

ONS VLEES

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, daarhaast staat het dieren- welzijn 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.

VOORGERECHTEN

Smook brood ✓ 6,5

zeezoutboter - tzatziki

Pata negra 14,5

van de poot geanen - 100% bellota

Carpaccio 14,5

truffelmagyanaise - bacon - gerookte amandelen - Old-Belgerland kaas

Black Angus drieluik 14,5

carpaccio - steak tartaar huisgemaakte bitterbal

Champignon tartaar ✓ 11,5

pluinboompit - creme fraiche - peterselie gepocheerd ei

Steak tartaar 14,5

parmezaanse kaas - truffelmagyanaise gepocheerd ei - nori

Grill gamba's 14,5

lemon grass - chili

Gravad lax 13,5

croton - creme fraiche - komkommer dille - zoetzure rode ui

Kreeftensoep 9,5

riuserkreeftjes

Loempia buikspek 11,5

krokante buikspek - holstn - rijstvel

BIJGERECHTEN

Friet ✓ 4,5

Zoete aardappel friet ✓ 6

Friet truffel ✓ 6

Parmezaanse kaas

Champignons ✓ 5,5

knoflook - paprika poeder

Griekse salade ✓ 5,5

tomaat - paprika - ui - feta

Groene asperges ✓ 5,5

Gegrild

VLEES

Black Angus Steak

klassieke biefstuk - 130 dagen grain-fed - Spanje - weinig vet

200 Gram 26,5
300 Gram 32,5

Ribeye

fijne rib - 200 dagen grain-fed Uruguay - doorregen met vet

250 Gram 32,5
350 Gram 38,5
450 Gram 44,5

Housesteak

schouder van het rund - 130 dagen grain-fed - Spanje - fijn doorregen met vet

200 Gram 31,5
300 Gram 37,5
400 Gram 43,5

Tournedos

ossenhaas - 130 dagen grain-fed Uruguay - weinig vet

200 Gram 33,5
300 Gram 40,5
400 Gram 47,5
500 Gram 54,5

Entrecote

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

200 Gram 29,5
300 Gram 35,5
400 Gram 41,5
500 Gram 47,5

Ossenhaas spies 26,5

ossenhaaspuntjes - 130 dagen grain-fed - Uruguay - weinig vet

TO SHARE

Côte de boeuf

runderribstuk met bot - 130 dagen grain-fed - Spanje - doorregen met vet - dry aged - rōpstuk

kijk voor onze beschikbare stukken op het krijtbord boven de keuken

SMOOK vlees plateau 43,5

prijs per persoon en vanaf 2 personen 500 gram per persoon - tournedos ribeye - entrecote - housesteak - halve kip

Surf & turf plateau 37,5

prijs per persoon en vanaf 2 personen ribeye - entrecote - zeebaars gamba's

SAUZEN

Peperjus 3

Rode wijnjus 3

Roquefortsaus 3

Chimichurri 3

BURGER - KIP - RIB

Smook burger 16

Black Angus burger - sla - augurk tomaat - ui - reblochon kaas - bacon

JZ burger 16

Black Angus burger - sla - augurk tomaat - bacon - krokante uitjes Old-Belgerland kaas - sambal

SW burger 16

Black Angus burger - sla - augurk tomaat - JD bbq-saus - bacon - cheddar gekarameliseerde ui - chips

Salade kip 19,5

krokante kip - mais - kidneybonen limoen - paprika - honing mosterd

Kip van de rotisserie half 16
heel 22,5

Keuze uit: bbq-saus piri-piri of teriyaki

Short rib 1 rib 22,5

langzaam gegaard 2 ribben 29,5
beef rib

VIS - VEGA

Beyond burger ✓ 17,5

vegaburger - sla - augurk - tomaat zoetzure ui - reblochon kaas

Grill gamba's 26,5

6 stuks - lemon grass - chili

Zeebaars 23,5

filet - risotto negra - citroen

Risotto Negra ✓ 19,5

citroen - groene asperges

DESSERT

Pina colada 11,5

ananascurd - witte chocolade mousse - kokos crumble

Creme brulee 8,5

vanille - sinaasappel

Limoncello tiramisu 8,5

limoncello - amaretti

Black & White 9

chocolade mousse wit en puur Oreo crumble

Sorbet 8,5

Sorbet ijs - fruit - mangoschuim

Romanoff 8,5

aardbei - vodka - vanille ijs

Kaasplank 12,5