SMOWK

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
MENZ.
WWW.SHOPMENZ.COM
&
DRIVEN BY
DDV
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

PASTRAMI
RUNDVLEES - GEROOKT
€14,50

SMOWKED BEEF CARPACCIO MI-CUIT
COLD-GRILLED - TRUFFELMAYONAISE - WILDE CHAMPIGNONS
€24,00

BEEF KROKET XL
CHIPOTLE MAYONAISE
€17,00

CEVICHE
COQUILLES - CHILI
€21,00

GEGRILDE BOUCHOT MOSSELEN
BEURRE BLANC VAN CHAMPAGNE
€22,00

BUIKSPEK BY DE LAET
MISO - BUTTERNUT
€21,00

VOORGERECHTEN ZIJN ENKEL MOGELIJK ALS ZE GEVOLGD WORDEN DOOR EEN HOOFDGERECHT

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

COZY SUNDAY LUNCH?

ZONDAGMIDDAG OPEN

VAN 12U - 13U30

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

HOOFDGERECHTEN

BAVETTE A L'ECHALOTTE:
PASTINAAK - SJALOT
€33,00

KOOLVISHAASJE
BUTTERNUT - MARBLED SAUCE
€33,00

SIX SMASH BURGER
GEKARAMELISEERDE UI - CHIPOTLE MAYONAISE - KERSTOMAAT - ROMEINSE SALADE - RUNDVLEES
€26,00

INDIEN U ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES HEBT HOREN WIJ HET GRAAG

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

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
+-220 GRAM
€37,00

FILET PUR - HOUSE CUT
+-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 - KRUIDENBOTER - BEARNAISE - SJALOTSAUS

“Quality meat doesn’t need sauce, but there is no shame in ordering it.”

SIDE DISHES - €6,00

CAESAR SALAD - ANSJOVIS - PARMEZAANSE KAAS
GEKARAMELISEERDE BABY WITLOF
AARDAPPELKROKETTEN - TRUFFELMAYONAISE
PUREE MET TRUFFELSMAAK

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)

RUBIA GALLEGA - BY MAISON LEROUGE

Een *runderras uit Galicië, Noordwest-Spanje. Deze runderen staan bekend om hun intense rundvleessmaak en karaktervolle textuur. Dankzij de langere levensduur en zorgvuldige rijping ontwikkelt het vlees een diepe, volle smaak met subtiele nootachtige en boterachtige toetsen.*

€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

Een selectie van oudere Europese koeien, zorgvuldig gekozen om hun mooie marmering, vetstructuur en diepe vleeskleur.

€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

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

RUBIA GALLEGA - BY MAISON LEROUGE

Een runderras uit Galicië, Noordwest-Spanje. Deze runderen staan bekend om hun intense rundvleessmaak en karaktervolle textuur. Dankzij de langere levensduur en zorgvuldige rijping ontwikkelt het vlees een diepe, volle smaak met subtiele nootachtige en boterachtige toetsen.

€56,00

SMOWK
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.

DESSERTS

DAME BLANCHE
VANILLE-IJS
€12,00

CHEESCAKE
BRAAMBES
€12,00

MOELLEUX
PISTACHE - SALTED CARAMEL - MOKKA
€13,00

MEAT US ONLINE!

SMOWK__GRILL

SMOWK
GRILL - BBQ - BAR

WWW.SMOWK.BE