



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.

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

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!

HALLOUMI DELIGHT (V)

€ 15,00

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

BRUNCH SPECIALS

HOUD JE WAFFLE

€ 12,00

Brusselse wafel met chipotle-chocolade, gegrilde Doyenné peer en spek.

STUFFED XL CROISSANT

€ 9,50

Extra grote croissant rijkelijk gevuld met scrambled eggs, jonge spinazie en een keuze uit één van de volgende toppings:

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| <i>BBQ chicken shoarma</i> | <i>€ 11,50</i> |
| <i>Traag gegaarde Pulled Pork</i> | <i>€ 11,00</i> |
| <i>Smoked fish</i> | <i>€ 15,00</i> |
| <i>Slow smoked brisket</i> | <i>€ 14,50</i> |

BOUDIN NOIR

€ 11,00

Ambachtelijke Limburgse gegrilde zwarte beuling met gebrande tijm - appelcompote.

SUNDAY ROAST SPECIAL

Wekelijks wisselende carving vleesspecialiteit geserveerd met passende garnituren.

Check our staff!

(V) VEGETARISCH

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

THE SMOKING CHICK € 17,50

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde halve maiskip bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak geserveerd met hasselback potato & coleslaw.

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.

'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.

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.

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.

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.

COLD SIDES

ASTORIA COLESLAW € 3,00

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

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

BRUSSELSE WAFEL MET SLAGROOM EN

AMARENA-KERSEN € 7,00

GEGRILDE BEEFBURGER* € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES* € 10,00

KIPLOLLY'S* € 10,00

**worden geserveerd met gebakken krokante aardappelwedges en een fris slaatje.*

ROCKET TO THE MOON € 1,00

waterijsje

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.

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.

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.

|BS|

Boomgaardstraat 1

2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

  [blacksmokeantwerpen](https://www.instagram.com/blacksmokeantwerpen)

 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)