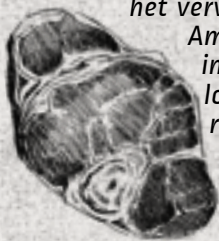


**BS | BLACK SMOKE**  
BBQ BAR ROOFTOP



# 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.



## 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!

COLD SMOKED SALMON € 13,00

Op cederhout koud gerookte zalmzijde, garnituur van ingemaakte venkel, gegrilde citrus, dragon en appel.

THE SMOKED GOAT (V) € 12,00

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

## BURGERS & SANDWICHES

Live a little, voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.  
Ze staan te shinen op de volgende bladzijde.

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

SUPERSIZED PASTRAMI SANDWICH € 15,00

The Bakery's sub overloaded met lauwwarme BS signature smoked pastrami, ingelegde venkel, Tierenteyn mosterd en rucola.

PULLED PORK BRIOCHE € 11,00

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

THE SUBMISSIVE CHICK BLT BUN € 9,50

Getoaste brioche bun, romig slaatje van BBQ chicken uit de Yankee smoker, gekookt ei, rode ui en augurk met little gem sla, tomaat en krokante bacon strips.

## LUNCH SPECIALS

Hot & fast of low & slow, it's your call.

Voor de lunch bieden we namelijk zowel gerechten uit de Amerikaanse smoker, die lange tijd op lage temperatuur gegaard zijn, als de fenomenale grillgerechten die met hoge temperatuur op de hout en houtskool gestookte parrilla grill bereid worden.

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 choronsaus, 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: gerookte choronsaus, pepersaus of chimichurri.





## STYLISH RIBS PLATTER € 19,50

Traag gegaarde spare 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

## '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.

## THE SMOKED MEXICAN (V) € 14,50

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

## 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



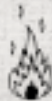
A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00  
Because it is f\*cking hot so close to the firepit!

## 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 € 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 Goudenband geaffineerde kaasterkaas uit Rumbeke met Liefmans kriek brut-vijgenjam en The Bakery notenbrood.

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

## KIDS LUNCH [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



DENHAM

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