

SMO^WWK
GRILL - BBQ - BAR

WELKOM IN SMOWK

Laat je zintuigen prikkelen in ons grillrestaurant dat een waar culinair avontuur biedt.

Gelegen op slechts 50 meter van de zeedijk, in het bruisende hart van Oostende, bevindt zich smowk.

Bij Smowk draait alles om de passie voor ons vak. Onze traditionele Franse houtskoolgrill vormt het kloppende hart van onze keuken, waar we de kunst van het grillen in ere houden.

Elk gerecht is doordrenkt met de rokerige aroma's en authentieke smaken die alleen houtskool kan bieden.

Betreed het gezellige interieur van Smowk en laat je verrassen door de warme ambiance, die perfect samensmelt met de verleidelijke geuren die uit onze open keuken opstijgen.

DRESSED BY

MENZ.

WWW.SHOPMENZ.COM

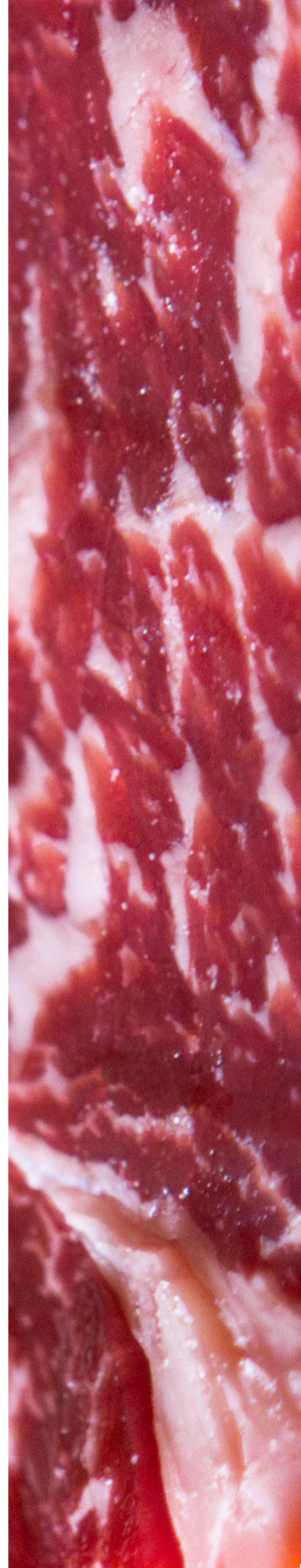
&

DRIVEN BY

DDV

ddv automotive group

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR



TEASERS

SECRETO 07 BY DE LAET & VAN HAVER

DRY AGED STUK RIBEYE - 7 GEHEIME KRUIDEN - BELGIE

€19,50

CARPACCIO VAN GEMARINEERDE ENTRECOTE

BY DE LAET & VAN HAVER - PECORINO - TRUFFEL MAYONAISE

€22,00

MENAPII WORST

UIENCOMPOTE - DUINDOORBES

€21,00

WITTE PENS "CARCASSE BY DIERENDONCK"

CURRYBOTER - APPEL

€19,00

VITELLO TONNATO

KALFSVLEES - APPELKAPPERTJES - BRIOCHE - KRUIDENMAYONAISE

€22,00

HUISGEROOKTE ZALM

GEPEKELD - GRANNY SMITH - KURKUMA

€23,00

TAGLIATA DI MANZO

RUNDEVLEES - RUCOLA - PIJNBOOMPITTEN - PECORINO

€22,00

RACLETTE VAN BUTTERNUT

MOZZARELLA

€18,00

VOORGERECHTEN ZIJN ENKEL MOGELIJK ALS ZE GEVOLGD WORDEN DOOR EEN HOOFDGERECHT

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG



HOOFDGERECHTEN

STOFPOTJE VAN RUND

GEPOFTE GROENTEN - AARDAPPELKROKET

€33,00

ZEEBARBEEL

KARNEMELKSMEUS - ZEEKRAAL - MINI KLEURWORTELEN

€32,00

PARELHOEN

ROSTI - JAGERSAUS

€31,00

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG

THE BUTCHER'S SHOP

AL ONZE RUNDERRASSEN WORDEN VOOR JULLIE STEEDS ZORGVULDIG GESELECTEERD IN
SAMENSPRAAK MET ONZE PARTNERS

ONS VLEES IS EEN SLOW FOOD PRODUCT EN HEEFT TIJD NODIG OM TE BAKKEN
* WORDT STEEDS GESERVEERD MET 'HOME COOKED' FRIETJES & EEN SLAATJE

TOURNEDOS
BY GOOD MEAT
€29,50

FILET PUR
HOLSTEIN AAA BY MONARTI FINE FOOD
€39,50

MEET THE MEAT! PRIJS PER VLEESKEUZE

TO SHARE - MAAK UW KEUZE UIT "THE BUTCHER'S SHOP"
& MEET THE MEAT!

