

BARFOOD

Oester Gillardeau	6
Oester 'Smoor' – Kiwi	7
Calamari – Tartaar	18
Gemarineerde Olijven – Hummus – Flatbread	17
Padrón Pepers – Gerookte Paprika	14
Mini Garnaalkroketten (8)	19
Mini Oud Brugge Kaaskroketten (8)	17
Kroketten Mix (8)	18

WEEK LUNCH

Voorgerecht - Hoofdgerecht

32

WEEKEND LUNCH

Entrecote Limousin – Frietjes – Sla

42

SMOOR MENU

Tartaar Rundsvlees – West-Vlaams Rood



Zeebaars – Nam Yum – Perzik – Daikon



Citroentaart – Meringue

59

VOORGERECHTEN

Burrata – Meloen – Pistache	23
Tartaar Rundsvlees – West-Vlaams Rood	22
Quiche – Broccoli – Feta	15
Carpaccio Tonijn – Granaatappel – Sumak	22
Salade Geitenkaas	18
Flatbread Gegrilde Groenten	16

HOOFDGERECHTEN

Catch of the Day	D.P.
Zeebaars – Nam Yum – Perzik – Daikon	36
Menapii – Avocado – Tomaat	28
Mosselen Natuur	29
Mosselen Witte Wijn / Look & Room	30
Smoor Double Cheese Burger	19
Caesar Salade	22
Pasta of the Day	D.P.

DESSERTS

Citroentaart – Meringue	10
Dame Blanche	9
Aardbeien Crèmeux – Amandel	10

SMOOR MEAT SELECTION

Oedslach Entrecote 250GR	44
Holstein Ribeye 250GR	37
West-Vlaams Rood Rumsteak 250GR	32
Simmental T-Bone 850GR (2 pers)	46 pp

+ Béarnaise / Champignonsaus / Harissa

SIDE DISHES

Gegrilde Bloemkool - Groene Tahin	6
Wilde Paddenstoelen - Tijm - Knoflook	7
Paksoi - Miso - Sesam	9
Krieltjes - Tomaat - Paprika	7
Huissalade - Komkommer - Radijs - Rode ui - Bieslook	7
Wortel - Miso - Gember - Granaatappel	8
Frietjes - Huisgemaakte Mayonaise	6

VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U ZICH WENDEN TOT HET PERSONEEL.

WIJ VRAGEN OM MINIMUM ÉÉN HOOFDGERECHT PER PERSOON TE BESTELLEN.