

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

WAGYU SECRETO 07 BY DE LAET & VAN HAVER
DRY AGED STUK RIB-EYE - 7 GEHEIME KRUIDEN - BELGIE
€24,00

ENIGMA BY DE LAET & VAN HAVER
DRY-AGED PICANHA - PAPRIKA
€21,70

GEROOKTE BEEF CARPACCIO
BY DIERENDONCK - MOSTERDSLAK -
€28,00

THE OSTENDAISE HOT-DOG
KIMCHI SALADE - SCHELVIS - ZEEWIER-MAYONAISE
€14,50

SMOKED STEAK TARTAAR
BAVETTE - LICHT GEROKT
€19,00

KRISTALBROOD
STRACCIATELLA - TOMATENSALSA - HUMMUS
€18,00

MINI BEEF BURGER (2)
KOREAN STYLE
€21,00

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 over a white polka-dot shirt, is holding a wooden cutting board. On the board are three thick, raw steaks. She is also wearing a white watch on her left wrist. The background is a warm, slightly blurred indoor setting.

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

HOOFDGERECHTEN

OCTOPUS

RISO NERO - CAFÉ DE PARIS SAUS - SALSA VERDE
€38,00

TATAKI VAN BAVETTE

EGG YOLK SAUCE - OOSTERSE GROENTEN
€34,50

OOSTENDSE GARNALEN DINI 0.62

ROMEINSE SALADE - (VOLGENS AANVOER)
€38,00

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

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 - CAFÉ DE PARIS

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

SIDE DISHES - €6,00

CAESAR SALAD - ANSJOVIS - PARMEZAANSE KAAS
TOMATENSALSA - SJALOT - LOOK
GEPOFTE KRIELAARDAPPELEN - FETA

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)

NORMANDE - BY DIERENDONCK

De Normandische koe levert mooi gemarmerd vlees met een romige textuur dankzij het hogere intramusculaire vetgehalte. Na minstens vier weken rijping ontwikkelt het vlees een stevige beet en een krachtige, volle rondsmaak met veel karakter.

€57,50 PER PERSOON

RIB-EYE

HOLSTEIN - BELGIË

afkomstig uit de Vlaamse polders waar de frisse zeelucht en voedzame graslanden zorgen voor een mals, sappig rundvlees met een verfijnde smaak en een authentiek karakter, recht van eigen bodem.

€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 vleeskwiteit

€58,00

DUNNE LENDE

HOLSTEIN - POLEN. BY BY MONARTI FINE FOOD

Met hun origine in Polen mogen deze prachtige runderen zich zonder schroom "nature beef" noemen. De gezonde grassen, uitgestrekte weilanden en pure lucht zorgen ervoor dat deze runderen een prachtig leven leiden. "AAA" staat voor de strengste selectie op prachtig intramusculair vet.

€52,00

DUNNE LENDE

NORMANDE - BY DIERENDONCK

De Normandische koe levert mooi gemarmerd vlees met een romige textuur dankzij het hogere intramusculaire vetgehalte. Na minstens vier weken rijping ontwikkelt het vlees een stevige beet en een krachtige, volle rondsmaak met veel karakter.

€56,00



PARTNER VAN DE MAAND



NUMBER SIX

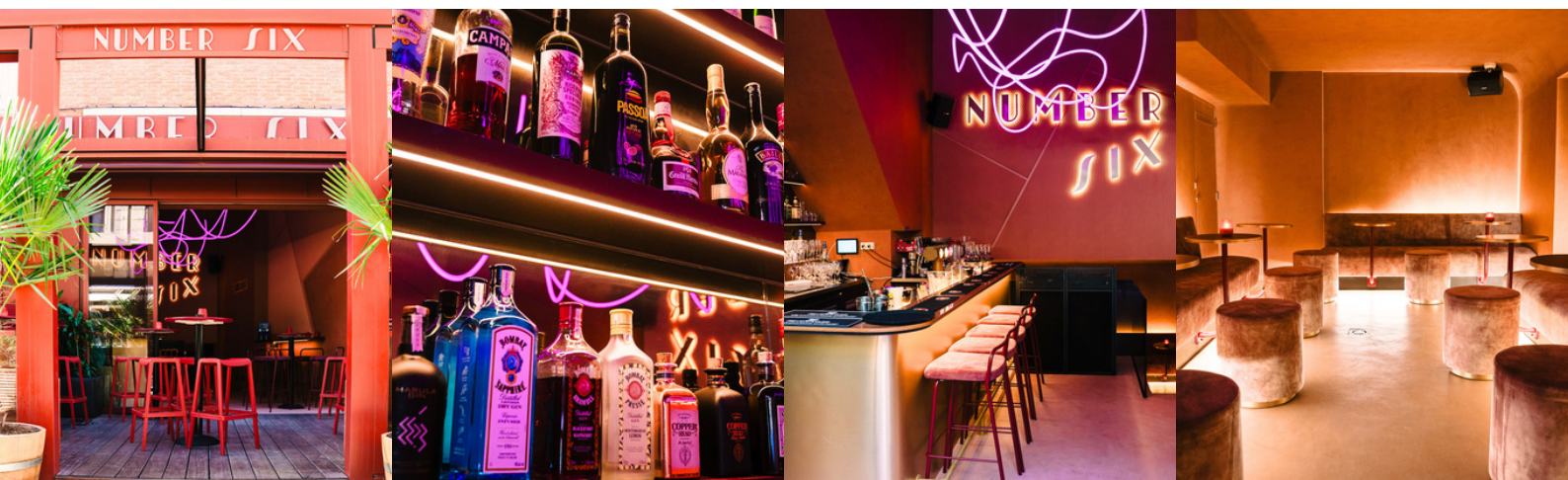
Maak je avond compleet bij **Café Number SIX**

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.



DESSERTS

DAME BLANCHE

VANILLE-IJS

€12,00

TACO

VANILLE IJS -

€11,00

PANNA COTTA

GEKARAMELISEERD

€8,00

MEAT US ONLINE!



SMOWK__GRILL

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

WWW.SMOWK.BE