

TODAY'S FOOD & DRINKS

BESTEL AAN DE KEUKEN OF
VUL DEZE MENU IN.

TAFELN°

LONGDRINKS

Juicy pussy €9
tequila, vermouth, venkel & pompelmoes

Moscow mule €9
wodka & fever-tree gemberbier

Gin tonic €9
B&G-gin & fever-tree tonic

Aperol spritz €9
aperol & cava

Happy clementine €9
witte porto & fever-tree tonic

OVENBAKED BITTERBALLEN

Bitterballekes €8
met B&G-mosterd (4 st)

Belgische kaas-ballekes €8
met B&G-mosterd (6 st)

BITES OM TE DELEN

Hummus van de dag €6
met crackers

Falafel-ballekes €6
cranberry & yoghurt dressing (8 st)

Balls & Glory Burrata €8
frisse buffelmozzarella-bal met crackers

Ballekes in tomatensaus €8
gevuld met 3-kazen (4 st)

ONZE ZOMER-KLASSIEKERS

FRIS & ZOMERS

Burrata (frisse buffelmozzarella-bal) €14,5 met crackers
met salade van de dag --> zie ons menubord

Zomerse falafel-ballekes (vegan) €14,5 met crackers
met couscoussalade
+ yoghurt dressing (niet vegan)

SIGNATURE BALLS

Belgian ballekes €8 naked / €12,5 met "light" side
"kleine" varkensgehakt ballekes met vlees van eigen boerderij,
gevuld met 3 kazen in tomatensaus

Classic pork €9 naked / €15 met side
ovengebakken varkensgehaktbal met vlees van eigen boerderij,
met vulling van de dag --> zie ons menubord

Seasonal pork (+ €2) €11 naked / €17 met side
ovengebakken varkensgehaktbal met vlees van eigen boerderij,
met vulling van de dag --> zie ons menubord

Pure chicken €9 naked / €15 met side
ovengebakken kippengehaktbal van puur Belgische kip,
met vulling van de dag --> zie ons menubord

Delicious veggie €9 naked / €15 met side
ovengebakken gevulde arancini (op basis van risottorijst),
met vulling van de dag --> zie ons menubord

SIDE DISHES - BOORDEVOL GROENTEN

Onze originele stoemp €8
"gestoempte" bintje-aardappelen, wortelen & Belgische seizoensgroenten,
geserveerd met 2 sauzen: gravy (vleessaus) & green curry

Verfrissende salade €8
--> zie ons menubord

Koude pastasalade €8
--> zie ons menubord

ONZE SHOP AL ONTDEKT?

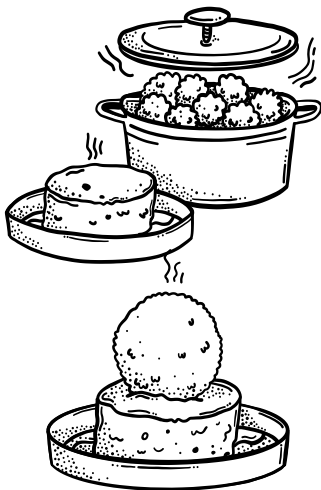
Geniet thuis of waar je maar wil
van onze ballen, stoemp & meer.

vraag naar onze balls van de dag

MENU

€12⁵⁰
.....
ballekes +
"light" side

€15
.....
bal + side



MENUDEALS

€18⁵⁰
.....
bal + side
+ drank

ball the way
pp ballen
+ stoemp
+ salades min. 2 personen

SWEETS

YUMMY DESSERTEN

Huisgemaakte brownie €6

Onze legendarische dame blanche bal €9
for chocolate lovers ;)

Red velvet €8
met frambozencoulis

Vanillepudding €4
met speculaascrumble

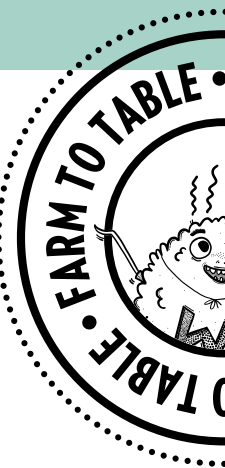
Appel
gratis op vertoon van uw glimlach ;)

WARME DRANKEN

Thee €4
groene, zwarte, verse munt, fruit, gember

Koffie €3
americano, latte, cappuccino

Espresso €2,5



DRANKEN

HUISGEMAAKTE DRANKEN	#
Limonade citroen-gember	€4
Limonade venkel-pompelmoes	€4
Kombucha mango-tumeric	€4
Ice tea perzik-zwarte thee	€4
Appel rabarbersap	€4

BELGISCHE BIEREN	#
Vedett 5,2%	€3,5
Vedett IPA 2,7%	€3,5
Vedett Playa 5,2%	€3,5
Vedett Extra White 4,7%	€3,5
Duvel 8,5%	€4
Duvel 't ij 6,66%	€4
Gouden Carolus Classic 7-10%	€4
La Chouffe Soleil 6%	€4
Triple Karmeliet 8,4%	€4
Triple d'anvers 8%	€4
Omer 8%	€4

BELGISCHE BIEREN OP TAP	#
La Chouffe 8%	€3,5
Tap van de dag 1	€4
Tap van de dag 2	€4

WATER VAN HIER	#
Geïnfuseerd water	FREE
Spa blauw 50 cl	€4,5
Spa rood 50 cl	€4,5
Spa citroen 25 cl	€2,5

FINE WINES	#
Wit	€4 ☞ / €20 🍷
Rood	€4 ☞ / €20 🍷
Rosé	€4 ☞ / €20 🍷
Genietwijn rood	€5 ☞ / €25 🍷
Genietwijn wit	€5 ☞ / €25 🍷
Cava	€6 ☞ / €23 🍷



DAME BLANCHE BAL FOR CHOCOLATE LOVERS :)

Dame blanche, met voorsprong ons favoriete dessert. Zeker als we het in een Balls & Glory-jasje gieten. Net als in onze eigen bereidingen, gaan we ook in onze samenwerkingen op zoek naar vakmanschap. Dat bracht ons al snel bij het team van Roomijs Missault.

