

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 ervoeren 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! Enough with the BS, just come and enjoy yourself!



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

MENU

FIRESTARTERS

STEAMED PORK BUNS € 12,00

2 steamed buns gevuld met gerookt 5 spice buikspek met Liefmans Yell'oh mayonaise, ingelegde komkommer met rode peper en bacon-pindacrumble.

BONE MARROW LUGE € 15,00

Gerookt en gegrild beenmerg met Bulleit Bourbon lak, BBQ pulled beef en Wild Jo bierbrood van The Bakery



Take the slide: add a shot of Bulleit bourbon [6 €] and shoot it down along the bone.

GRILLED PULPO € 17,50

Gegrilde octopus geserveerd met vuur-geroosterde paprika hummus, Argentijnse chimichurri en krokante quinoa.

BEER TIP: Triple D'anvers 8% (33 cl) € 4,30

COLD SMOKED SALMON € 13,00

Op cederhout koud gerookte zalm, garnituur van ingemaakte venkel, gegrild citrus, dragon en appel.

WINETIP: Los vascos Glass € 6,50 Carafe € 24 (50 cl)

Chardonnay, Casablanca Valley, Chile

THE SMOKED GOAT (V) € 12,00

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

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!

BEER TIP: Wild Jo 5,8% (33 cl) € 4,00

(V) Vegetarish

LOW AND SLOW BBQ SPECIALTY PLATTERS

Now we are talking, BBQ magic is here! Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika. Onderstaande gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 16 uur. Het resultaat is een ongekennde smokey & juicy BBQ flavor. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.

Onderstaande gerechten worden standaard geserveerd met apple-coleslaw & pickled veggies en zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

THE SMOKING CHICK € 12,50

Met Smokey Goodness 'Cheeky Chicken' gerubde halve maiskip bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

WINETIP: Whispering Angel Chateau D'Esclans Glass € 10 .

This killer rose wine became reputedly one of the world's greatest! Carafe € 38

STYLISH RIBS € 19,50

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met jacked potato, 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

BEER TIP: Duvel 8,5% (33 cl) € 4,00

THE NO BULLSH#T BEER SAUSAGE € 13,50

De smakelijke samenwerking tussen de City Brewery's finest craftsman: Wild Jo bier van De Koninck Stadsbrouwerij, het slaggers vakmanschap van Luc de Laet van The Butcher's Store & de vuurzucht van Black Smoke maken dit een 'one of a kind' smoked & grilled 'Texas style' worst [200 gram]

THE DOUBLE PORKER

Pulled Pork & Smoked Beer Sausage combo: 16 uur traag gegaarde varkensschouder uit de met appel hout gestookte Yankee smoker & de Black Smoke Original Wild Jo Beer Sausage crafted by The Butcher's Store.

. EAT IT SOLO (300 GRAM) € 18,00

. VALENTINE SHARING STYLE
(2 PERSONEN, 500 GRAM) € 24,00

'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) € 3,50

BLACK'S BBQ BONANZA € 29,50 P.P.

Can't decide? Have it all! 1/2 smoked chicken, full slab Kansas City wet style ribs, een hele beer sausage en een royale serving pulled pork & brisket op een platter to share.

Geserveerd met krokante-aardappelwedges en apple-coleslaw. Te bestellen vanaf 2 personen.

WINETIP: Barolo di Serralunga D.O.C.G. Bottle € 85,00

Fontanafredda, Nebbiolo, Piemonte, Italy (1 liter)

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Midden in de Hell's Kitchen spuwt de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee. Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de Hot & Fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten. De door hout en houtskool gevoede vlammen zorgen voor een onvervalste grillsmaak waar je niet genoeg kan van krijgen. Hell never tasted this good before.

(V) Vegetarish

RUBIA GALLEGA PICANHA STEAK

(250 GRAM) € 20,00

De Picanha [staartstuk] van het verfijnde Spaanse Rubia Gallega ras. Gegrild op de parrilla en geserveerd met naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus of chimichurri.

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.

WINETIP: Malbec Glass € 6,5 Carafe € 24 (50 cl)

Malbec, Mendoza, Argentina

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: gerookte choronsaus, pepersaus of chimichurri.

