

SMO^WWK

GRILL - BBQ - BAR

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

***Teasers:**

Make your own teasers table – ' Kies per persoon 2 teasers & share it!

(min 2P) : €21,00 / P.P

Gelakt spek – karamel – komkommer - sesam

Gegrilde little gem – thaise vinaigrette – crumble van feta (V)

Kefta – lamsgehakt – granaatappel – munt

Gegrilde croissant – sweet & salty – coppa.- pistachenoot

Maiskolf – harissa mayonnaise – bladpeterselie

Secreto 07 by De Laet & Van Haver – delicatessen ham – 7 geheime kruiden

Supp +€2,50 / P.P

Indien u allergieën of intoleranties hebt horen wij het graag

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 geserveerd met 'Home Cooked' frietjes & een slaatje.

Filet Pur (Polish triple A by Monarti Fine Food)	€38,00
Entrecote (dunne lende) - (Aubrac by Dierendonck)	€29,50
Rib-eye (Polish triple A by Monarti Fine Food)	€34,00
Côte à l'Os (1,2kg) (European Premium by Carnivale) (2cvts)	€36,00 p.p
Porterhouse 'Oedslach' 500gr (by Dierendonck)	€39,00
Sauce Choice : Poivre concassé – Archiduc – Béarnaise – kruidenboter – barbecuesaus – choronsaus	€3,50
Side dish: Gegrilde prei à la flamende – crumble van spek	€3,50

Meet the MEAT!

To share

Maak uw keuze uit de 'Grand Cru' beef selection & meet the meat!

Prijs per vleeskeuze

Picanha van melkkalf – salsa verde – groene asperge – tuinboon	€31,00
Rog – spek – olijfoliepuree – monniksbaard – tomaat 'concassé'	€31,00
Shortrib by Dierendonck – 5 spices – wortel – lente ui	€29,50

*Third Course – Sweets:

The White lady – huisgedraaide vanille – chocolade – geklopte room	€11,00
Brownie – huisgedraaide Baileys ijs – gezouten caramel	€11,00
Mango – platte kaas – passievrucht – meringue	€11,00