



## BS FOODBAR MENU



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!

### CHEFS FAVORITE DISHES

#### USA BBQ BEEF CARPACCIO € 19,00

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

#### 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.

#### 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.

Vanaf 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.

---

# 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 ongekennde 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.*

---

## 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

---

## 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] € 3,70

### 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] € 4,50

### 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

## 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] € 4,50

### 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] € 4,00

## (V) VEGETARISCH

## FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

*Hell never tasted this good before.*

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

### 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*

**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.*

## 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 hoffmeesterboter.*

## (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* € 10,00

### **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.*

## LIQUID DESSERTS

*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.*

### **50 SHADES OF ESPRESSO MARTINI** € 10,00

*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.*

## 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 tijd - appelcompote.*

### **KAAS PER STUK (100 G)** € 13,00

### **KAASBORDJE (120 G)** € 15,00

**BEER TIP:** *Triple d'Anvers 8% [33 cl]* € 4,50

**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.*