

# GLOW MENU

€ 29.50 pp



Beschikbaar op 12 t/m 19 november.  
Reserveren voor dit menu kan tussen 17:00 en 18:30

## FIRST BITE

### VERSGBAKKEN BROOD

Met huisgerookte boter

## MAIN COURSES

Onderstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet met bacon mayonaise en een veggie side dish to share

### GRILLED SIRLOIN STEAK

Ongekend malse Argentijnse entrecote; vol van smaak met veel bite. Geserveerd net een mousseline van gerookte aardappel en afgetopt met onze huisgemaakte beef jus.

### TRI-TIP STEAK

Uruguayan Angus beef: een mooie, stevige cut met een sterke smaak. Geserveerd met chimichurri - een marinade van gesneden, verse groene kruiden.

**TIP: upgrade your steak with 'the butter of the gods!'**

**ROASTED BONE MARROW 5.50**

### LAMB RUMP

Op houtskool gegrilde lamb rump uit Nieuw Zeeland met een crust van salie en pistache. Geserveerd met gerookte linzen stoof.

### GRILLED PORK CHOP

Ibérico rack van de grill ingesmeerd met een chili-cacao rub. Geserveerd met een sinaasappel-rum boter en een pinda crumble.

### GRILLED SALMON

Gegrilde zalm gelakt met Asian glaze. Geserveerd met een mango salade en mango-currie emulsie.

### ROASTED PUMPKIN [v]

Met beurre noisette gekarameliseerde flespompoen. Voorgegaard op de smoker, afgemaakt op de grill en geserveerd met feta, chermoula en hazelnoten.

## DESSERT

### BBQ COOKIE

TRC classic from day one! BBQ cookie met chocolade, gebrande marshmallow, vanille ijs en een rokerige, bourbon karamel.

## FOR THE KIDS

€ 10.50 p.p. / Tot 12 jaar

Alle gerechten worden geserveerd met friet met homemade mayonaise of ketchup

Keuze uit:

**FRIED CHICKEN**

**MINI BURGER**

**PULLED PORK BUN**

**STEAK**

**DESSERT: MINI BBQ COOKIE**

BBQ cookie met chocolade, gebrande marshmallow en vanille ijs

**DIRECT RESERVEREN?  
KLIK [HIER](#)**

