		2,8
Fritz-Kola (20cl/33cl)		2,2/2,8
Fritz-Kola suikervrij (20cl/33cl)		2,2/2,8
Wostok (33cl): pruim-kardemom, peer-rozemarijn, abrikoos-amandel		3,8
Cawston press rabarber (33cl)		2,7
Yugen kombucha (33cl): vraag naar de beschikbare smaken		4
huisbereide dranken:		
vlierbloesem- of gemberlimonade		2,5
ijs thee		2,5
ijskoffie		3,5

Warm

Espresso	2,3
Dubbele espresso	2,8
Americano	2,3
Chocolademelk*	3,5
Cappuccino*	3,2
Latte*	3,5
Flat white*	3,7
Chai latte*	3,5
Golden latte* met kurkuma en gember	3,5
Thee (zie theekaart op de volgende pagina)	3

*Maak je keuze tussen koe- of havermelk

Theekaart

Ginger and love

Premium rooibos, gember, citroengras, citroenschil

Boost and energy

Gunpowder, groene matcha, citroengras, yerba maté, Mao Feng (witte thee), citroenschillen, kaasjeskruid, Pi Lo Chun Longkou (zwart), paardenstaart, paardenbloem, spirulina, guarana

Wonderland

Rozenbottel, hibiscus, veenbessen, bosbessen

The emerald isle

Groene Chinese sencha, citroenschil, mandarijn, lavendel

Oase van rust

Premium rooibos, kamille, damiana, valeriaan, melisse, rozemarijn, oranjebloesem

Premium Earl Grey

Zwarte Ceylonthee, bergamot, korenbloemen

Bier

Pils 13 (4%)	2,5
Gueuze Boon (7%)	2,8
Saison Dupont bio (5,5%)	2,8
Suzanne (5%)	2,8
Orval (6,2%)	3,7
Rocheport 8 (9,2%)	3,9
Ouwen Duiker (7%)	4
Oud Bruin 't Verzet (6%)	4,5

Aperitief en sterk

Kiss my blackberries (vermouth)	7
Roomer (Gents aperitief met vlierbloesem)	4
Appie rosé (cider)	5
Ginderella (gin)	7
Hooked (spiced rum)	7

Cocktails

Kiss my tonic	9,8
Kiss my blackberries + Source tonic	
Gin-tonic	9,8
Ginderella + Source tonic	
Dark and stormy	9
Hooked spiced rum + gemberbier	

Wijn

prijs per glas/per fles

Bubbels		
Cava - Pont de ferro	5	25
Wit		
Huiswijn - Davide, Pays d'Oc	4	22
Weisburgunder, Kalkmergel - Weedenborn		25
Riesling, Rein Hessen - Battenfeldspanier		28
Grüner Veltliner, Horizont - Zillinger	5	28
Esprit vendangeur (natuurwijn)		30
Rood		
Huiswijn - Davide, Pays d'Oc	4	22
Mon Ross, Barbera d'Asti - Fortetto Della Luja	4,5	25
Spätburgunder - Weingut Gutzler		28
Rosé		
Huiswijn - Davide, Pays d'Oc	4	22
Orange wine		
Chiarofiore (natuurwijn)		34
Zoet		
Moscato d'Asti - Fortetto Della Luja		25
Rieslaner Auslese - Weegmüller	6	30

Eten

Ontbijt/brunch

Granola met plantaardige of hoeveyoghurt en vers seizoensfruit ⑤	6
Gentse mastel met confituur en vers seizoensfruit	3,5
Toast van zuurdesembrood met kaas of een huisbereide spread en een kleine salade ⑤	4,5
Rijstpap ⑤	3,5
Rijstpap met rodevruchtensaus en vers fruit ⑤	6
American pancakes met ahornsiroop (3 stuks) ⑤	4,5
American pancakes (3 stuks) met appel ⑤	6
Brunch pancakes (3 pancakes met ahornsiroop, vers fruit en granola) ⑤	8
Of maak je eigen combinatie met deze toppings:	
+ vers fruit	+ 2
+ granola	+ 2
+ rodevruchtensaus	+ 1
Alle pancakes zijn ook verkrijgbaar in een gluten- en lactosevrije versie op basis van haver.	

Lunch

Soep van de dag met getoast brood ⑤	4,5
Lunchsuggesties: zie spiegel	

Brunchformules - vanaf 2 personen

Inclusief een warme drank

Zoete brunch 13 pp.

Rijstpap

Vers fruit

3 pancakes met ahornsiroop

Zoete en hartige brunch 13 pp.

Toast met kaas en/of huisbereide spread

Salade

Granola met yoghurt en vers fruit

Uitgebreide brunch 17 pp.

Toast met kaas, huisbereide spread en confituur

Granola met yoghurt

3 pancakes

Vers fruit

Salade

Optioneel: + mastel met confituur

+ 1,5

⑤ = vegan of vegan optie

Wens je meer info over mogelijke allergenen? Vraag ernaar!