

# SMO<sup>W</sup>WK

GRILL - BBQ - BAR

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

## Charcuterie (50gr):

<b>Secreto 07 by De Laet &amp; Van Haver</b> – 7 geheime kruiden – rundsvlees	<b>€14,00</b>
<b>Paleta Serrano by Carnivale</b> – varkensvlees – voorpoot - Spanje	<b>€14,00</b>
<b>Morcilla by Carnivale</b> – varkensvlees – 4 maanden gerijpt - Spanje	<b>€14,00</b>

## \*Teasers to share or not to share:

<b>Taco a l'orange</b> – pulled eend	<b>€19,00</b>
<b>Carpaccio</b> – hertenfilet – knolselder	<b>€19,00</b>
<b>Toast champignon (V)</b> – toast – look – peterselie – honing	<b>€16,00</b>
<b>Kroketje van wild</b> – tartaar van rode biet & veenbessen	<b>€18,00</b>
<b>Paté van fazant by Dierendonck</b> – gegrilde peperkoek – chutney van appel & witte porto	<b>€18,00</b>

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

# SMO<sup>W</sup>WK

## 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 (Ierland by DistriCarne) €38,00**

**Diamanthaas (Platinum by Monarti Fine Food) €29,50**

Chef’s favorites:

**Côte à l’Os (+ 500gr) (Rubia Gallega Doble Selection by Mitera) €49,00**

**Côte à l’Os (1,1kg) (Holstein Friesien by Districarne) (2cvts) €42,00 P.P**

**Rib-eye (Polish Platinim AAA by Monarti Fine Food) €39,00**

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

**Side dishe : Gegrilde wortel - gelakt aioli en crunchy peterselie €4,00**

#### **Meet the MEAT!**

Prijs per vleeskeuze

To share

Maak uw keuze uit bovenstaande ‘Grand Cru’ beef selection & meet the meat!

**Ossobuco van hert – paccheri pasta – gegrilde pastinaak – gelakte wortel €33,00**

**Heekfilet – pompoen risotto – mascarpone – walnoot €31,00**

**Filet pur van everzwijn – compote van braambes – amandelkroket €32,00**

#### **\*Third Course – Sweets:**

**Gepocheerde peer – mascarpone – speculoos €13,00**

**Coupé Snickers – vanille ijs – pinda – caramel €13,00**

**Tompouce – blauwaderkaas - rabarber €13,00**