

EAT THIS



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 aan. 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

CHEFS FAVORITE DISHES

SMOKED OXTAIL RAVIOLI € 15,00

Open ravioli van 3 uur op eikenhout low & slow smoked ossenstaart met merg, tartufata-bordelaisesaus en gegrilde bosui.

BLACK SMOKE'S BBQ BEEF EXTRAVAGANZA (4 PERSONEN) € 195,00

Here's the beef! De ultieme meat platter voor de echte beef lover: slow smoked Simmental beef rib, twee mergpijpen, twee slices Texas style brisket, twee brisket worsten, een flinke dosis pulled beef en een parrilla grilled Holstein Tomahawk. 1,7 kg of pure protein, bones not included. Can we get a hell yeah! Geserveerd met krokante aardappelwedges, baked beans, coleslaw en twee sauzen.

SCHWARZER RAUCH KIRSCHWALDER € 10,00

Lauwwarme chocoladecake, kersenmousse, amarena-kersen en een subtiele splash Kirsch-likeur.

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?

Vraag uw kelner naar de allergenenkaart.

In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit te melden aan ons personeel.

SLOW OR FAST?



LOW AND SLOW BBQ

*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. 'Low and slow' gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 16 uur. Het resultaat is een ongekende smokey & juicy BBQ flavour. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.*

FROM THE WOODFIRED 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 van kan krijgen. Hell never tasted this good before!

Enjoy!

*Vadim Vesters, Matthias Jacobs,
Jord Althuizen en Kasper Stuart.*

FIRESTARTERS

AFTERBURNER SNOEKBAARS € 12,00

Op de parrilla gegrilde snoekbaars, crème van gerookte pastinaak, tomaat, gegrilde boksoi en Thai green curry.

BEER TIP: Vedett Blond 5,2% [33 cl] € 3,50

SMOKED OXTAIL RAVIOLI € 15,00

Open ravioli van 3 uur op eikenhout low & slow smoked ossenstaart met merg, tartufata-bordelaisesaus en gegrilde bosui.

BEER TIP: Vedett IPA 5,5% [33 cl] € 4,30

BONE MARROW LUGE € 15,00

Smoked and grilled marrow met een lak van Jack Daniel's Tennessee Whiskey, BBQ pulled beef en Wild Jo bierbrood van The Bakery.

Take the slide: add a shot of Jack Daniel's Tennessee Whiskey [€ 6,00] and shoot it down along the bone.

CALIFORNIA COQUILLES € 19,50

Fire fried sint-jakobsvruchten met gekonfijte snoeptomaat, cold smoked haringkuit, groene kruidencrumble en beurre blanc.

USA BBQ BEEF CARPACCIO € 19,00

Thinly sliced smoked USA beef ribs, gepekeld groentjes, scorched corn en houtskoolmayo.

BEER TIP: Duvel 8,5% [33 cl] € 4,00

HALLOUMI DELIGHT (V) € 15,00

Grilled Greek halloumi, curry infused hummus, ezme, chermoula en krokante boekweit.

WINETIP: Touraine Sauvignon Glass € 6,00
"Les Parcelles" Paul Buisse Carafe [50 cl] € 22,00
Sauvignon Blanc, Touraine, France Bottle € 29,00

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 cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.

Great to share!

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

Na een roadtrip 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 op 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!

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS € 5,00

GRILLED BEEF BURGER € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES

APPELMOES

COLESLAW

EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1,00

ljsje

(V) VEGETARISCH

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

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

THE SMOKING CHICK € 12,50

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde halve maiskip bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

STYLISH RIBS € 21,00

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met hasselback potato.

Choose your style:

- Memphis dry rub style: gerubd met Black Smoke's Pork Power.

- 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 craftsmen: 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 [180 gr].

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

THE DOUBLE PORKER

Pulled pork & smoked beer sausage combo: 16 uur traag gegaarde varkensschouder uit de met appelhout gestookte Yankee smoker & de Black Smoke original Wild Jo beer sausage crafted by The Butcher's Store.

. Eat it solo [300 g] € 18,00

. Valentine Sharing Style € 24,00
[2 personen, 500 g]

'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 gr].

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 coleslaw.

Te bestellen vanaf 2 personen.