SAUCE CHOICE

PEPER - ARCHIDUC - HOFMEESTERBOTER - BEARNAISE - CAFE DE PARIS
€4,00

"Quality meat doesn't need sauce, but there is no shame in ordering it."

SIDE DISHES

AARDAPPELKROKET - TRUFFELMAYONAISE - PECORINO KAAS
€6,00

THE BUTCHER'S SHOP

AL ONZE RUNDERRASSEN WORDEN VOOR JULLIE STEEDS ZORGVULDIG GESELECTEERD IN SAMENSpraak MET ONZE PARTNERS

ONS VLEES IS EEN SLOW FOOD PRODUCT EN HEEFT TIJD NODIG OM TE BAKKEN, EN WORDT STEEDS GESERVEERD MET 'HOME COOKED' FRIETJES & EEN SLAATJE

DRY-AGED SELECTION

CACHENA COTE A L'OS 1KG (2P)

PORTUGAL - BY MONARTI FINE FOOD

Eén van de meeste exclusieve Portugese rassen.

Het is een selectie van oudere runderen met okergeel vet.

Dit kleinere runderras mag zich tot de Europese top laten kronen.

€61,00 P.P

RIB-EYE

POLEN - BY GOOD MEAT

De Poolse holstein is een melkkoe die voor een mooie marmering en romige smaak zorgt.

€39,50

WAGYU A5

JAPAN - BY MONARTI FINE FOOD

De Rolls Royce van het rundsvlees. Deze Japanse wagyu heeft een uiterst sterke marmering en zorgt voor een boterachtige smaak.

€139,00

DUNNE LENDE

JERSEY - BY GOOD MEAT

Runderen gekend om hun vlees en melk productie die zorgt voor een boterachtige smaak. Heeft een mooie marmering en een uitgesproken smaak.

€49,00

DUNNE LENDE

DARK RED - BARCELONA - BY MONARTI FINE FOOD

Een intense focus op intramusculair vet en de kwaliteit zorgt ervoor dat dit een favoriet is van vele carnivoren.

De smaak zorgt voor een rustieke diepe dry-aged taste...

€49,50

DUNNE LENDE

CACHENA - PORTUGAL BY MONARTI FINE FOOD

Eén van de meeste exclusieve Portugese rassen.

Het is een selectie van oudere runderen met okergeel vet.

Dit kleinere runderras mag zich tot de Europese top laten kronen.

€51,00



*Sfeerfoto - Huisgemaakte boter brioche, met pastrami by De Laet & Van Haver.

PARTNER VAN DE MAAND

GOODMEAT

DELIVERING THE FINEST MEAT

De rijke geschiedenis van Good Meat gaat terug tot het begin van de 20e eeuw, toen stamvader Alphonse Vanderhaeghe startte als veekoopman in leper. Vandaag de dag is Good Meat een gevestigde waarde in de aan-en verkoop van kwalitatief (runds)vlees in België voor de horeca- en retailsector.

Passie, kennis en liefde voor het vak, heeft ons gebracht waar we vandaag staan. We selecteren, importeren en portioneren kwaliteitsvlees uit eigen land en vanuit alle hoeken van Europa. Bij ons geldt de filosofie "selectie boven ras" Hierbij staan we steeds garant voor de beste kwaliteit, ongeacht het ras of afkomst.

Vanuit onze vestiging in Aalter, blinkt ons gemotiveerd team uit in productkennis en vakmanschap. De medewerkers zijn nauw betrokken met de klant, van orderintake tot de levering. Door productkennis te staven aan onze klanten, wordt het mogelijk om voor elke klant de gewenste kwaliteit uit te selecteren.

Wij investeren volop in sterke, persoonlijke relaties met kwekers en klanten om steeds te streven naar de allerbeste resultaten.

- GOODMEAT



DESSERTS

BROWNIE

SALTED CARAMEL IJS - BANAAN

€12,00

WITTE DAME

VANILLE IJS - CHOCOLADE - OPGESLAGEN ROOM

€12,00

CREME BRULEE

VANILLE

€11,00

MEAT US ONLINE!



SMOWK__GRILL

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

WWW.SMOWK.BE