

ONS VERHAAL

Al sinds 2016 serveren we de lekkerste en mooiste stukken vlees van onze robuuste op hout gestookte grill.

Onze naam doet dan ook eer aan de heerlijke subtiele rooksmak van onze gerechten, lekker eenvoudig op z'n Hollandse. Smook.

We werken bij Smook alleen met de meest eerlijke producten van onze eigen trouwe en lokale leveranciers om de beste kwaliteit van onze gerechten te garanderen.

ONZE LEVERANCIERS

Onze lokale leveranciers:

Slagerij de Jong en vader (Strijen)
Selecteren en snijden voor ons de beste stukken vlees.

Vino D'amigo (Oud-Beijerland)
Peter met zijn jarenlange wijnkennis zorgt voor de selectie wijnen uit Europa.

Jaap en Ellen (Oud-Beijerland)
Leveren onze bijzondere selectie kazen.

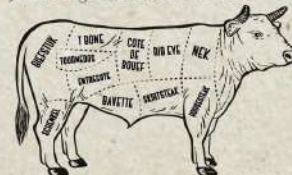
Geba Gelato (Oud-Beijerland)
Maakt al ons ijs. Tot 1999 deden ze dat in dit pand aan de havendam.

Buiten de Hoeksche Waard werken wij samen met Groothandel Hanos en het net smaakvolle bier van het Duitse Warsteiner.

Proef onze informele gastvrijheid en levendige sfeer tijdens een complete avond met de meest heerlijke vleesgerechten van de hoogst haalbare kwaliteit. Je bent welkom.

ONS VLEES

Bij Smook staat ons vlees centraal. De runderen komen onder andere van het Franse ras Limousin wat bekend staat om zijn heerlijke smaak en maltheid. De liefde voor vee en smakelijk vlees is van generatie op generatie overgedragen op de boerderij. Daarnaast staat het dierenwelzijn in hoog vaandel. Dit proef je in de hoge kwaliteit van ons vlees.



Naast het Limousin rund bieden we onze prachtige Black Angus rund uit Spanje en Uruguay aan. Boerderijen met omgevend grote stukken land. Hun eigen team aan experts op het gebied van dierenwelzijn houdt hier nauwlettend toezicht op eindeloze details die direct van invloed zijn op de uiteindelijke kwaliteit van vlees.

De Black Angus rund is dan ook een uitermate mals stuk vlees is met een unieke en kenmerkende smaak door de speciale riping van het vlees.

BLACK ANGUS RUND

Het vlees is fijn gemarmerd waardoor het super mals is en een heerlijke smaak heeft.

TOURNEDOS ossenhaas - 130 dagen grain-fed Uruguay - weinig vet	
150 GRAM	24
200 GRAM	28
300 GRAM	36
400 GRAM	44
500 GRAM	52

RIBEYE fine rib - 130 dagen grain-fed Uruguay - doorregen met vet	
250 GRAM	27 ⁵
350 GRAM	34 ⁵
450 GRAM	41 ⁵

HOUSESTEAK malse dunne steak - 130 dagen grain-fed Uruguay	
200 GRAM	25 ⁵
300 GRAM	32 ⁵

COTE DE BOEUF ribstuk - 130 dagen grain-fed Spanje - doorregen met vet	
BEKIJK HET BORD BOVEN DE KEUKEN	

GRILL SPECIALS

SMOOK VLEES PLATEAU	39 ^{SPP}
prijs per persoon en vanaf 2 personen 500 gram per persoon - tournedos - ribeye entrecote - housesteak - spareribs	

SMOOK BURGER	16
black angus burger - sla - augurk tomaat - ui - reblochon kaas - bacon	

JZ BURGER	16
black angus burger - sla - augurk tomaat - gefrituurde uienringen Old-Beijerland kaas - sambal	

SW BURGER	16
black angus burger - sla - augurk - tomaat ui - gepofte paprika - cheddar - nachos	

SPARERIBS	21 ⁵
keuze uit: piri pin - bbq-saus of gerookte knoflookboter	

VIS & VEGA

SLIPTONGEN	22 ⁵
roomboter - Citroen	

LASAGNE	18 ⁵
paddenstoelen - truffel	

BEYOND BURGER	16
vegaburger - sla - augurk - tomaat zoetzure ui - reblochon	

SUPPLEMENTEN

FRIET	2 ⁵
--------------	----------------

FRIET TRUFFEL	3 ⁵
met parmezaan	

ZOETE AARDAPPELFRIET	4 ⁵
-----------------------------	----------------

ZOETE AARDAPPEL	5 ⁵
gepof - crème fraîche - spek	

CAESAR SALADE	5 ⁵
little gem - kip - ei - croutons parmezaanse kaas	

GEGRILDE MAISKOLF	3 ⁵
gerookte boter	

SPINAZIE A LA SMOOK	4 ⁵
----------------------------	----------------

DESSERTS

CHOCOLADE TRIFLE	8
chocolademousse - rood fruit choco cookies	

LIMONCELLO TIRAMISU	8
amaretti koekjes	

TARTE TATIN	8
appel - frangipane - vanille-ijs	

CREMA CATALANA	8
triple sec likeur - sinaasappel - vanille	

LUIKSE WAFEL	8
warme kersen - amarena-ijs	

KAASPLANK	12 ⁵
met port 15	

VOORGERECHTEN

SMOOK BROOD	6 ⁵
gerookte knoflookboter - zoete aardappel smeersel	

BLACK ANGUS DRIELUUK	14 ⁵
coppaccio - steak tartaar Smook bitterbal	

CARPACCIO	12 ⁵
truffelmayonaise - bacon - gerookte amandelen - Old-Beijerland	

STEAK TARTAAR	12 ⁵
mosterd - gepocheerd ei	

SMOKEY DUCK	12 ⁵
sinaasappeldressing - pistache - vijg	

BEEF TATAKI	14 ⁵
ossenhaas - sepiokroepoek - sojabonen	

GRAVAD LAX	12 ⁵
zalm - bieten creme - granth smith	

TEMPURA GAMBAS	12 ⁵
glas noedelsalade - Japanse mayonaise	

CAESAR SALADE	10 ⁵
little gem - kip - ei - croutons parmezaanse kaas vega mogelijk	

ZOETE AARDAPPELSOEP	6 ⁵
naan brood	

KIP VAN HET SPIT

kip van de rotisserie. Keuze uit: piri piri - gerookte knoflookboter of bbq-saus.	
---	--

HALVE KIP	16
------------------	----

HELE KIP	22 ⁵
-----------------	-----------------

LIMOUSIN RUND

Private Label van Slagerij de Jong en Vader! Rundvlees met een uitgebalanceerde, buitenlandse vleessmaak. Deze stukken vlees hangen 21 dagen in onze dry aged kast te ripen om het vlees de perfecte smaak en maltheid te geven.

ENTRECOTE dunne lende - Nederland smaakvolle vetrand	
250 GRAM	26 ⁵
350 GRAM	32 ⁵
450 GRAM	38 ⁵

DE JONG & VADER

KWALITEITSSLAGERS SINDS 1775

BIJGERECHTEN

ROMIGE PEPPERJUS	2 ⁵
-------------------------	----------------

PADDESTOELENJUS	2 ⁵
------------------------	----------------

ROQUEFORTSAUS	3
----------------------	---

CHIMICHURRI	2 ⁵
--------------------	----------------

GEBAKKEN CHAMPIGNONS	3
-----------------------------	---

SPEK, UI EN GEBAKKEN CHAMPIGNONS	3 ⁵
---	----------------

SMOOK

Grill