WINETIP: Full Throttle Saloon American Cabernet Sauvignon, South Dakota, USA

Not for pussies!

BLACK SMOKE'S BBQ BEEF EXTRAVAGANZA

(4 PERSONEN) € 195,00

Here's the beef! De ultieme meat platter voor de echte beef lover: Slow Smoked Simmental beef rib, twee mergpijpen, twee slices Texas style brisket, twee brisket worsten, een flinke dosis pulled beef en een parrilla grilled Holstein Tomahawk. 1,7 kg of pure protein, bones not included. Can we get a hell yeah!

Geserveerd met krokante aardappelwedges, baked beans, coleslaw en twee sauzen.

Pimp your platter for that extra friend:

- Extra beef rib € 50,00

- Extra mergpijp € 14,00

- Extra Texas style brisket € 23,00

- Extra brisket worst € 13,00

- Extra pulled beef € 16,00

- Extra Tomahawk € 70,00

WINETIP: Barolo di Serralunga Glass € 12,00

D.O.C.G. Fontanafredda, Carafe [50 cl] € 45,00

Nebbiolo, Piemonte, Italy Bottle [1 L] € 89,00

A wine to share with 4 people, because "sharing is caring".

COLD SIDES

ASTORIA COLESLAW € 3,00

Witte kool, selder, sultanrozijnen, walnoten, citroenmayo dressing.

PAARSE WITLOOF € 4,00

Gegrilde Doyenné peer, boekweit puffs en gerookte geitenkaas met dressing van framboos en Luikse stroop.

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

GEGRILDE SPITSKOOL € 3,50

In smoked melkerijboter gegaarde spitskool, Spaanse puntpaprika en buffalo boter.

GRILLED CORN ON THE COB € 4,00

Met adobo-chili mayonaise, parmezaan-BBQ-kruiden en limoen.

CRISPY POTATO WEDGES € 3,50

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

JERUZALEM ARTISJOK € 4,50

Gegrilde aardpeer, zwartelookmayo, bicky uitjes, bosui en Beemster XO kaas.

HASSELBACK IS BACK € 4,00

Crispy ovenaardappel met hofmeesterboter.

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before.

Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

BLACK SMOKE'S

SUICIDE BEEF BURGER € 15,00

Aberdeen Angus beenmergburger by The Butcher's Store, coleslaw, Provolone cheese, pulled beef, pickles, bold & beefy BBQ-saus

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE

STEAK (250 G) € 20,00

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: gerookte choronsaus, hofmeesterboter, pepersaus of chimichurri.

BEER TIP: Liefmans Goudenband 8% [33 cl] € 4,50

TEX MEX LAM (300 G) € 25,00

Huisgemarineerd en op de parrilla gegrilde Eperheide lamsspiering kotelet. Tex Mex gekruid en geserveerd met een adobo-hummus en saus naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, chimichurri of hofmeesterboter. Het Eperheide lam is door haar gezonde voeding en het vrij grazen op ecologisch beheerd kalkgrasland vol van smaak en heerlijk mals.

SIDE DISH TIP: Grilled corn on the cob € 4,00

NEW YORK STRIP STEAK (400 G) € 45,00

For the protein lover that hates to share.

Entrecote van het heerlijke Holstein ras. Gegrild op de parrilla en geserveerd met naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, hofmeesterboter of chimichurri

SIDE DISH TIP: Paarse Witloof € 4,00

WINETIP: Malbec "Domaine Bousquet" Glass € 6,50

Malbec, Mendoza, Carafe [50 cl] € 24,00

Argentina Bottle € 33,00

SCHOTSE BLACK ABERDEEN RIB ROAST

(2 PERSONEN 1 KG) € 75,00

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

SIDE DISH TIP: Grilled corn on the cob € 4,00

WINETIP: Woodfired DeBortoli Bottle € 39,00

Shiraz, Heathcote, Australia

AFTERBURNER SNOEKBAARS € 19,50

Op de parrilla gegrilde snoekbaars, crème van gerookte pastinaak, tomaat, gegrilde boksoi en Thai green curry.

WHERE'S THE BEEF? (V) € 21,00

The Italian job: verse gnocchi van cèpes, licht gerookte groene kool, gegrilde boleet en salieboter.

