



## 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. 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!*

### **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*

*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.*

## FIRESTARTERS

### 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] € 4,00

### 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] € 4,50

## 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 SPECIALTY PLATTERS

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

### 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]

### 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: The Wanted Zin 'old vines' Bottle € 37,00  
IGT Primitivo, Puglia, Italy wanted!

### 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".

## FROM THE WOOD FIRED 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 grillsmak waar je niet genoeg van kan krijgen. Hell never tasted this good before.

### 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**

#### 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

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

## (V) VEGETARISCH

## 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 hoffermeesterboter.

## 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.

#### KEY LIME PIE € 9,00

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

## 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] € 4,50

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.

## 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 € 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 DLUXE € 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  
📍 blacksmokeantwerpen  
📧 smoke@blacksmoke.be



**DENHAM**

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