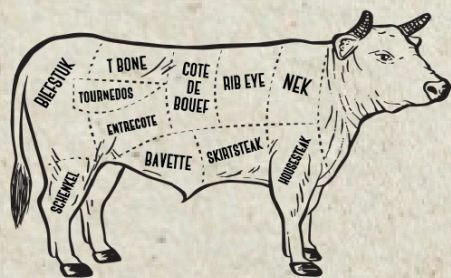


ONS VLEES

Van harte welkom bij SMOOK aan de haven in Oud-Beijerland.

Proef onze informele gastvrijheid en levendige sfeer tijdens een avond met onze heerlijke stukken vlees van hoogwaardige kwaliteit.



Wij werken met het Black Angus rund uit Uruguay en Spanje, welke afkomstig zijn van boerderijen met ongekend grote stukken land. Hun eigen teams van experts, op het gebied van dierenwelzijn, houden nauwlettend toezicht op de details welke uiteindelijk invloed hebben op de kwaliteit van het vlees. De kwaliteit die bekend staat om hun heerlijke smaak en malsheid.

BITES

SMOOK brood ✓ 7,5

kruidenboter - olijfolie

Pata Negra Bellota 14,5

100% Iberico bellota - 48 maanden gerijpt van de poot gesneden

VOORGERECHTEN

Carpaccio 14,5

truffelmayo - bacon - rucola
pijnboompitten - Parmezaanse kaas

Steak tartaar 14,5

klassiek - eidooier - krokantje

Black Angus drieluik 15,5

carpaccio - steak tartaar
huisgemaakte bitterbal

Bao bun gamba 12,5

tempura gamba - Aziatische sla
Japanse mayo

Vitello tonnato 12,5

kalfsmuis van de rotisserie - kappertjes
tonijnmayo

Pulpo 16,5

octopus tentakel - gegrild - chimichurri

Tuna Shiso 14,5

rauwe tonijn - shisoblad
sriracha limoenmayo

Burrata ✓ 14,5

geroosterde cherry tomaatjes - pesto
basilicum - crumble

Gazpacho ✓ 8,5

croutons - komkommer

SMOOK VLEES

Ribeye

fijne rib - 200 dagen grain-fed
Uruguay - vetmarmering

200 Gram 32,5
300 Gram 38,5
400 Gram 44,5

Housesteak

schouder van het rund - 300 dagen
grain-fed - Spanje - fijne vetmarmering

200 Gram 32,5
300 Gram 38,5
400 Gram 44,5

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

Tournedos

ossenhaas - 130 dagen grain-fed
Uruguay

200 Gram 34,5
300 Gram 41,5
400 Gram 48,5
500 Gram 55,5

Black Angus Steak

klassieke biefstuk - 300 dagen grain-fed
Spanje

200 Gram 26,5
300 Gram 32,5
400 Gram 38,5

Sauzen

Peper 3
Roquefort 3
Chimichurri 3
Truffel 3

TO SHARE

Côte de boeuf 11 per 100 gr

kijk voor onze beschikbare steaks op
het krijtbord boven de keuken

dry aged runderribstuk met bot
300 dagen grain-fed
Spanje - vetmarmering

SMOOK Plateau 43,5 p.p.

vanaf 2 personen

Black Angus steak - ribeye
entrecote - Iberico ribfingers

Premium Plateau 49,5 p.p.

vanaf 4 personen

top 3 van de chef - côte de boeuf
housesteak - tournedos

BURGER - KIP - RIB

SMOOK burger 16

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

Chef's burger 16

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

SMOOK Kippetje 22,5

langzaam gegaard met roomboter op
onze rotisserie

Iberico Ribfingers 25,5

spareribs zonder bot van het Iberico
varken - bbq saus - knoflooksaus

SALADES

Carpaccio 19,5

pesto - gemengde sla - Parmezaanse
kaas - pijnboompitten - penne

Asian fish 24,5

tonijn - tempura gamba - wakame
Aziatische sla - Japanse mayo

VIS - VEGA

Beyond burger ✓ 17,5

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

Fish of the moment

dagprijs

Tonijn steak 26,5

gegrild - paksoi - sesam - soja

Gegrilde Aubergine ✓ 17,5

feta - granaatappel - zongedroogde
tomaat

BIJGERECHTEN

Verse friet ✓ 4,5

met mayo

Verse friet truffel ✓ 6,5

met Parmezaanse kaas

Zoete aardappel friet ✓ 6

met truffelmayo

Bloemkool ✓ 6

uit de oven - mosterd - tomaat

Spinazie a la SMOOK 6

Champignons ✓ 5,5

Pimientos de Padrón ✓ 6

Groene salade ✓ 4,5

Maiskolf ✓ 5

Grilled corn salad ✓ 5

DESSERT

SMOOK Smulplank 12,5 p.p.

