

GLORIA GRILL SUGGESTIES

OP = OP

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

CHARCUTERIE

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

Duroc ham Batallé 10 maanden — 80 g — 15,50

Pata Negra Iberico ham — 80 g — 23,50

Secreto 07 — 80 g — 28,00

Onze favoriet

Mixed Charcuterie Gloria — 44,00

Een royale selectie van Duroc, Iberico en Secreto 07. Stevig van smaak, fijn gesneden en ideaal om samen de tafel mee te starten.

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

VIS

Onze favoriet

Pure Surf sharing dish — voor 2 pers. — 78,50 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 grillsmak. Zolang de voorraad strekt.

Steak tartaar — voorgerecht 80 g — 17,00

Steak tartaar — hoofdgerecht 160 g — 28,50

Oostenrijkse Alpen Simmenthal Rib Eye — ±350 g — 48,90

Ocean Beef Contre-filet — 48,90

Onze favoriet

2GR Premium Wagyu Beef F4 — diamanthaas sharing ±650 g sharing — voor 2 pers. — 56 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.

2GR Premium Wagyu Beef F4 — bavette (buikstuk) ±350 g — 59,50

Een karaktervolle cut met stevige beet en diepe rundsmak. Sappig, vol karakter en perfect afgewerkt op het vuur.