



Een restaurant met motorfietsen? Best ongewoon, niet? Maar dat is lang niet het enige wat Grease & Goodness zo uniek maakt.

Van de sappigste hamburgers tot de meest succulente rib eyes, van de varkenswangetjes Iberico tot de spare-ribs - en natuurlijk ook onze vegetarische alternatieven: elk gerecht wordt klaargemaakt op onze Josper, Spanje's razend populaire 'indoor' barbecuetoestel.

Merelbeke's even nieuwe als verrassende hot spot tovert de essentie van de Spaanse binnenbarbecue op je bord. Geïnspireerd door het lekkerste uit de vier windstreken.

Deze back to basics manier van koken – met houtskool – zorgt voor een typische smaak die alsmaar meer harten weet te veroveren.

Grab a table and have a good time!

Grill & BBQ restaurant - take away - business lunches 's middags op weekdays met free wifi

ADRES

Grease and Goodness
Hundelgemsesteenweg 1134
B-9820 Merelbeke

TEL

09 330 65 49

MAIL

info@greaseandgoodness.be

WEB

www.greaseandgoodness.be
www.facebook.com/greaseandgoodness

OPENINGSUREN

dagelijks van 11h30 tot 22h

onze keuken serveert:

- 's middags tussen 11h30 en 14h00
- 's avonds vanaf 17h30

gesloten op maandag en dinsdag

Oplijsting allergenen beschikbaar aan de bar.

FINGERFOOD

- Bitterballen** € 7.00
8 stuks, pepersaus
- Gefrituurde Kaasballetjes** € 6.00
8 stuks, mosterd
- Calamares a la Romana** € 9.00
8 stuks, huisbereide tartaar
- Mini-krabloempia's** € 7.00
8 stuks, huisbereide tartaar
- Patatas Bravas** € 7.00
gekruide, gefrituurde aardappelblokjes met aoli mayo
- Nacho's** € 9.50
Brasvar bolognaise saus, cheddar, aoli mayo, jalapenos
- Tapas plank 2P** € 18.00
verschillende warme en koude hapjes voor 2 personen

BEEF & MEAT

- Rib Eye Rubia Gallega (300gr)** € 36.00
*oorsprong: Galicië - Spanje
mooie, verfijnde smaak met subtiele marmering en kruidige, zilte nasmaak*
- Rib Eye Simmental (300gr)** € 29.00
*oorsprong: Duitse Alpen
marmering met zachte, fijne smaak*
- Rib Eye Holsteiner (300gr)** € 28.00
*oorsprong: Tsjechië - Hongarije
krachtige smaak met een toets van boter*
- Côte à l'os 2P (1.2kg)** € 56.00
*côte à l'os wit/blauw chimichurri marinade van look, peterselie, ui, peper, voor twee personen
oorsprong: België
gekend voor zijn zachte smaak*
- Tomahawk ribeye 2P (1.2kg)** € 69.00
*chimichurri marinade van look, peterselie, ui, peper, voor twee personen
oorsprong: Ierland*
- Spare Ribs** € 23.00
traag gegaard, dry glazed

Potato wedges, slamix en sausjes zijn bij de Beef & Meat gerechten steeds inbegrepen.

VOORGERECHTEN

- Garnaalkrokot** € 8.00/16.00
handgerolde garnaalkrokot (één of twee stuks) met gefrituurde peterselie en garnituur
- Kaaskrokot Pas de Rouge** € 7.00/14.00
handgerolde kaaskrokot (één of twee stuks) met Gentse kaas, gefrituurde peterselie en garnituur
- Reuzengamba's a la plancha** € 17.00
3 stuks geserveerd met mini ciabatta
- Potato wedges** € 3.00
supplement ovengebakken aardappeltjes

BURGERS

- Imola** € 19.00
Simmental 180 gr, rucola, mozzarella, pesto genovese, serrano crumble, geroosterde pijnboompitjes
- Speedy Pepper** € 19.00
Simmental 180gr, cheddar, rode ui, rucola, serrano crumble, pepersaus, gefrituurde ui
- Brasvar Lover** € 19.00
Brasvar 180 gr, crème de brie, sla, gefrituurde ui, huisbereide tartaar
- Smokey Gazoline** € 19.00
Simmental 180 gr, rucola, cheddar, rode ui, bbq saus, gefrituurde ui
- Tankslapper** € 19.00
Simmental 180 gr, sla, cheddar, gefrituurde ui, huisbereide tartaar, spiegelei
- Fishtail** € 19.00
zalm, rucola, tomaat, mierikswortel / dille mayo
- Chickenrun** € 19.00
kip, rucola, gefrituurde ui, gentse pickeldressing, tomaat, augurk, emmentaler, ketchup

De burgers worden steeds medium gebakken, tenzij anders gevraagd. Potato wedges, slamix en sausjes inbegrepen.



