

SMO^WWK
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 RIB-EYE - 7 GEHEIME KRUIDEN - BELGIE
€19,70

FLEUR DE WAGYU LEROUGE
DRY-AGED BY DIERENDONCK
€21,70

OESTERS OP 3 WIJZEN
OOSTENDSE CREUZEN
€15,00

BEEF BUN
KIMCHI SALADE
€19,00

MINI KEBAB
FILET PUR - GEBRANDE UI
€17,00

TONIJN TARTAAR
BRIOCHE - JALAPEÑO - PETERSELIE
€21,00

WAGYU WAFFLE
DRY-AGED FLEUR DE WAGYU - BLADERDEEG
€22,70

VOORGERECHTEN ZIJN ENKEL MOGELIJK ALS ZE GEVOLGD WORDEN DOOR EEN HOOFDGERECHT
INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG

A woman with blonde hair, wearing a red turtleneck sweater and a white polka-dot blouse, is holding a wooden cutting board with several raw steaks. The background is a warm, indoor setting. The text is overlaid on the image in a gold-bordered box.

COZY SUNDAY LUNCH?
ZONDAGMIDDAG OPEN
VAN 12U - 13U30

HOOFDGERECHTEN

GEBRANDE MAKREEL

TERIYAKISAUS - KRIELAARDAPPELEN

€34,50

ASPERGES

GEGRILD - PARMEZAANSE KAAS - PETERSELIE - PROSCIUTTO MONTAGNA

€37,00

PORCHETTA BY DE LAET

CHIMICHURRI - PUNTPAPRIKA - KRIELAARDAPPELEN

€29,50

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

FILET PUR - REGULAR CUT

SELECTIE BY MAISON LEROUGE - +-220 GRAM

€37,00

FILET PUR - HOUSE CUT

SELECTIE BY MAISON LEROUGE - +-300 GRAM

€42,00

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 - CHIMICHURRI

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

SIDE DISHES - €6,00

AARDAPPELKROKETTEN

ZOETE AARDAPPELFRIETJES - BACON MAYONAISE

GEPOFTE KRIELAARDAPPELEN - AIOLI

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)

BARROSÃ - BY MAISON LEROUGE

Het runderras Barrosã is een inheems ras uit het noorden van Portugal, specifiek uit de bergachtige regio Terras de Barroso. Het is een ras dat bekend staat om zijn rustieke karakter, opvallende uiterlijk en vlees van zeer hoge kwaliteit,

€57,50 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), staat de Vacapunk Premium dunne lande garant voor uitzonderlijke marmering en een dieprode, rijke smaak

€54,00

DUNNE LENDE

HIMMERLAND - 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 vleeskwaliteit

€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

SELECTIE MAISON LEROUGE

Selectie door slager Pio & Andreas die de beste kwaliteit van het moment selecteert voor ons

€56,00



SMOKE
GRILL BBQ BAR

PARTNER VAN DE MAAND



NUMBER SIX

Maak je avond compleet bij **Café Number SIX**

Zin om je avond naar een hoger niveau te tillen?
Achter SMOWK vind je Café Number SIX: onze sfeervolle
bar waar de avond altijd precies goed begint – of eindigt.

Plof neer en start met een cocktail, een glas champagne
of een van onze geselecteerde aperitieven.

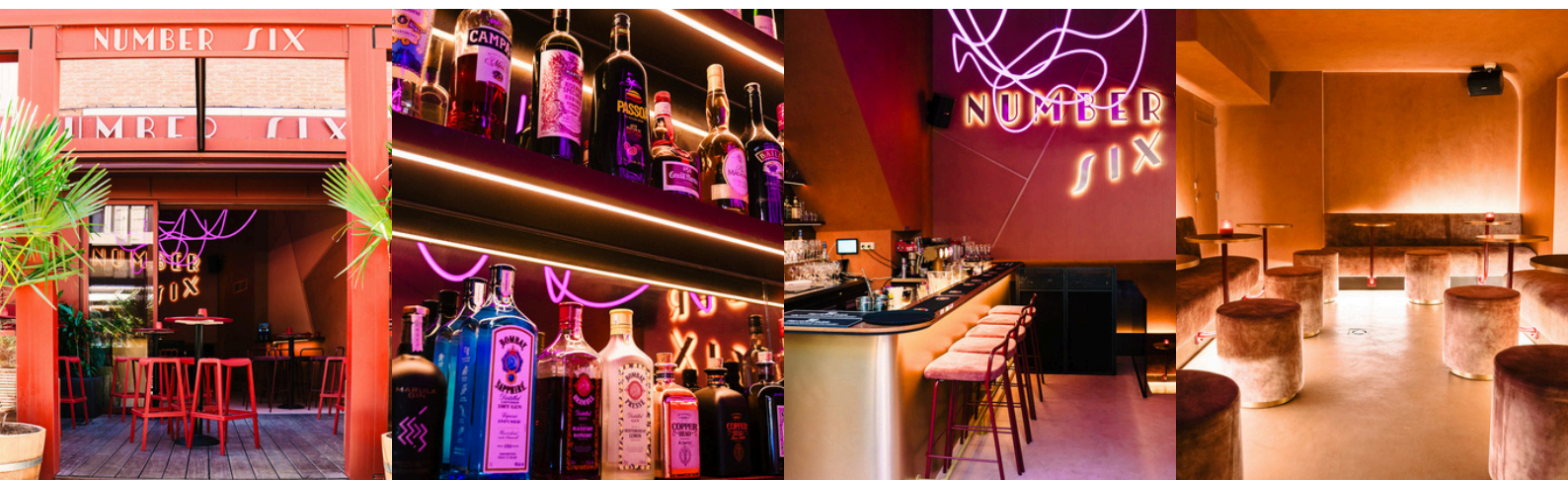
In het weekend schakelen we een versnelling hoger.
Dan verandert Number SIX in een bruisend Nightlife Café
waar de beats en vibes samenkomen.

Dé plek om na je diner te blijven hangen en te genieten
van de levendige ambiance.

Sneaky route:

Gebruik onze Secret Door voor een directe verbinding
tussen SMOWK en Number SIX.

Vraag ons team naar de weg!



DESSERTS

SMOKED DAME BLANCHE

VANILLE SOFT-IJS

€12,00

LOADED WAFFLE

VANILLE IJS - CHOCOLADE - AARDBEIEN

€12,00

AFFOGATO

VANILLE IJS - ESPRESSO BY AROMA KOFFIE

€7,00

MEAT US ONLINE!



SMOWK__GRILL

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

WWW.SMOWK.BE