

SMOKE
GRILL - BBQ - BAR

WELKOM IN SMOWK

Laat je zintuigen prikkelen in ons grillrestaurant dat een waar culinair avontuur biedt.

Gelegen op slechts 50 meter van de zeedijk, in het bruisende hart van Oostende, bevindt zich smowk.

Bij Smowk draait alles om de passie voor ons vak. Onze traditionele Franse houtskoolgrill vormt het kloppende hart van onze keuken, waar we de kunst van het grillen in ere houden.

Elk gerecht is doordrenkt met de rokerige aroma's en authentieke smaken die alleen houtskool kan bieden.

Betreed het gezellige interieur van Smowk en laat je verrassen door de warme ambiance, die perfect samensmelt met de verleidelijke geuren die uit onze open keuken opstijgen.

DRESSED BY



WWW.SHOPMENZ.COM

&

DRIVEN BY



ddv automotive group

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR



TEASERS

SECRETO 07 BY DE LAET & VAN HAVER

DRY AGED STUK RIBEYE - 7 GEHEIME KRUIDEN - BELGIE

€19,70

GEDROOGDE PICANHA BY MONARTI FINE FOOD

PICANHA MADESIMO - SPANJE

€19,70

CRUNCHY SHORT RIB

RUNDVLEES - BBQ ESPUMA - GELAKT

€22,00

GEBRANDE HAMACHI

APPEL - KNOLSELDER - HAZELNOOT

€23,00

WAGYU A5 (100GR)

ITO WAGYU

€48,00

LOADED CHIPS

SECRETO 07 - DRAGON - PARMEZAAN

€21,50

TOAST CHAMPIGNON

MIX VAN WILDE BOSCHAMPIGNONS - BRIOCHE

€16,50

KEBAB

ANGUS GRAND CRU - TZATZIKI

€19,00

VOORGERECHTEN ZIJN ENKEL MOGELIJK ALS ZE GEVOLGD WORDEN DOOR EEN HOOFDGERECHT

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG



HOOFDGERECHTEN

TAGLIATA DI MANZO

'GALLICO RIB-EYE' - RUCOLA - ZONGEDROOGDE TOMAAT - PARMEZAAN
€39,50

SMASH BURGER BY BURGGRAEVE

GEKARAMELISEERDE UI - TRUFFELMAYONAISE - BRIE
€29,00

OCTOPUS

RISO NERO - CHORIZO
€33,00

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG

THE BUTCHER'S SHOP

AL ONZE RUNDERRASSEN WORDEN VOOR JULLIE STEEDS ZORGVULDIG GESELECTEERD IN
SAMENSPRAAK MET ONZE PARTNERS

ONS VLEES IS EEN SLOW FOOD PRODUCT EN HEEFT TIJD NODIG OM TE BAKKEN
* WORDT STEEDS GESERVEERD MET HANDGESNEDEN FRIETJES EN EEN SALADE

DIAMANTHAAS
BY MONARTI FINE FOOD
€29,50

FILET PUR
SELECTIE BY MAISON LEROUGE
€39,50

MEET THE MEAT! PRIJS PER VLEESKEUZE

TO SHARE - MAAK UW KEUZE UIT "THE BUTCHER'S SHOP"
& MEET THE MEAT!

SAUCE CHOICE - €4,00

PEPER - ARCHIDUC - HOFMEESTERBOTER - BEARNAISE - PORTOSAUS

"Quality meat doesn't need sauce, but there is no shame in ordering it."

