

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 IN



WWW.SHOPMENZ.COM

POWERED BY



ddv automotive group

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR



TEASERS

SECRETO 07 BY DE LAET & VAN HAVER

DRY AGED STUK RIB-EYE - 7 GEHEIME KRUIDEN - BELGIE

€19,70

SALCHICON 100% IBERICO BELLOTA

EXTREMADURA - SPANJE BY MONARTI FINE FOOD

€18,70

SURF & TURF

BEEF KROKET (2) - HARINGPARELS

€21,00

CRISPY TACO (2)

GELAKT RUNDVLEES - GEROOSTERDE UI

€18,00

HOTDOG

CHEDDAR - BRIOCHE

€17,00

CARPACCIO

ZUURDESEM - DUNNE LENDE - MOSTERDZAAD

€21,00

YAKITORI (4)

KIP - OKONOMIYAKI

€21,00

POTATO WAFFLE

PASTRAMI BY DIERENDONCK - ZURE ROOM - ZWARTE OLIJVEN

€19,00

VOORGERECHTEN ZIJN ENKEL MOGELIJK ALS ZE GEVOLGD WORDEN DOOR EEN HOOFDGERECHT

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of raw meat, likely beef or pork, showing marbling and texture. The image is slightly blurred and has a warm, reddish-pink color cast. A thin, dark brown rectangular border frames the central text area.

SMO^WWK
GRILL - BBQ - BAR

**LOOKING FOR A COZY SPOT
TO LUNCH ON SUNDAY?**

**WE ZIJN ELKE ZONDAG MIDDAG
OPEN VAN 12U - 14U**

HOOFDGERECHTEN

EENDENBORST

BRAAMBESSAUS - AARDAPPELKROKET - PASTINAAK

€34,50

CATCH OF THE DAY

CATCH OF THE DAY - BEURRE BLANC - TAPENADE - AARDAPPELPUREE

€33,00

BAVETTE À L'ÉCHALOTE

VERSE FRIETJES - CRÈME VAN PASTINAAK

€34,00

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

KOGELBIEFSTUK
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 - CHIMICHURRI BOTER - BEARNAISE - SJALOTSAUS

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

SIDE DISHES - €6,00

AARDAPPELKROKETTEN
HASSELBACK POTATO - RATATOUILLE
AARDAPPELPUREE - ESPUMA VAN BEENMERG
GEBRANDE SPITSKOOL - BEURRE NOISETTE

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)

PRUSSIAN BLACK - BY DIERENDONCK

Deze selectie zijn melkkoeien uit de historische Pruisische regio's in Noord-Duitsland en Polen. Dankzij de unieke bodems en grassen ontwikkelt dit vlees een uitgesproken, robuuste en mature aroma

€57,00 PER PERSOON

RIB-EYE

GALLICO - BY CARNIVALE

Gallico is een selectie van oudere Belgische runderen geselecteerd op marmering, kleur & vet

€39,50

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

VACAPUNK PREMIUM - BY CARNIVALE

Geselecteerd uit de beste ouder dan gemiddeld gehouden runderen (Rubia Gallega, Simmental en Blonde d'Anquitaine), staat de Vacapunk Premium Rib-eye garant voor uitzonderlijke marmering en een dieprode, rijke smaak

€53,00

DUNNE LENDE

JERSEY X HERFORD - DENEMARKEN - BY MONARTI FINE FOOD

Met zijn afkomst uit één van de meeste high-end slachthuizen uit Europa, staat deze selectie van oudere runderen garant voor een premium marmering en vleeskwiteit

€58,00

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

DUNNE LENDE

CLANDESTINO - SPANJE BY MITERA

Txogitxu rundvlees komt van zorgvuldig geselecteerde, grasgevoerde runderen uit Spanje en Europa. Gekend om zijn diepe marmering en boterzachte textuur

€56,00



DESSERTS

SMOWKED DAME BLANCHE

VANILLE SOFT-IJS

€12,50

WAFFLE BRÛLÉE

SUIKERWAFEL - CRÈME BRÛLÉE

€12,00

TIRAMISU CAKE

ESPUMA

€12,00

MEAT US ONLINE!



SMOWK__GRILL

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

WWW.SMOWK.BE