

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 – 7 geheime kruiden – rundsvlees	€12,00
Cecina by Monarti – os - Rubia Gallega	€11,00
Pancetta by Monarti – varkensvlees – Iberico bellota	€10,00

*Teasers:

De saté – kip – ananas – bruine rum	€16,00
Gegrilde padrón peper – mousse van zeezout	€12,00
Rilette van gerookte forel – brioche – appel	€14,00
Thai beef salad – chili – sesam	€16,00
Kroket van maiskip (2) – mosterdmayonaise	€15,00
Asperges à la flamande – Secreto 07	€28,00
Asperges à la flamande – “classic style”	€22,00

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:

'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 Platinum YB by Monarti Fine Food)	€38,00
Diamanthaas - (Platinum by Monarti Fine Food)	€29,50
Rib-eye (Polish triple A by Monarti Fine Food)	€34,00
Côte à l'Os (1,2kg) (European Premium by Carnivale) (2cvts)	€38,00 p.p
Côte à l'Os 500gr (Dark red Frisona - by Monarti Fine Food)	€41,00
Sauce Choice : poivre concassé – archiduc – béarnaise – hofmeesterboter – barbecuesaus – café de Paris	€4,00
Side dishes: patatas bravas – gegrilde asperges	€4,00 / €6,00

Meet the MEAT!

To share

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

Prijs per vleeskeuze

Kalfskroon – beurre blanc – lentegroen – doperwt	€32,00
Gegrilde makreel – citroen – parelcouscous – kerstomaat	€29,50
Gelakt Iberico buikspek – wortel – knoflook – pinda	€31,00
Asperges à la flamande – « classic style » - optie Secreto 07 (+ supp €4,00)	€28,00

*Third Course – Sweets:

Gin & Tonic sorbet – gebrande citrus	€11,00
Tartellete tiramisu – taartje – koffie by Aroma - mascaronemousse	€12,00
De Klassieker – vanille ijs – chocoladesaus – opgeklopte room	€11,00