

| BS | BLACK
SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

DINER

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!

| BS |

BLACK SMOKE
Mechelsesteenweg 291, 2018 Antwerpen
www.blacksmoke.be [blacksmokeantwerpen](https://www.instagram.com/blacksmokeantwerpen)
smoke@blacksmoke.be



DENHAM

All our staff is dressed by Jason Denham.
Our goal is similar:
Worship Tradition, Destroy Convention
[#denhamthejeanmaker](https://www.instagram.com/denhamthejeanmaker)

DINER

FIRESTARTERS (V) vegetarisch

THE SMOKED GOAT (V) € 12,00

Bruschetta van op kersenhout geroekte Saint-Maurin Geitenkaas van Van Tricht, microsalaade 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!

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.

GRILLED PULPO € 17,50

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

SIDE DISHES

COLD SIDES

APPLE COLESLAW € 3,00

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

GESCHROEIDE LITTLE GEM SLA € 3,50 met gremolata, walnoot en pancetta crumble

LOW AND SLOW BBQ SPECIALTY PLATTERS

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

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

THE NO BULLSH#T

BEER SAUSAGE € 13,50

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

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 rozemarijn aardappelen en apple-coleslaw. Te bestellen vanaf 2 personen.

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

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: geroekte chorron-saus, pepersaus of chimichurri.

BAKED TUSCAN FISH SKILLET € 21,00

In de gietijzeren skillet warm geroekte kabeljauw met citroen-thijm boter, gearomatiseerde tomaten concassée en gefrituurde basilicum.

SIDE DISHES

HOT SIDES



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

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

SALAD

THE LOADED MEXICAN

Smoked Mexican salade rijkelijk bestrooid met:

. PULLED PORK € 19,50

. BBQ CHICKEN € 17,00

. BBQ BEEF € 22,00

. F#CK SALAD € 23,00

give me all the meat with a side of lettuce

DESSERTS

THE HEART STOPPER € 9,00

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

CAFE LIEGEOIS BS STYLE € 8,00

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

SAY CHEESE € 8,00

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