

DEN HAAG

BIT Grill and Café

🏠 **Buitenhof 39, 2513 AH**

☎ **070 - 790 00 32**

✉ **hello@bitgrill.nl**

🌐 **bitgrill.nl**

BIT staat voor Best in Town en dat vinden we nogal pretentieus. Wat niet weg neemt dat het geserveerde de toets der kritiek royaal doorstaat, met hier en daar wat kleine aandachtspunten. De kaart geeft veel gerechten van de Jospier Grill en daar komen – beslist geen karige – stukken vlees van zeer goede kwaliteit af. Dat weten de gasten te waarderen, want het zit bomvol in deze twee jaar geleden geheel gerenoveerde eetzaal van Boutique hotel Corona in hartje hofstad. De akoestiek laat wat te wensen over door de vele harde materialen die zijn gebruikt. Maar de verbouwing en verandering van menukaart heeft patron-cuisinier Marcel van der Kleijn, in samenwerking met Marcel de Kroes, geen windeieren gelegd. Na twee goedgevulde glazen sprankelende cava proeven we van machinegedraaide steak tartare met kleine schaaltes augurkblokjes, gehakte kappers, eierdooier, gesnipperde ui, gehakte peterselie en worcestershiresaus om zelf op smaak te maken. Goed en lekker. Overkant krijgt drie mooie mootjes gemarineerde zalm, gepresenteerd met gepocheerd ei en entourage van sla en avocado. Ook niks mis mee. De kabeljauwfilet van het hoofdgerecht is precies goed gebakken, de lamellen vallen uit elkaar, maar we zien dezelfde sla van het zalmvoorgerecht op het bord. Dat kan spannender. Net als de bacon&onionburger die – met weer dezelfde sla – vergezeld gaat van frietjes, mayonaise en tomatenketchup. Er zijn wijnen per glas en per fles verkrijgbaar en de romige maar toch goed droge Spaanse Godello Gaba do Xil laat zich prima smaken bij de vis. De rekening is absoluut prettig geprijsd. Je krijgt hier goed en gulle waar voor je geld.