GLORIA GRILL SUGGESTIES

OP = OP

IDEAAL VOOR BIJ DE APERITIEF

APERITIEF
Bubbels, bitters en aperitieven met karakter.

Champagne Ruinart Blanc de Blancs — glas 25,00 / fles 135,00
Chandon Garden Spritz — glas 14,50
Moët-Chandon Brut — glas 18,00
Negroni — 14,50

OESTERS
Recht uit zee. Puur, zilt en elegant.

Oesters natuur / gegratineerd — 3 st. — 17,20 / 19,50
Oesters natuur / gegratineerd — 6 st. — 32,40 / 39,00

CHARCUTERIE
Fijn gesneden charcuterie, gerijpt met karakter en perfect om te delen.

Duroc ham Batallé 10 maanden — 80 g — 18,00
Pata Negra Iberico ham — 80 g — 26,50
Secreto 07 — 80 g — 33,00

Onze favoriet
Mixed Charcuterie Gloria — 59,00
Een royale selectie van Duroc, Iberico en Secreto 07. Stevig van smaak, fijn gesneden en ideaal om samen de tafel mee te starten.

VIS

Onze favoriet
Pure Surf sharing dish — voor 2 pers. — 82,50 p.p.
Een royale sharing dish met kreeft, kingkrabpoten, gamba's en langoustines. Voor wie de zee graag groots op tafel zet.

Kleine kreeft — 39,00
Klein van stuk, groots op de grill. Zacht kreeftenvlees met een volle zeetoets, puur bereid en perfect afgewerkt op het vuur.

VIS & VLEES
Handgesneden, zorgvuldig geselecteerd.

Onze favoriet
Surf/Turf kreeft-filet pur — voor 2 pers. — 69,00 p.p.
Malse filet pur en kreeft samen op één bord. Luxe, eerlijk en gemaakt om met twee van te genieten.

VLEES
Premium cuts, stevige marmering en volle grillsmaak. Zolang de voorraad strekt.

Steak tartaar — voorgerecht 80 g — 17,00
Steak tartaar — hoofdgerecht 160 g — 28,50

Ocean Beef Contre-filet — 48,90

Onze favoriet
2GR Premium Wagyu Beef F4 — diamanthaas sharing ±650 g
sharing — voor 2 pers. — 58 p.p.
Een exclusieve cut van ±650 g. Premium Australische Wagyu met fijne structuur, rijke marmering en een boterzachte beet. Pure klasse van het vuur.

Hendrik Dierendonck

DIERENDONCK

Speciaal voor Gloria Grill selecteerde Hendrik Dierendonck persoonlijk een reeks uitzonderlijke stukken vlees.

Elk stuk weerspiegelt zijn vakmanschap en kennis: zorgvuldig gekozen op basis van herkomst, structuur, vetmarmering en smaak. Ambachtelijk versneden en met respect voor dier, terroir en traditie brengt dit vlees een pure, rijke smaakbeleving op het bord.

RUNDS - OEDSLACH

Oedslach is een uitzonderlijk gerijpt stuk vlees en een ode aan vakmanschap en familie-erfgoed, geselecteerd op topkwaliteit en door James Byron geprezen als vlees-terroir op zijn best.

L-BONE PORTERHOUSE — +-600gr — 56,00
RIB EYE — +-400gr — 59,50

HOF VAN OSSEL
WAGYU BEEF

HOF VAN OSSEL — BELGISCH WAGYU

Belgische topkwaliteit, gekweekt in het Pajottenland.
Hof van Ossel is een familiebedrijf van de vierde generatie waar vakmanschap en moderne veeteelt samenkomen. Het resultaat is Wagyu met een uitgesproken marmering, boterzachte structuur en een rijke, volle smaak.

Lokaal gekweekt. Uitzonderlijk gemarmerd. Puur van het vuur.

RUNDS - KOBE BEEF

Uitzonderlijk gemarmerd, boterzacht en intens van smaak. Kobe beef staat voor pure luxe op het bord, met een rijke structuur en een bijna smeltende beet.

WAGYU CARPACCIO (VOORGERECHT) — +-100gr — 33,00 p.p.

BAVETTE — +-300gr — 68,00
CONTREFILET — +-300gr — 78,00
PICANHA — +-300gr — 78,00

JAPANSE TOPKWALITEIT NAAR WENS VAN DE EUROPESE CONSUMENT

