

SMOWK

GRILL - BBQ - BAR

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

***Teasers:**

SmowK's Teasers Plancha – 'Finest' selectie – grill, charcuterie, starters (koud & warm) – Dip to share.
(Wisselende selectie van 6 teasers... 'geselecteerd op het moment')

(min 2P) : €18,00 / P.P

***First Course – Starter:**

Caesar salad – 'bio' maïskip – hoeve-ei – mout toast – slahart

€21,00

Aardappel velouté – gerookte paling – verse kruiden – krokante ui – tijmolie

€22,00

Verse Garnaal 0.62* – groene tomaat – lauwe salade van rode biet – burrata – spinazie

€24,00

Gerookte heilbot – crème van knolselder - carbonara 'style' – parmezaan – bieslook - olijfolie

€22,00

*Volgens aanvoer

Indien u allergieën hebt, horen wij het graag en passen we graag de gerechten voor U aan.

SMO^WWK

GRILL - BBQ - BAR

*Second Course – Main:

'Grand Cru' Beef Selection

Al onze runderrassen worden voor jullie steeds zorgvuldig geselecteerd in samenspraak met onze leveranciers. De "Beef Selections" worden gerserveerd met 'Home Cooked' frietjes & saus naar keuze

Ossenhaas (Polish 'platinum triple A by Monarti fine food)	€38,00
Bavette (Simmental by Dierendonck)	€27,00
Rib-eye (Polish triple A by Monarti Fine Food)	€34,00
Côte à l'Os (European Premium by Carnivale) (2cts)	€35,00 p.p
Kalfsribstuk 500gr	€32,00
Sauce Choice : Poivre concassé – Archiduc – Béarnaise – Poivrade	
Lamskroon – groenten hutsepot – kruiden jus	€31,00
Grietbot – op de graat – witlof – aardappelpuree – graanmosterd – zeevenkel	€28,00
Steak tartare 'maison' - simmental – sla – tomaat – aardappelwedges – gerookte paprika	€29,00

*Third Course – Sweets:

Dame-Blanche – vanille – chocolade – geklopte room.	€11,00
Salade van rode vruchten – room – coulis – vanille	€11,00
Chocoladetaartje – pecannoot – gezouten karamel crème – verbena	€11,00