BARFOOD

Oester Gillardeau	6
Oester 'Smoor' – Kiwi	7
Calamari – Tartaar	19
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

Zalm – Zwarte Olijf – Tomaat

Holstein Ribeye – Frietjes

Pacantaart – Slagroom

59

DINE DRINK SMOOR

VOORGERECHTEN

Waldorfsalade – Gorgonzola – Druiven	23
Rundertong – Chili – Yoghurt – Lente Ui	18
Tarte Tatin van Sjalotten – Crème Fraîche – Bieslook	15
Zalm – Zwarte Olijf – Tomaat	17
Salade Geitenkaas - Serranoham	22
Flatbread Gegrilde Groenten	16

HOOFDGERECHTEN

Catch of the Day	D.P.
Heilbot – Venkel – Olijven – Saffraan	43
Lamskotelet – Harissa – Krieltjes	28
Mosselen Natuur	29
Mosselen Witte Wijn / Look & Room	30
Smoor Double Cheese Burger – Frietjes	24
Caesar Salade	24
Pasta of the Day	D.P.

DESSERTS

Pacantaart – Slagroom	10
Dame Blanche	9
Malva Pudding – Crème Anglaise	10

DINE DRINK
SMOOR

1. KIES JE VLEES
Puur geserveerd, uit de Kopa oven

SMOOR MEAT SELECTIE

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

2. KIES JE BIJGERECHTEN
Kies één of meerdere sides

BIJGERECHTEN

Spitskool – Misoboter	6
Portobello Paddenstoelen – Feta – Pompoenpitten – Rozemarijn	11
Gratin Dauphinois – Comté Kaas	11
Huissalade – Komkommer – Radijs – Rode ui – Bieslook	7
Biryani – Groenten	6
Frietjes – Huisgemaakte Mayonaise	6

VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U ZICH WENDEN TOT HET PERSONEEL.

WIJ VRAGEN OM MINIMUM ÉÉN HOOFDGERECHT PER PERSOON TE BESTELLEN.

DINE DRINK SMOOR