

BURGERS & SANDWICHES

BLACK SMOKE'S

SUICIDE BEEF BURGER € 15,00

Aberdeen Angus Beenmerg
Burger by the Butcher Store,
apple-coleslaw, provolone
cheese, pulled beef, pickles,
bold & beefy BBQ saus.

BEER TIP: Wild Jo 5,8% (33 cl) € 4,00

PULLED PORK BRIOCHE € 11,00

Getoaste brioche bun, apple-coleslaw,
16 uur traag gegaarde
varkensschouder, augurk en
De Koninck beer infused BBQ saus.

DESSERTS

THE HEART STOPPER € 9,00

Eclair gevuld met Bulleit bourbon-
crème suisse, glaze van dulce de
leche en bacon-pecannoten crumble.

TWISTED COUPE COLONEL € 8,50

Limoen-bergamot sorbet van Jitsk
en Ketel One vodka.

SAY CHEESE € 8,00

Door Van Tricht met Liefmans Gou-
denband geaffineerde kaasterkaas uit
Rumbeke met Liefmans kriek brut-
vijgenjam en The Bakery notenbrood.

BEER TIP: Liefmans Goudenband 8% (33 cl) € 4,50

|BS|

BLACK SMOKE

Mechelsesteenweg 291, 2018 Antwerpen

www.blacksmoke.be

blacksmokeantwerpen

smoke@blacksmoke.be

SIDES

COLD SIDES

APPLE COLESLAW € 3,00

OVENGEROOSTERDE

AARDAPPELSALADE € 3,00

met augurk, bleekselderij, ei en peterselie.

HOT SIDES



BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees

KROKANTE AARDAPPELWEDGES € 3,50

met kruidenzout en frisse ranch dip

IN LUKSE STROOP, AHORNSROOP EN

KALFSFOND GEGLACEERDE JONGE WORTEL

MET PINDA & LIMOEN € 3,50

KIDS CORNER

LITTLE ELVIS PANCAKE

MET MAPLE SYRUP € 5,50

GEGRILDE BEEFBURGER* € 10,00

HALVE RACK

GELAKTE RIBBETJES* € 10,00

GEBAKKEN

KIPPENVLEUGELTJES* € 10,00

* worden geserveerd met

krokante-aardappelwedges
en fris slaatje.



DENHAM

All our staff is dressed by Jason Denham.

Our goal is similar:

Worship Tradition, Destroy Convention

#denhamthejeanmaker

NL

|BS| BLACK
SMOKE
BBQ BAR · ROOFTOP

EAT THIS!



Na een road trip van 4.500 miles en 40 bbq joints bezocht te hebben in de States wisten we het zeker: this is it! De geuren, smaken en beleving die we troffen in de authentieke restaurants van de Amerikaanse BBQ belt moesten we mee terug nemen. Black Smoke is het vervolg van dit avontuur. De ontdekte Amerikaanse BBQ tradities mixen we in het Black smoke Restaurant met lokale culinaire invloeden voor een rock your socks off BBQ ervaring.



Onze Pitmasters temmen de vurige vlammen in hun hell's kitchen. Hier bereiden ze yankee style 'low & slow' BBQ-gerechten op houtgestookte smokers en 'hot & fast' grill classics op de unieke Argentijnse parrilla grill.

Het resultaat: Mouthwatering good Q.

Enough with the BS, get eating!

CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze burens mogen rekenen zijn top notch! Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten, hun drinks vloeien ook veelvuldig. Uiteraard stromen de bieren van Stadsbrouwerij de Koninck welig in de bar en doorheen onze gerechten, gebruiken we vlees uit de premium selectie van Luc De Laet zijn The Butcher's Store, affineren wij samen met Van Tricht bijzondere smokey kazen, laten we ons verleiden door de chocolade van Jitsk en bieden we bijzonder beer-infused desembrood van The Bakery. Goed eten verdient goed materiaal, daarom snijden we de steaks met de messen van Zwilling en werken we vol trots met de gietijzeren creaties van Staub en de pannen van Demeyere. #spon

SUNDAY BRUNCH

FIRESTARTERS

OVERLOADED NACHO SHARING PLATTER FOR TWO € 18,00

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow smoked pork drenched in warme cheddar saus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share!

THE SMOKED GOAT (V) € 12,00

Bruschetta van op kersenhout gerookte Saint-Maurin Geitenkaas van Van Tricht, microsalade en sinaasappel-peterselie vinaigrette.

(V) vegetarisch

BRUNCH SPECIALS

PANCAKE STACK 'ELVIS STYLE' € 12,00

Amerikaanse pancakes [3], gebakken banaan, boterkaramel, pindakaasmousse & bacon crumble

BENEDICT BASTARDS € 9,00

Getoaste Engelse muffin rijkelijk belegd met gepocheerd ei, spinazie en Carolina Mosterd-hollandaisesaus en een keuze uit:

DE KONINCK BIER INFUSED BUIKSPEK € 12,00

TRAAG GEGAARDE PULLED PORK € 11,00

SMOKED FISH € 15,00

SLOW SMOKED BRISKET € 14,00

SAUSAGE & EGGS 12,00

Smoked & grilled 'Texas style' Wild Jo bierworst van Luc de Laet van The Butcher's Store, geserveerd met 2 spiegeleieren, toast & BBQ baked beans. The ultimate hangover killer. .

SUNDAY ROAST SPECIAL

Wekelijks wisselende carving vleesspecialiteit geserveerd met passende garnituren. Check our staff!

THE BIG BASTARD, RIB ROAST STEAK (500 GRAM) € 49,00

For the protein lover that hates to share. Rib roast van Oostenrijkse Simmenthaler uit Luc de Laet's Butcher Store. Gegrild op de Parrilla en geserveerd met naar keuze: gerookte choron-saus, pepersaus of chimichurri.

BLACK ABERDEEN COTE A L'OS (2 PERSONEN, 800 GRAM) € 60,00

Uit de premium Luc de Laet's The Butcher's Store selectie: een aan het bot gegaarde dubbele entrecote van het fameuze Black Aberdeen Angus ras. Gegrild op de parrilla en geserveerd met naar keuze: gerooktechoronsaus, pepersaus of chimichurri.

THE SMOKING CHICK € 17,50

Met Smokey Goodness 'Cheeky Chicken' gerubde halve maiskip bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak geserveerd met jacked potato, & apple-coleslaw.

STYLISH RIBS PLATTER € 19,50

Traag gegaarde spare ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met jacked potato, & apple-coleslaw. Choose your style:

- **Memphis dry rub style:**
Gerubd met Smokey Goodness' Pig Powder BBQ kruiden
- **Kansas City wet style:**
Slathered in De Koninck beer infused BBQ saus

'9 TO 1'

TEXAS STYLE BRISKET € 24,00

BBQ road trip inspired brisket [puntborst], het ultieme icoon van de Texaanse BBQ. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke. [250 gram]

BEER TIP: TANK 7 8,5% (25 CL) € 4,30

BAKED TUSCAN FISH SKILLET € 21,00

In de gietijzeren Staub skillet warm gerookte kabeljauw met citroen-thijmboter, gearomatiseerde tomaten concassée en gefrituurde basilicum.