WINETIP: Woodfired DeBortoli Bottle € 39,00

Shiraz, Heathcote, Australia

BAKED TUSCAN FISH SKILLET

€ 21,00

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

WINETIP: Touraine Sauvignon Les Parcelles. Glass € 6

Sauvignon Blanc, Touraine, France. Carafe € 22 (50 cl)

WHERE'S THE BEEF? (V)

€ 17,00

Bloemkoolcrème, geschroeide bloemkool, gegrilde artisjok, in soja gemarineerde beukenzwam paddenstoelen, cornbread, krokant geroosterde hennep en duindoorn.

**BLACK SMOKE'S
SUICIDE BEEF BURGER** € 15,00

*Aberdeen Angus Beenmerg Burger
by The Butcher's Store, apple-coleslaw,
Provolone cheese, pulled beef,
pickles & bold & beefy BBQ-saus.*

BEER TIP: Wild Jo 5,8% (33 cl) € 4,00

THE SMOKED MEXICAN (V) € 14,50

*lIsbergsla, mais, avocado, rode ui, tomaat,
black beans, krokante tortilla, koriander,
cheddar en ranch dressing.*

Disclaimer: This salad contains vegetables!

THE LOADED MEXICAN

Smoked Mexican salade rijkelijk bestrooid met:

- . PULLED PORK € 19,50
- . BBQ CHICKEN € 17,00
- . BBQ BEEF € 22,00
- . F#CK SALAD, GIVE ME ALL
THE MEAT WITH A SIDE
OF LETTUCE € 23,00



**A ROUND OF BEERS
FOR THE CHEFS** € 12,00

*Because it is f*cking hot
so close to the firepit!*

KIDS [kinderen tot en met 12 jaar]

- NACHOS TODOS € 5
- GEGRILDE BEEFBURGER € 10
- HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10
- GEBAKKEN KIPPENVLEUGELTJES € 10

Kies hierbij 2 side dishes:

GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES /
KOUDE AARDAPPELSALADE / APPELMOES /
APPLE COLESLAW / EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1
waterijsje

SIDE DISHES

COLD SIDES

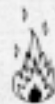
APPLE COLESLAW € 3,00

MEXICAN STREET CORN SALAD € 4,00

OVENGEROOSTERDE AARDAPPELSALADE € 3,00
met augurk, bleekselderij, ei en peterselie

GESCHROEIDE LITTLE GEM SLA
MET GREMOLATA, WALNOOT
EN PANCETTA CRUMBLE € 3,50

HOT SIDES



BBQ BAKED BEANS € 3,50
*[USA style bonenschotel
met gerookt vlees]*

KROKANTE AARDAPPELWEDGES € 3,50
met kruidenzout en frisse ranch dip

IN LUIKSE STROOP,
AHORNSIROOP EN KALFSFOND
GEGLACEERDE JONGE WORTEL
MET PINDA & LIMOEN € 3,50

DESSERTS

THE HEART STOPPER

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

€ 9,00

CAFE LIEGEOIS BS STYLE

*Chocolate dipped Hillbilly jar gevuld met mokka ijs-espresso slush
getopt met slagroom, gezouten karamel en brownie-peanutbutter cup crumble.*

€ 8,00

TWISTED COUPE COLONEL

Limoen-bergamot sorbet van Jitsk en Ketel One vodka.

€ 8,50

SAY CHEESE

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

€ 8,00

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

AFTER DINNER COCKTAILS

*Dessert is never the end! Na uw zoete zonde bent u namelijk nog niet van ons af.
In de Black Smoke Bar toppen we de avond af met after dinner cocktails, een premium selectie bourbons,
whisky's en rums die onder het genot van groovy tunes de kiss goodnight nog even uitstellen.*

BLACK BULLET

*The American answer on the Irish coffee!
Bulleit Bourbon, Hazelnutt liquor, Cacao liqueur and Patron XO topped with fresh whipped cream.*

€ 11,00

RUM ESPRESS(O)

*A twist on the classic Espresso Martini.
Ron Zacapa 23, Parton XO Cafe, Lazzaroni and a shot of espresso!*

€ 11,00

|BS|

BLACK SMOKE
Mechelsesteenweg 291, 2018 Antwerpen
www.blacksmoke.be blacksmokeantwerpen
smoke@blacksmoke.be



All our staff is dressed by Jason Denham.
Our goal is similar:
Worship Tradition, Destroy Convention
#denhamthejeanmaker