



EAT THIS

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.

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 cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share!

AFTERBURNER SNOEKBAARS € 12,00

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

USA BBQ BEEF CARPACCIO € 19,00

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

CALIFORNIA COQUILLES € 19,50

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

BURGERS & SANDWICHES

Live a little, voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.

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.

BRISKET SANDWICH € 15,00

BS house special: onze signature brisket, smoked cheddar, coleslaw afgewerkt met black pepper en karnemelk-mayonaise.

PULLED PORK BRIOCHE € 11,00

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

SLOPPY JO SANDWICH € 12,00

Yankee classic with a BS twist: BS brisket-gehakt, bastard dressing, paarse witloof en Mexican cheddar.

CRANBERRY PISTACHIO

CHICKEN SANDWICH € 12,50

BBQ chicken shoarma, cranberry compote, sumac dressing en pistachenoot.

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.

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.

SIDE DISH TIP: Jeruzalem Artisjok € 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

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.

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.

Vanaf 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

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

'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].

AFTERBURNER SNOEKBAARS € 19,50

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

MEXICAN BOWL (V) € 14,50

Ilsbergsla, 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!

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

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.

(V) VEGETARISCH

COLD SIDES

ASTORIA COLESLAW € 3,00

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

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.

SCHWARZER RAUCH KIRSCHWALDER € 10,00

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

KEY LIME PIE € 9,00

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

AFTER DINNER COCKTAILS

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.

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS € 5,00

GEGRILDE BEEFBURGER € 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

waterijsje

BSI

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

Facebook: [blacksmokeantwerpen](https://www.facebook.com/blacksmokeantwerpen)

Email: 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)