SPECIALS

Brasvar Côte à l'os € 26.00

*authentiek, kwalitatief varkensvlees, potato wedges, slamix
oorsprong: Nevele
varkens gevoederd met aardappelen, jeneverdrift en maïs*

Surf & Turf € 38.00

rib eye Holsteiner (300gr), 2 reuzengamba's, potato wedges, aoli/limoen-boter, slamix

Varkenswangetjes G. Carolus € 23.00

*bereid met Gouden Carolus
slamix, potato wedges*

Chili Con Carne € 19.00

met mexicaanse rijst of potato wedges, zure room, maïs

Sharing Dish 2P € 58.00

rib eye Holsteiner (300gr) met chimichurri marinade, spare ribs, 2 mini-burgers speedy pepper, slamix, potato wedges

SALADES

Caesar Salade € 19.00

gegrilde kip, parmezaan, caesardressing, ei, slamix

Yakitory Salade € 19.00

spiesjes kippendij, slamix, gekonfijte tomaat, spaanse peper

Tijgergarnaal Salade € 22.00

8 gemarineerde tijgergarnalen, slamix, bieslook dressing, gekonfijte tomaat

Breydelspek Salade € 18.00

Breydelspek, slamix, gekonfijte tomaat, luikse siroopdressing

Potato wedges of mini ciabatta naar keuze en sausjes zijn bij de salades inbegrepen.

FAJITAS

Fajita Kip € 22.00

*mexicaanse kipschotel geserveerd in gietijzeren pan
salsa, aoli mayo, jalapenos, slamix, 6 bloemtortilla's*

Fajita Tijgergarnaal € 23.50

10 gemarineerde tijgergarnalen geserveerd in gietijzeren pan, salsa, aoli mayo, jalapenos, slamix, 6 bloemtortilla's

Fajita Steak € 22.00

*Simmentaler bavette geserveerd in gietijzeren pan
salsa, aoli mayo, jalapenos, slamix, 6 bloemtortilla's*

BURRITOS*

*enkel op weekdays t.e.m. vrijdagmiddag en take away

Steak Burrito € 12.50

Simmentaler bavette, mexicaanse rijst, ijsbergsla, rode bonen, maïs, salsa, guacamole, cheddar, feta / look dressing

Kip Burrito € 12.50

malse kip, mexicaanse rijst, ijsbergsla, rode bonen, maïs, salsa, guacamole, cheddar, feta / look dressing

Tijgergarnaal Burrito € 13.00

5 tijgergarnalen, mexicaanse rijst, ijsbergsla, rode bonen, maïs, salsa, guacamole, cheddar, feta / look dressing

BURRITOS SUPPLEMENTEN

Potato wedges € 3.00

Slamix € 2.50

Nacho's € 2.50

CROQUE*

*enkel 's middags

Croque Bella Vita € 12.00

verse coppa ham, schijfjes mozzarella, pesto genovese, balsamico, authentiek boerenbrood met slamix



VEGETARISCH

Halumi Salade € 22.00

berloui, slamix, bieslookdressing, gekonfijte tomaat, geroosterde pijnboompitten

Monza Burger € 19.00

berloui, pesto genovese, geroosterde pijnboompitten, gekonfijte tomaat, rode ui

Diablo Burger € 19.00

berloui, pikante salsa, rucola, gekonfijte tomaat, huisbereide tartaar

Vegie Burrito € 11.00

berloui, pikante salsa, rucola, gekonfijte tomaat, huisbereide tartaar

Potato wedges en sausjes zijn bij alle vegie gerechten inbegrepen, met uitzondering van de Vegie Burrito.

