



| | |
|---|------------------------|
| TARTAAR VAN PIEMONTESE RUND BASILICUM – PARMIGIANO REGGIANO | 12.50 |
| ROYAL BELGIAN CAVIAR OSCIETRA 10 GRAM – 30 GRAM – 50 GRAM | 30.00 – 80.00 – 110.00 |
| CARPACCIO VAN CHIANINA RUND RUCOLA – PARMIGIANO REGGIANO | 18.00 |
| PALETA IBÉRICO DI BELLOTA 36 MAANDEN GERIJPT | 25.00 |
| SECRETO 07 DRY AGED RUBIA GALLEGA | 22.00 |
| TRAAGGEGAARD BUIKSPEK VAN ZEEUWSE DUROC OOSTERSE LAK – PICKLES – JONGE BLOEMKOOL | 15.00 |
| HUISGEMAAKTE KROKETJES VAN JAMÓN IBÉRICO 4 STUKS | 10.00 |
| HUISGEMAAKTE GARNAALKROKETJES 4 STUKS | 15.00 |
| GEROOSTERDE MERGPIJP VAN WIT – BLAUW RUND | 12.50 |
| KORT GEBAKKEN TXISTORRA PIMIENTOS DE PADRÓN – AIOLI | 15.00 |
| PULLED PORC VAN ZEEUWSE DUROC VERSE TORTILLA'S – SPITSKOOL – 4 STUKS | 15.00 |
| MEHELSE ASPERGES AA PALETA IBÉRICO DI BELLOTA | 23.50 |

IN ONS SHARING-CONCEPT KAN JE VERSCHILLENDE HAPJES DELEN OM TE STARTEN,
WIJ RADEN EEN 3-TAL GERECHTJES PER 2 PERSONEN AAN.
DIT KAN ENKEL VOORAF AAN EEN HOOFDGERECHT GEGETEN WORDEN. NIET ALS HOOFDGERECHT.

OP VRIJDAG & ZATERDAG SERVEREN WIJ ENKEL EEN COMBO VAN SHARING BITES ÉN HOOFDGERECHT,
ZO KRIJGT ONS VLEES DE TIJD DIE HET NODIG HEEFT OM PERFECT GEBAKKEN TE WORDEN.

**Gillis bites
to share**



| | |
|--|-------------|
| CARNE CRUDA ALLA PIEMONTESE – ITALIË | 1P – 32.00 |
| FILET PUR: DARK RED FRISONA – SPANJE | 1P – 42.50 |
| FILET PUR: WAGYU A5+ KAGOSHIMA (200 GR) – JAPAN | 1P – 110.00 |
| ENTRECOTE: WAGYU A5+ KAGOSHIMA (200 GR) – JAPAN | 1P – 130.00 |
| DUNNE LENDE: DARK RED FRISONA – 25 DAGEN GERIJPT – SPANJE | 1P – 60.00 |
| DUNNE LENDE: RUBIA GALLEGA – 25 DAGEN GERIJPT – SPANJE | 1P – 60.00 |
| CÔTE À L'OS: CARIMA UNIQUE – 42 DAGEN GERIJPT – ITALIË | 2P – 155.00 |
| CÔTE À L'OS: ROMAGNOLA – 30 DAGEN GERIJPT – ITALIË | 2P – 130.00 |
| CÔTE À L'OS: PODOLICA – 35 DAGEN GERIJPT – ITALIË | 2P – 135.00 |
| CÔTE À L'OS: MONTBÉLIARDE – 30 DAGEN GERIJPT – FRANKRIJK | 2P – 135.00 |
| CÔTE À L'OS: CAPRICO D'ORO – 25 DAGEN GERIJPT – SPANJE | 2P – 140.00 |
| CÔTE À L'OS: FREYGAARD SASHI AAA PLATINUM – 50 DAGEN GERIJPT – FINLAND | 2P – 145.00 |
| CÔTE À L'OS: NOIR DE BALTIQUE – 50 DAGEN GERIJPT – POLEN | 2P – 135.00 |
| RIB-EYE RACK: DARK RED FRISONA – 25 DAGEN GERIJPT – SPANJE | 2P – 155.00 |
| T-BONE: ROMAGNOLA – 18 DAGEN GERIJPT – ITALIË | 2P – 155.00 |

SIDES INCLUDED: KIES ZELF JE AARDAPPEL & GROENTEN GERECHT
VERSE FRIETEN – CHARLOTTE AARDAPPELTIES MET ROZEMARIJN – AARDAPPEL GRATIN
FRIS SLAATJE – GEROOSTERDE SPITSKOOL MET HUISGEMAAKT SAUSJE & KROKANT GEBAKKEN UITJES

EXTRA SIDES

| | |
|----------------------------|------|
| GRONDWITLOOF MET MAYONAISE | 5.00 |
| SAUS VAN DE DAG | 3.00 |

MAINS

| | |
|---|------------|
| GEGRILDE GAMBERO ROSSO'S (6 STUKS) MET SIDES NAAR KEUZE | 65.00 |
| GEGRILDE CARABINEROS (+- 150 GR/STUK) MET SIDES NAAR KEUZE, VANAF 3 STUKS | 35.00/STUK |
| STOVERIJ VAN VARKENSWANGETJES MET SIDES NAAR KEUZE | 32.50 |

BRAM & JOZEFIE HELPEN GRAAG BIJ DE KEUZE VAN HET VLEES.

~~GOOD~~ GREAT THINGS TAKE TIME! ONS VLEES IS EEN SLOW FOOD PRODUCT,
HET HEFT TIJD NODIG OM TE RIJPEN ÉN TE BAKKEN (+- 45 MIN), DUS NEEM JE TIJD OM HET TE ETEN...

OP VRIJDAG & ZATERDAG SERVEREN WIJ ENKEL EEN COMBO VAN SHARING BITES ÉN HOOFDGERECHT,
ZO KRIJGT ONS VLEES DE TIJD DIE HET NODIG HEEFT OM PERFECT GEBAKKEN TE WORDEN.

**Gillis beef
selection
& mains**