

## ONS VERHAAL

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

Onze naam doet dan ook eer aan de heerlijke subtiele rooksmak van onze gerechten, lekker eenvoudig op z'n Hollands: 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 heerlijke selectie wijnen uit Europa.

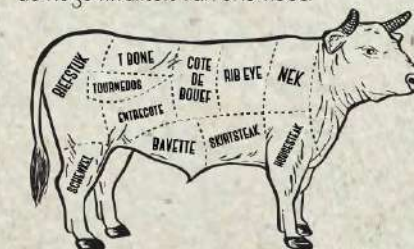
Jaap en Ellen (Oud-Beijerland)  
Leveren ons al de heerlijke stukken kaas.

Buiten de Hoeksche Waard werken wij samen met Groothandel Hanos en het heerlijke 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 op onze prachtige locatie aan de haven in Oud-Beijerland.

## ONS VLEES

Bij Smook staat vlees centraal. Wij werken onder andere met het Black Angus rund uit Uruguay. Wat bekend staat om zijn heerlijke smaak en malsheid. De liefde voor vee en smakelijk vlees is van generatie op generatie overgedragen op de boerderij, daarnaast staat het dierenwelzijn hoog in het vaandel. Dit proef je in de hoge kwaliteit van ons vlees.



Naast het vlees uit Uruguay werken wij ook met het Black Angus rund uit Spanje, welke ook afkomstig zijn van boerderijen met ongekend grote stukken land. Hun eigen team aan experts op het gebied van dierenwelzijn houdt hier nauwlettend toezicht op eideloze details die direct van invloed zijn op de uiteindelijke kwaliteit van vlees.

De Black Angus rund is dan ook een uitermate mals stuk vlees met een unieke en kenmerkende smaak.

## BLACK ANGUS RUND

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

**TOURNEDOS**  
ossenhaas - 130 dagen grain-fed Uruguay - weinig vet

<b>150 GRAM</b>	<b>25</b>
<b>200 GRAM</b>	<b>29</b>
<b>300 GRAM</b>	<b>37</b>
<b>400 GRAM</b>	<b>45</b>
<b>500 GRAM</b>	<b>53</b>

**RIBEYE**  
rijne rib - 130 dagen grain-fed Uruguay - doorregen met vet

<b>250 GRAM</b>	<b>27<sup>5</sup></b>
<b>350 GRAM</b>	<b>33<sup>5</sup></b>
<b>450 GRAM</b>	<b>39<sup>5</sup></b>

**HOUSESTEAK**  
malse sucade - 130 dagen grain-fed Spanje - fijn doorregen met vet

<b>200 GRAM</b>	<b>27<sup>5</sup></b>
<b>300 GRAM</b>	<b>33<sup>5</sup></b>

**ENTRECÔTE**  
dunne lende - 130 dagen grain-fed Uruguay - smaakvolle vetrand

<b>250 GRAM</b>	<b>26<sup>5</sup></b>
<b>350 GRAM</b>	<b>32<sup>5</sup></b>
<b>450 GRAM</b>	<b>38<sup>5</sup></b>

## VOORGERECHTEN

**SMOOK BROOD** 6<sup>5</sup>  
smeersel van gepofte paprika kruidenboter

**BLACK ANGUS DRIELUIK** 14<sup>5</sup>  
carpaccio - steak tartaar Smook bitterbol

**CARPACCIO** 12<sup>5</sup>  
truffelmayonaise - bacon gerookte amandelen - Old-Beijerland

**STEAK TARTAAR** 12<sup>5</sup>  
baharat crème - gepocheerd ei - toast

**BUIKSPEK** 12<sup>5</sup>  
bao bun - hoisin - little gem zoetzure rode ui

**STICKY WINGS** 12<sup>5</sup>  
kippenvleugels - bbq saus

**GEGRILDE TONIJN** 15<sup>5</sup>  
wakame - edamame - Japanse mayonaise zeewier chips

**CAPRESE** 12<sup>5</sup>  
buffelmazzarella - tomaat - basilicum balsamicostroop

**BEEF TATAKI SALADE** 14<sup>5</sup>  
diamanthaas - little gem - basmati rijst edamame - shiitake

**TOM KHA KAI** 6<sup>5</sup>  
kip - kokosmelk - laas

## KIP VAN HET SPIT

Kip van de rotisserie  
keuze uit:  
piri piri - kruidenboter of bbq-saus

<b>HALVE KIP</b>	<b>16</b>
<b>HELE KIP</b>	<b>22<sup>5</sup></b>

## ONZE SPECIALITEITEN

**CÔTE DE BOEUF**  
runderribstuk met bot - 130 dagen grain-fed - Spanje - doorregen met vet Dry aged

**BEKIJK HET BORD BOVEN DE KEUKEN VOOR MEER INFORMATIE**

**SMOOK VLEES PLATEAU** 39<sup>5</sup>  
prijs per persoon en vanaf 2 personen  
500 gram per persoon - tournedos - ribeye entrecôte - housesteak - spareribs

**DE JONG & VADER**

KWALITEITSSLAGERS SINDS 1775

## VOOR ERBIJ

**ROMIGE PEPERJUS** 2<sup>5</sup>

**SJALOT BALSAMICOJUS** 2<sup>5</sup>

**ROQUEFORTSAUS** 3

**CHIMICHURRI** 2<sup>5</sup>

**GEBAKKEN CHAMPIGNONS** 3

**SPEK, UI EN GEBAKKEN CHAMPIGNONS** 3<sup>5</sup>

## GRILL SPECIALS

**OSSENHAAS SPIES** 24<sup>5</sup>  
Black Angus ossenhaas - gekruid

**SMOOK BURGER** 16  
Black Angus burger - sla - augurk tomaat - ui - reblochon kaas - bacon

**JZ BURGER** 16  
Black Angus burger - sla - augurk tomaat - bacon - gefrituurde uitjes Old-Beijerland kaas - sambal

**SW BURGER** 16  
Black Angus burger - sla - augurk tomaat - walnoten - camembert gekarameliseerde ui

**SPARERIBS** 21<sup>5</sup>  
Keuze uit: piri piri - bbq-saus of kruidenboter

## VIS & VEGA

**SLIPTONGEN** 22<sup>5</sup>  
roomboter - citroen

**PORTOBELLO'S** 20<sup>5</sup>  
mozzarella - zongedroogde tomaat basilicum - balsamico stroop

**BEYOND BURGER** 16  
Vega burger - sla - augurk - tomaat zoetzure ui - reblochon kaas

## BIJGERECHTEN

**FRIET** 2<sup>5</sup>

**FRIET TRUFFEL** 3<sup>5</sup>  
met Parmezaanse kaas

**ZOETE AARDAPPELFRIET** 4<sup>5</sup>

**CAESAR SALADE** 5<sup>5</sup>  
little gem - kip - ei - croutons Parmezaanse kaas

**GEGRILDE MAISKOLF** 3<sup>5</sup>  
gerookte boter

**SPINAZIE A LA SMOOK** 4<sup>5</sup>

## DESSERTS

**OREO TRIFLE** 8  
chocolademousse - rood fruit oreo cookies

**LIMONCELLO TIRAMISU** 8  
amaretti koekjes

**SORBET** 8  
sorbetijs - fruit - mangoschuim

**CREMA CATALANA** 8  
triple sec likeur - sinaasappel - vanille

**ROMANOFF** 8  
vanille parfait - aardbeien - meringue - wodka

**KAASPLANK** 12<sup>5</sup>  
met port +5

# SMOOK

*Grill*