

SMO^WWK

GRILL - BBQ - BAR

Al onze vis- en vleesbereidingen worden op de authentieke hout-grill bereid

Charcuterie (50gr):

Secreto 07 by De Laet & Van Haver – Dry Aged Ribeye – 7 geheime kruiden – België	€19,50
Paleta monte Nevado Mangalica – varkensvlees – 18 maanden gerijpt - Spanje	€17,00
Buikspek by De Laet & Van Haver – traag gegaard – in huis gelakt – pindakaas	€21,00

*Teasers to share or not to share:

Rosetta pasta – opgevuld – fazant – jus – beukenzwam	€24,00
Brioche – “rib-eye” – truffel mayonaise – mosterdsla - parmezaan	€23,00
Oostendse Oesters (3) – traag gegaard – gelakt	€19,00
Beef kroket (2) – Dijonaie dip – rundsvlees	€21,00
Gegrilde butternut – hallumni kaas	€18,00

Voorgerechten zijn enkel mogelijk indien ze gevolgd worden door een hoofdgerecht.
Indien u allergieën of intoleranties hebt horen wij het graag

SMO^WWK

GRILL - BBQ - BAR

*Second Course – Main:

Butchers Selection

Al onze runderrassen worden voor jullie steeds zorgvuldig geselecteerd in samenspraak met onze leveranciers. De “Beef Selections” worden geserveerd met ‘Home Cooked’ frietjes & een slaatje.

Filet Pur (Holstein YB by Monarti Fine food)	€39,50
Tournedos (By GoodMeat)	€29,00

Chef's favorites:

Agnus Cote a l'os (+- 1 kg – 2P) (Zwevezele by Monarti Fine Food)	€59,00 P.P
T-Bone (1,1kg) (Sashi - Denemarken) (2cvts)	€49,00 P.P
Rib-eye (Polish by Good Meat)	€39,50
WAGYU A5 (Japan by Monarti Fine Food)	€139,00
Dunne lende (Dark Red, Barcelona by Monarti Fine Food)	€49,00

Sauce Choice : poivre concassé – archiduc – béarnaise – hofmeesterboter – BBQ **€4,00**

Side dish by Primeurs Achiel : Gegrilde bloemkool – zure room – spek **€6,50**

Meet the MEAT!	Prijs per vleeskeuze
To share	
Maak uw keuze uit <u>bovenstaande</u> ‘Grand Cru’ beef selection & meet the meat!	

Erverzwijn Rossini – filet pur van everzwijn – crumble van foie gras – creme van zoete aardappel **€39,00**

Opgevulde rode poon - spinazie – seizoensgroenten – kriel aardappelen **€35,00**

Parelhoen - filet – crème van butternut - tuinkers **€29,50**

*Third Course – Sweets:

Krokante appelkoek – vanille ijs **€12,00**

Sabayon – vanille ijs **€12,00**

De roze dame – vanille ijs – half opgeklopte room – ruby chocolade **€12,00**