DESSERTEN

Chocolademousse € 7.00

Dame Blanche € 8.00

vanille hoeve-ijs met verse chocoladesaus en slagroom

Coupe Advocaat € 8.50

vanille hoeve-ijs, Advocaat De Stoop en slagroom

Coupe Aardbeien € 9.00

vanille hoeve-ijs, verse aardbeien, balsamico crème en slagroom - enkel seizoen

Churros € 7.00

churros met bloedsuiker en verse chocoladesaus

Crème Brûlée € 7.00

Café Glacé € 8.00

Kinderijsje € 3.50

op een hoortje of in een potje?

KIDS

Mini Spaghetti € 10.00

bolognaise Brasvar

Kipnuggets € 9.00

6 stuks

Kidsburger € 12.00

Simmental 120gr, ketchup, cheddar, giantsaus, gefrituurde

Spare Ribs € 12.00

traag gegaard, dry glazed

Breydelspek € 10.00

gegrilde Breydelspek

Potato wedges en keuze uit slamix of appelmoes (koud / warm) is inbegrepen bij de kindergerechten.

PASTA

Spaghetti Groot € 15.00

bolognaise Brasvar

Spaghetti Klein € 10.00

bolognaise Brasvar

DESSERT COFFEES

French Coffee € 8.00

Italian Coffee € 8.00

Irish Coffee € 8.70

HOT DRINKS

Koffie € 3.00

Espresso € 3.00

Cappuccino met slagroom € 3.30

Macchiato € 3.30

Thee € 2.80

Mirabel Thee € 3.00

Thee van siroop op basis van vruchten: gember-citroen of appel-kaneel.



APERERO

Cava - glas	€ 6.00
Cava - fles	€ 24.00
Vylmer On The Rocks	€ 5.00
Vylmer Tonic	€ 7.00
Vylmer Spritz Cava	€ 8.00
Vylmer Mistral (non-alcohol)	€ 5.50
Martini Bianco/Rosso	€ 5.50
Luxe Belgium Gin	€ 12.00
<i>Classic / Fruity / Spicy</i>	
Gin Bombay Sapphire Hibiscus	€ 11.00
Gin Tonic Tanqueray	€ 11.00
Gin Tonic Hendrick's	€ 12.00
Rum Cola Havana Club	€ 8.50
J&B Cola	€ 7.50

BIEREN

Vedett Pils	€ 3.40
Vedett IPA	€ 3.50
Vedett 2.7	€ 3.50
Tank 7	€ 4.80
Lost In Spice	€ 4.50
La Chouffe	€ 4.50
Duvel	€ 4.50
Liefmans Brut	€ 5.00
Lefe Bruin / Blond	€ 4.00
Westmalle Tripel	€ 4.50
Westmalle Trappist	€ 4.50
Orval	€ 4.50
SOL	€ 3.40
Adriaan Brouwer Oaked	€ 4.50
Carlsberg 0.0°	€ 3.20
Gouden Carolus Classic	€ 4.50
Gouden Carolus Tripel	€ 4.50

SOFT DRINKS

Cola/Cola Zero	€ 2.60
Sprite/Fanta	€ 2.60
Schweppes Tonic	€ 2.60
Chaudfontaine Plat/Bruis	€ 2.50
Chaudfontaine Plat/Bruis 1L	€ 8.00
Ice Tea	€ 2.70
Looza Appelsien	€ 2.70
Looza Appelsap	€ 2.70
Ritchie	€ 3.00
<i>orange / grapefruit / lemon / cola</i>	
<i>authentieke Belgische limonade</i>	

WIJN

Massai Viognier Wit - glas	€ 4.00
Massai Viognier Wit - fles	€ 19.00
Massai Viognier Rood - glas	€ 4.00
Massai Viognier Rood - fles	€ 19.00
Pinot Grigio Beando Wit - fles	€ 21.00
Rosé Cape 312 - glas	€ 4.00
Rosé Cape 312 - fles	€ 21.00
Merlot Cabernet Sauv. Rood - fles	€ 19.00
Domain Petit Barde rood - fles	€ 23.00

DIGESTIEVEN

Amaretto	€ 5.90
Cointreau	€ 5.90
Glenfiddich 12j	€ 8.10
Jack Daniels	€ 7.70
Limoncello	€ 5.90
Tequila	€ 5.20
Rum Havana	€ 6.00
Naked Goose Whisky	€ 8.00

