

SUGGESTIES

OP = OP

APERITIEF

 **Champagne Chandon Garden Spritz**

(basis van champagne en sinaasschil)

14,50/glas

 **Champagne Moët-Chandon Brut**

15,00/glas

VIS/SCHAALDIEREN

 **3 Oesters natuur** (voorgerecht)

12,50

 **6 Oesters natuur** (voorgerecht)

21,00

 **Tataki van verse tonijn met
sesamzaadjes, rucola sla
+ zongedroogde tomaten**

38,00

 **Scampi brochette, tartaar, slaatje**

36,00

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Surf en turf

combi van 1 hele kreeft en

1 filet pur (+-300gr)

(voor 2 personen)

56,00 p.p.

EXCLUSIEF BIJ GLORIA GRILL

T-Bone (zeer beperkt)

59,90 p.p.

PUUR WAGYU



PREMIUM MEAT

(bakwijze maximum saignant)

 **Huisbereid traaggegaard buikspek**

(voorgerecht)

22,00

 **Steak tartaar**

(handgesneden)

- Voorgerecht 80gr **14,50**

- Hoofdgerecht 160gr **26,50**

 **UMI Uruguay Black Angus Rib Eye**

200+ dagen graan gevoerd

49,00

 **Australian Black Angus Rib Eye BMS 3+**

120+ dagen graan gevoerd

49,00

SHARING

VOORGERECHTEN

 **Jalapeno mini kroketjes**

14,00

 **Charcuterie Duroc Ham Batallé**

100gr

11,50

 **Pulled rundsbitterballen**

14,00

 **Calamaris aioli**

14,00

HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 personen)

 **Wit Blauw Entrecote**

21 dagen huisgerijpt | +- 1kg

34,00 p.p.

 **Keuze van de chef**

laat jullie verrassen door de vleeskeuze
van Dominic & Glenn.

48,50 p.p.