SIDE DISHES - €6,00

GELAKTE AUBERGINE - TUNA FLAKES
ZOETE AARDAPPELFRIETJES MET CHORIZO MAYONAISE
GEBAKKEN WILDE BOSCHAMPIGNONS
GROENE ASPERGES - GEBRANDE PREI OLIE - PARMEZAAN

THE BUTCHER'S SHOP

AL ONZE RUNDERRASSEN WORDEN VOOR JULLIE STEEDS ZORGVULDIG GESELECTEERD IN
SAMENSpraak MET ONZE PARTNERS

ONS VLEES IS EEN SLOW FOOD PRODUCT EN HEEFT TIJD NODIG OM TE BAKKEN
*WORDT STEEDS GESERVEERD MET HANDGESNEDEN FRIETJES EN EEN SALADE

DRY-AGED SELECTION

COTE A L'OS +-1,1KG (2P)

SAGYU - BY DIERENDONCK

*SAGYU is een premium selectie, onderdeel van de SASHI-familie, dat bekend staat
om zijn uitzonderlijke marmering en zachte textuur. (BMS 3)*

€57,00 PER PERSOON

RIB-EYE

GALLICO - BY CARNIVALE

De Poolse holstein is een melkkoe die voor een mooie marmering en romige smaak zorgt.

€39,50

RIB-EYE

TURINA - PORTUGAL BY MITERA

*La Turina is een melkveeras uit Portugal, het is gekend voor
zijn marmering en krachtige smaak.*

€53,00

WAGYU A5

JAPAN - BY MONARTI FINE FOOD

*De Rolls Royce van het rundvlees. Deze Japanse wagyu heeft
een uiterst sterke marmering en zorgt voor een boterachtige smaak.*

€139,00

DUNNE LENDE

RUBIA GALLEGA - SPANJE - BY LUISMI GARAYAR

*Het runderras Rubia Gallega is een traditioneel ras uit Galicië, die gekend
staat om zijn malse, sappige en unieke smaak.*

€54,50

DUNNE LENDE

ABERDEEN BLACK ANGUS - AUSTRALIE

*Met zijn oorsprong uit de Riverina New South Wales zijn deze graangevoerde
runderen gekend voor hun gemarmerde en sappige textuur.*

€54,50

COTE A L'OS +-550 GR (1P)

SAGYU - BY DIERENDONCK

*SAGYU is een premium selectie, onderdeel van de SASHI-familie, dat bekend staat
om zijn uitzonderlijke marmering en zachte textuur. (BMS 3)*

€57,00



*De Smowky Negroni

PARTNER VAN DE MAAND



Deze maand stellen we u graag voor aan Monarti Fine Food uit Roeselare waar Olivier en zijn team telkens op zoek gaan naar de hoogste kwaliteit in rundsvlees.

Monarti is ontstaan uit passie en een gezonde drang om iedereen terug te laten kennismaken met pure terroir producten.

We brengen een doorgedreven selectie aan loepzuivere producten met een sterk verhaal die we uiteraard graag met jullie delen.

Dankzij verschillende partnerships in binnen- en buitenland kunnen we stellen dat enkel duurzame producten voor ons in aanmerking komen.

We importeren ondertussen een uit 6-tal Europese landen sterk gemarmerd en al dan niet dry-aged rundsvlees.

Focus gaat altijd naar oudere vrouwelijke dieren, bij voorkeur melkkoeien, die na hun melkproducerende taak worden afgemest met een speciaal voedingspatroon. Op die manier krijg je immers de meeste geur, smaak en diepgang!

Naast Europese landen staan we ondertussen al geruime tijd gekend als invoerder van Japanse Wagyu uit Kagoshima (Zuiden van Japan). Dit product vindt de laatste jaren meer en meer zijn weg naar de Belgische gastronomie.

We zijn ondertussen trotse leverancier uiteraard van SMOWK maar ook van La Rigue, Boury, The Jane,...



DESSERTS

COUPE SOFTIJS

MANDARIJN - MERINGUE

€12,00

COUPE SNICKERS

VANILLE - SALTED CARAMEL - AMANDELNOOT

€12,00

BROWNIE

VANILLE - SALTED CARAMEL

€12,00

MEAT US ONLINE!



SMOWK__GRILL

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

WWW.SMOWK.BE