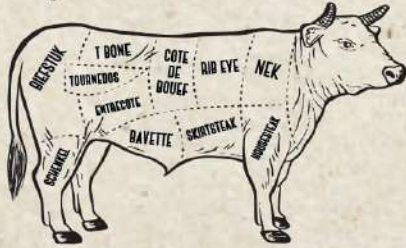


ONS VLEES

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 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 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	
150 GRAM	28
200 GRAM	32
300 GRAM	39
400 GRAM	47
500 GRAM	54

RIBEYE fijne rib - 200 dagen grain-fed Uruguay - doorregen met vet	
250 GRAM	29⁵
350 GRAM	35⁵
450 GRAM	41⁵

HOUSESTEAK malse sucade - 130 dagen grain-fed Spanje - fijn doorregen met vet	
200 GRAM	28⁵
300 GRAM	34⁵
400 GRAM	39⁵

ENTRECOTE dunne lende - 130 dagen grain-fed Uruguay - smaakvolle vetrand	
200 GRAM	27⁵
300 GRAM	33⁵
400 GRAM	39⁵
500 GRAM	42⁵

TO SHARE

CÔTE DE BOEUF runderribstuk met bot - 130 dagen grain-fed - Spanje - doorregen met vet Dry aged (zie gewichten en prijs op bord boven de keuken)	
SMOOK VLEES PLATEAU	39⁵
prijs per persoon en vanaf 2 personen 500 gram per persoon - tournedos - ribeye entrecôte - housesteak - halve kip	

SMOOK SURF & TURF PLATEAU	39⁵
prijs per persoon en vanaf 2 personen ribeye - housesteak - Gamba - rode mul	

SPECIALS

OSSENHAAS SPIES	24⁵
Black Angus ossenhaas - gekruid	
STOOPOTJE	24⁵
Black Angus vlees - krieltjes	
GECONFIJTE EEND	25⁵
paddenstoelen risotto	
RODE MUL	23⁵
filet - gebakken - couscous	
GRILL GAMBA	26⁵
6 stuks - lemongrass - chili	
ZALM	23⁵
filet - gebakken - gegrilde groente	
PADDENSTOELEN RISOTTO	19⁵
bospaddenstoelen - parmezaanse kaas	

BURGER - KIP - RIB

SMOOK BURGER	16
Black Angus burger - sla - augurk tomat - ui - reblochón kaas - bacon	

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

SW BURGER	16
Black Angus burger - sla - augurk tomat - JD bbq saus - bacon - cheddar gekarameliseerde ui - friet chips	

BEYOND BURGER	16
vega burger - sla - augurk - tomat zoetzure ui - reblochón kaas	

SPARERIBS	23⁵
Keuze uit: piri piri - bbq-saus of Italiaanse boter	

HALVE ROTISSERIE KIP	16
Keuze uit: piri piri - bbq-saus of Italiaanse boter	

HELE ROTISSERIE KIP	22⁵
Keuze uit: piri piri - bbq-saus of Italiaanse boter	

SAUZEN

ROMIGE PEPERJUS	2⁵
PADDENSTOELENJUS	2⁵
ROQUEFORTSAUS	3
CHIMICHURRI	3

BIJGERECHTEN

FRIET	3⁵
FRIET TRUFFEL	5⁵
parmezaanse kaas	
KRIELTJES	4⁵
mediteraanse kruiden - roomboter	
CHAMPIGNONS	5⁵
knoflook - paprika poeder	
GRIEKSE SALADE	5⁵
tomat - paprika - ui - feta	
GEGRILDE PUNTPAPRIKA	5⁵
feta - basilicum - cherry tomat	

DESSERTS

CHOCO PANNA COTTA	8
framboosijs - gekarameliseerde noten	
PORNSTAR MARTINI	9⁵
Passievrucht curd - limoen mousse ramanoff - meringue	
APPEL CRUMBLE	8
karamel - vanilleijs	
CREMA CATALANA	8
triple sec likeur - sinaasappel - vanille	
ABRIKOZEN TAARTJE	9⁵
chocolade bastogne koek	
KAASPLANK	12⁵

VOORGERECHTEN

SMOOK BROOD	6⁵
Italiaanse boter - pesto	
PATA NEGRA	14⁵
van de poot gesneden - 100% iberico bellota	
BLACK ANGUS DRIELUIK	14⁵
carpaccio - steak tartar - bitterbal	
PROEVERIJTJE	16⁵
uiensoep - carpaccio - gamba tri tip steak	
CARPACCIO	13⁵
truffelmayonaise - bacon geroekte amandelen - Old-Beijerland	
STEAK TARTAAR	14⁵
groene asperge - geporcheerd ei	
GRILL STEAK	13⁵
Flanksteak - miso boter - cherrytomaat	
TRI TIP STEAK	12⁵
lanszaam gegaard aan het spit tomat - sjalot - limoen	
GRILL GAMBA'S	14⁵
lemongrass - chilli	
BIETEN CARPACCIO	12⁵
geitenkaas - pijnboompitten - balsamico rucola	
UIENSOEP	6⁵
kaas krokantje	