MEXICAN BOWL (V) € 14,50

IJsbergsla, zwarte wortel, edamame, rode bonen, zwarte bonen, maïs, rode ajuin, krokante tortilla, cheddar, koriander en honing-limoendressing

Disclaimer: This salad contains vegetables!

THE LOADED MEXICAN BOWL

Mexican bowl salade rijkelijk bestrooid met:

- . Pulled pork € 19,50*
- . BBQ chicken shoarma € 17,00*
- . Crispy funky avocado € 21,00*
- . 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 fire pit!*

(V) VEGETARISCH

DESSERTS

THE HEART STOPPER 2.0 € 9,00

Eclair gevuld met crème suisse en op smaak gebracht met Jack Daniel's Tennessee Whiskey, een glaze van dulce de leche en bacon-pecannotencrumble.

AFTER DINNER TIP:

50 Shades of Espresso Martini € 11,00

SCHWARZER RAUCH KIRSCHWALDER € 10,00

Lauwwarme chocoladecake, kersenmousse, amarena-kersen en een subtiele splash Kirschlikeur.

KEY LIME PIE € 9,00

A Florida classic: home-made citroentaartje, Italiaanse soft meringue en rasp van limoen.

BEER TIP: Lost in Spice 5,2% [25 cl] € 3,50

GOLDEN OLDIES

Drie oude kazen geselecteerd door Frederic van Tricht: kies je kaas or take them all! Geserveerd met notenbrood by Kenney van The Bakery en burned tijm - appelcompote.

KAAS PER STUK (100 G) € 13,00

KAASBORDJE (120 G) € 15,00

BEER TIP: Triple d'Anvers 8% [33 cl] € 4,30

AFTER DINNER TIP:

Morgadio LBV [Late Bottled Vintage] € 6,00

BEEMSTER XO

De Beemster XO wordt van gepasteuriseerde koemelk gemaakt in en om het Nederlandse Gouda maar rijpt gedurende 40 maanden in de kelders van Van Tricht tot cheesy perfection. Door zijn uitzonderlijke lange rijping heeft hij rijpingskristallen die zorgen voor een mooie bite. De smaak is gezouten met een nootachtige nasmaak.

PARMIGIANO REGGIANO CRAVERO

Iedereen kent wel de Parmigiano uit de regio Parma in Italië. Nu, zeg niet gewoon Parmezaan tegen deze kazen van het huis Cravero. Deze familie rijpt en selecteert al 5 generaties lang de beste Parmezaanse kazen. Het verschil proef je onmiddellijk, deze kaas is zo mooi van structuur en smaak. Omdat hij zo veel eleganter is dan zijn broertjes laat hij niet die typische tinteling achter op de tong maar enkel zijn mooie smaak. Cravero is voor ons een huis van vertrouwen en we zijn bijzonder trots met hen te kunnen samenwerken. Terwijl de "gewone" Parmigiano veel verwerkt wordt in de keuken verdient deze kaas zijn plaatsje op ons kaasbord.

SCHNEBELHORN

Harde, Zwitserse kaas die minstens 7 maanden rijping achter de rug heeft. Gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk. Afkomstig uit de regio Sankt Gallen en genoemd naar de hoogste bergtop uit de buurt.

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.

JACK ON TRACK € 11,00

Deze Amerikaanse after-dinner cocktail is bedacht door een zekere Wim Deweerdt, ex-bartender van de Absinthbar en berucht om zijn stijl, flair en uitstekende creaties. Jack Daniel's Tennessee Whiskey, hazelnootlikeur, cacao-likeur en Patron XO, afgewerkt met verse slagroom.

50 SHADES OF ESPRESSO MARTINI € 11,00

Grey Goose vodka, Tia Maria, a firm espresso and a pinch of salt will bring the finishing touch to this perfect Espresso Martini and take it to another level. Business class it is!

AMERICAN COFFEE D-LUXE € 11,00

Imagine an Irish coffee exploring the deep, deep South with Jack Daniel's Tennessee Whiskey. Topped with a homemade caramel/cinnamon whipped cream and a sprinkle of pure dark chocolate. It's every American's wet dream and now exclusively served at Black Smoke. With some sweetness on the side of course.

BS

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen.
www.blacksmoke.be
f @ blacksmokeantwerpen
e smoke@blacksmoke.be



DENHAM

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