vanaf 2 personen

dessert mix van de chef

Limone ripieno 9

gevulde citroen - limoncello mousse
yoghurt limoncello ijs

Creme brulee 8,5

vanille - sinaasappel

Panna cotta 8,5

yoghurt - honing - citroen
hazelnoot ijs

Blueberry Cheesecake 9

roodfruit - framboos ijs

Romanoff 9

aardbei - merengue - vanille ijs

Kaasplank 12,5

mix van 5 verschillende kazen

extra bol ijs: 2,5 p.s.

vanille - hazelnoot - citroen
aardbei - yoghurt limoncello - framboos

SMOOK KINDERMENU

Smook Steak 15,5

Gehaktballetjes in tomatensaus 9,5

Mini burger 9,5

Kroket 9,5

Kipnuggets 9,5

Frikandel 9,5



Inclusief ijsje

kies 2 bolletjes:

vanille
smurf
hazelnoot
citroen
aardbei
framboos

Alle kindergerechten worden geserveerd met verse friet, mayonaise en appelmoes

ONZE LEVERANCIERS

Slagerij de Jong en Vader (Numansdorp)
Selecteert en snijdt voor ons de beste stukken vlees.

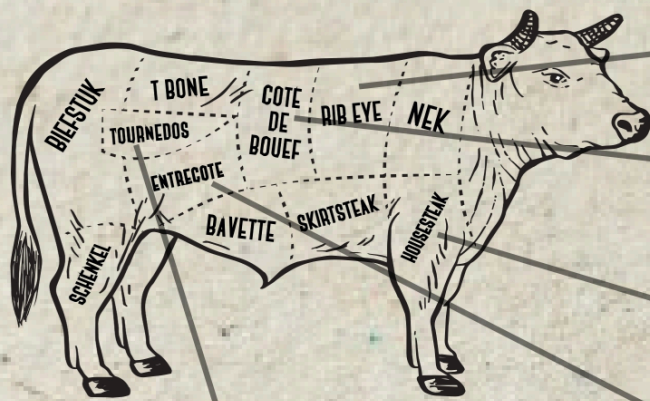
Gebo Gelato (Oud-Beijerland)
Maakt al ons ambachtelijk ijs.

Catunambu onze Spaanse koffiebrander, zorgt voor het smaakvolle kopje koffie

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

Bakkerij Boender (Oud-Beijerland)
bakt ons overheerlijke brood.

Buiten de Hoeksche Waard werken wij samen met horeca Groothandel Hanos en komt onze verse vis dagelijks uit Tholen bij vishandel Schot vandaan.



Ribeye

De ribeye is een heerlijke steak die afkomstig is van de ribben van het rund. Het vlees heeft een vet marmering in de kern die gedeeltelijk weg smelt tijdens het grillen. Dit zorgt er voor dat de ribeye een uitermate smaakvol stuk vlees is.

Umi - Uruguay - 200 dagen grain fed

Côte de Boeuf

De côte de boeuf is een prachtig ribstuk waar de rib nog gedeeltelijk aan zit. De structuur en opbouw van het vlees zorgen voor een bijzonder volle smaak. De mooie vetmarmering die door het vlees aanwezig is, smelt gedeeltelijk weg, wat een geweldige smaak toevoegt aan het vlees.

Miguel Vergara - Spanje - dry aged
300 dagen grain fed

Tournedos

De tournedos is afkomstig van de ossenhaas in de lende van de rug. Dit stuk wordt beschouwd als het meest malse deel van het rund, omdat het geen "werk" vlees is en het geen vet bevat.

Entrecote

De entrecote wordt gesneden uit de dunne lende van het rund. De letterlijke Franse vertaling hiervan is "tussen de ribben". Er zit een kleine vetrand aan de zijkant van het vlees.

Housesteak

De housesteak heeft een rijke intense smaak en is afkomstig van de schouder van het rund. Er loopt een goede vetmarmering door het vlees. Daarnaast is dit "werk"-vlees, wat zorgt voor een mooie structuur. (favoriet van de chef)

The Black - Uruguay - 130 dagen grain fed

The Black - Uruguay - 130 dagen grain fed

Miguel Vergara - Spanje
300 dagen grain fed

SMOOK

Grill