

# SMO<sup>W</sup>WK

GRILL - BBQ - BAR

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

## Charcuterie (50gr):

<b>Enigma by De Laet &amp; Van Haver</b> – rundsvlees – Picanha – Pimenton	<b>€17,00</b>
<b>Smokey beef by De Laet &amp; Van Haver</b> – rundsvlees	<b>€16,00</b>
<b>Witte pens selected by Joka</b> – Gold label – gegrild of koud	<b>€16,00</b>

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

<b>Kalfstartaar by De Laet &amp; Van Haver</b> – avocadocrème – kapper - basilicumolie	<b>€22,00</b>
<b>Gegrilde asperges</b> – seranoham – pesto – parmezaan	<b>€18,00</b>
<b>Oosterse carpaccio van rund</b> – kort gebakken – chili - soja	<b>€21,00</b>
<b>Gerookte paling</b> – avocado – basilicum – tartaar van tomaat	<b>€19,50</b>
<b>Mini taco (2)</b> – pulled chicken by De Laet & Van Haver – mango	<b>€19,00</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 (Holstein YB by Monarti Fine food) €39,00**

**Picanha (Argentinië by Good meat) €29,00**

Chef’s favorites:

**Tomahawk à l’Os (+- 1,2 kg – 2P) (Ierland by Districarne) €49,00 P.P**

**Côte à l’Os (1,1kg) (Choix du boucher by Good Meat) (2cvts) €43,00 P.P**

**Rib-eye (Polish by Good Meat) €39,00**

**Rib-eye WAGYU A5 (Japan by Monarti Fine Food) €135,00**

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

**Side dish by Primeurs Achiel : Ensor’s grillige groenten – gegrild - seizoensgroenten €4,90**

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

To share

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

Prijs per vleeskeuze

**Ensor’s main dish Filet de bœuf a la clamart – tournedos – clamart erwten – artisjok – jus van merlot €35,00**

**kalfsfilet – gegrilde lente groenten – kalfsjus – gebakken krieltjes €33,00**

**Kabeljauw – chimichurri – aardappelmousseline – gegrilde asperges €33,00**

#### \*Third Course – Sweets:

**Papillot van banaan – chocolade – rum €13,00**

**Gegrilde fruitbrochette – Rode vruchten – sponge cake €12,00**

**Kaasplank by Achiel Primeurs – roggebrood - uienconfituur €17,00**