Het verhaal van Missault start in het Brugge van 1945. Meester-roomijsbereider Cyriel Missault begint er zijn eigen

ijsatelier, een jongensdroom die in vervulling gaat. Zijn *couture de glace* groeit in no time uit tot een begrip in de wijde omgeving van zijn thuisstad. Intussen is Missault een gevestigde waarde in heel Vlaanderen.

Natuurlijke grondstoffen, subtiele smaken, texturen en elegante vormen vinden hun weg naar leuke combinaties met een uiterst fijne afwerking. Nu, 75 jaar

later, zijn deze waarden de stevige basis voor hun desserts, ijsaarten, buches, verse vruchtensorbets en ambachtelijk roomijs. Deze heerlijke chocoladebal met vanille-ijs is het nieuwste resultaat van dit creatieve vakmanschap.

Giet de heerlijke, warme chocoladesaus recht over de bal en er gaat een hele wereld voor je open. Proef, smaak en geniet!

LEES MEER OP ONZE BLOG

ballsnlglory.be/blog

HOE WE VEILIG OMSPRINGEN MET DE CORONAMAATREGELEN:

Deze corona-crisis heeft ons leven serieus overhoop gehaald. We zijn ervan overtuigd dat volgende maatregelen ervoor kunnen zorgen dat Balls & Glory dé plaats blijft waar je terecht kan voor je favoriete ballekes & stoemp, mét respect voor ieders veiligheid & comfort.

- ontsmettingsgel bij het binnenkomen & verlaten van onze shop/restaurant
- we hebben onze tafels - zowel binnen- als buiten op een veilige afstand van elkaar geplaatst
- wij serveren met een mondmasker voor uw veiligheid
- water & fruit op aanvraag
- betaal (bij grote voorkeur elektronisch)



VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA

[f ballsnlglory](#) [v ballsnlglory](#) [@ ballsnlglory](#)

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF



DÉ ALLERLEKKERSTE BALLEN & STOEMP

Ik ben opgegroeid in de slagerij van m'n ouders waar ik reeds als 5-jarige m'n vader mocht assisteren met zijn (in Gent) wereldberoemde gehakt. Het vlees dat m'n vader gebruikte kwam recht van de boerderij van m'n grootouders, zijn kruiding was even simpel als geniaal (per kg: 1 kippen-ei, 7g keukenzout, 2g peper, 1g nootmuskaat, 0,5g piment & 0,5g cardamom).

In tegenstelling tot vele andere slagers hoefde m'n vader geen additieven toe te voegen & al helemaal geen water en/of paneermelen.

Waarom? Omdat hij een receptuur of werkwijze hanteerde waarbij hij optimaal gebruik maakte van de koudeketen. Ieder recept werd met detailistisch oog samengesteld om de juiste vet-vlees verhouding te bekomen, iedere dag opnieuw & tijdens de weekends zelfs 2 keer per dag.

Als leverancier van vele scholen en zorginstellingen was het geen uitzondering dat er dagen waren met meer dan 1000 vogelnestjes in het orderboek. Al gauw mocht ik als kind een handje toesteken bij het pellen van de gekookte eieren in een eerste stadium maar erna, op 6 of 7 jarige leeftijd was ik al een lustige ballen- & vogelnestjesdraaier, zowel met varkens-vlees, kip, lam, maar ook vegetarisch.

1 ding was altijd hetzelfde: ze werden in m'n vader zijn grote gas-oven gebakken op lage t°: niet gekookt, niet gefrituurd: want dat maakt de textuur kapot.

Mijn moeder & tante leerden me dat een perfecte gehaktbal iets groter mag zijn & altijd met de hand gedraaid moet worden. Want gehakt mag je niet té veel manipuleren. Op die manier kreeg je een mooie korreligere structuur die – net zoals bij risotto- met je tong uit elkaar gedrukt kan worden.

“WHAT WE LIKE MOST ABOUT OUR MEATBALLS IS THAT THEY ARE FILLED WITH THE THINGS WE LOVE.”

Gehaktballen, da's écht eten, waar handen-arbeid & vakmanschap lonen. Net zoals bij het maken van kaas, zuurdesembrood of authentiek bier. Ze horen dus helemaal niet thuis in het hokje “fast-food” waar ze soms onterecht belanden.

Toen ik 18 jaar werd, had ik het wat gehad met de slagerij. Ik wou andere -gastronomischere-oorden opzoeken: ik startte m'n eigen cateringbedrijf waar we al gauw op top-niveau konden koken (& serveren). Maar eerlijk – ik denk dat onze gehakballetjes met ham & dragon even goed gesmaakt werden als onze kreeft met zeegroenten.



Dat we als Belg gehaktballen in ons DNA hebben, is dus geen toeval. Elke moeder & grootmoeder maakt de beste ballen van de wereld. Dus het was voor mij heel duidelijk & vanzelfsprekend om in 2012 de stap naar een echte gehaktballen-shop te zetten.

Om U dus de tweede beste gehaktballen van de wereld te serveren.