

# FRANK'S SMOKE HOUSE

Welkom in het nieuwe  
Smoke House!

Met trots presenteren  
wij jullie onze nieuwe winkel met  
café en restaurant.

Wat twee jaar geleden begon als een  
gek maar leuk idee is nu  
werkelijkheid geworden.

Wij zijn natuurlijk nog lang niet  
klaar. De borden zitten nog in een  
zeecontainer op weg naar Rotterdam,  
het eigen gerookte bier wordt nog  
gebrouwen en het menu zal elke dag  
verder worden verfijnd.

Het is nog maar het begin van een  
lange reis.

Maar wij zijn ervan overtuigd dat  
wij er klaar voor zijn en wij jullie  
nu al blij kunnen maken.

Enjoy!

Frank



## SHARING & TASTING MENU

*'Everything is better when shared!'*

### FRANK'S SMOKED FISH PLANK - 18

een selectie van onze huisgerookte visdelicatessen

### FRANK'S SMOKED MEAT PLANK - 14

diverse vleeswaren, gerookt in eigen huis met tafelzuren & mosterd

### 6 OESTERS - 15

citroen & mignonette

### HOMETOWN SHRIMP - 12

geïnspireerd op de geboorteplaats van Frank - Baltimore

### FRANK'S GARDEN - 9

kleurrijke zomersalade met gerookte burrata

### VENKEL VELOUTE - 7

romige soep met gerookte zalm en bieslook

### STEAK TARTAAR - 12

traditioneel, met rook en caramel

### VEGGIE TACO'S - 10

3 maïstortilla's gevuld met gerookte tofu & geroosterde wortel

### BLACK COD - 26

miso gemarineerd, paksoy & huisgemaakte hoi sin

### KING CHINOOK - 26

wilde zalm uit Alaska, beurre blanc, zeekraal

### SMOKEY CANNELLONI - 16

gevuld met gerookte ricotta in tomaten ragu

### DUCK SMOKEHOUSE STYLE - 23

van het spit, jus en nectarines

### SMOKE AGED ENTRECOTE (200GR) - 25

zwarte knoflook jus & geglaceerde uitjes

## SIDES

- GEKARAMELISEERDE WITLOF 5
- 'FRIET' MET HEYN'S KETCHUP 5
- GROENTE VAN DE MARKT 5
- ZOMERSE SALADE 5

## DESSERTS & CHEESE

- FRUIT CRUMBLE (to share) 10  
met gember & kaneel ijs
- CRISPY RHUBARB 6  
met kokos ijs
- CAFE CREME BRULEE 7  
met rood fruit
- TAART VAN DE DAG 6
- CHEESE PLANK WITH RAISIN BREAD 11  
Pierre Robert / Brugge Vieux / Roquefort  
Tomato chutney / Quince jelly