



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

€ 19,00

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!

If you wanna go all the way over the Mexican wall, you can top up your nacho's till you go "loco cabrón":

- extra melted cheese € 2,50
- extra guacamole € 3,50
- extra jalapeño poppers € 4,00
- extra beer sausage slices € 4,50
- Let's go nuts, I want it all € 12,50

HALLOUMI DELIGHT (V)

€ 15,00

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

BURNED MACKEREL

€ 15,00

Gebrande makreelfilet met groenekruidensaus, koudgerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

*WINETIP: Los Vascos, Chardonnay Glass € 6,50
Domaines de Barons de Rothschild Carafe [50 cl] € 25
Casablanca Valley, Chile Bottle [75 cl] € 36*

TEXAN BRISKET TOSTADA

€ 13,00

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket drenched in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

(V) VEGETARISCH

BRUNCH SPECIALS

USA PANCAKE STACK € 12,00

A classic stack of American pancakes pimped with some grilled bacon and a Jack Daniel's honey syrup.

EGGS BENEDICT BASTARD

Bun gevuld met gepocheerd ei, smoked hollandaise en jonge spinazie en een keuze uit één van volgende toppings:

<i>BBQ chicken shoarma</i>	€ 11,50
<i>Pulled Pork</i>	€ 11,00
<i>Smoked makreel</i>	€ 15,00
<i>Slow smoked brisket</i>	€ 14,50

SALADES

SMOKED CHICKEN SALAD € 18,00

Gerookte kippendij van maïskip met middle east flavoured rub, gebrande bloemkool, ijsbergsla, 5 spice dressing, granaatappel en croutons.

BURNED MACKEREL SALAD € 22,00

Gebrande makreel, little gem, smoked rode biet, adobo-ranchdressing, waterkers, cottage cheese en popcorn van wilde rijst.

SUNDAY ROAST SPECIAL

Wekelijks wisselende carving vleesspecialiteit geserveerd met passende garnituren.

Check our staff!

HANGER STEAK (LOCALLY KWOWN AS “ONGLET”)

VAN USA PRIME BEEF

€ 25,00

Geserveerd met gekarameliseerde ui, gerookte merg en bordelaisesaus. It's a killer!

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS

€ 17,50

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde maïskippenbillen [2st] bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak. Geserveerd met een jacket potato & coleslaw.

STYLISH RIBS

€ 21,00

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met een jacket 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

€ 25,00

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].

GEGRILDE CORVINA

€ 22,00

Op de parrilla gegrilde Corvinafilet, fijne prei-julienne, gebrande paksoi, miso gel and a tableside serving of Vietnamese flavour spray.

COTE A L'OS SELECTION

Gegrild op de parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, hofmeesterboter of chimichurri.

WINETIP: Woodfired DeBortoli Shiraz, Heathcote, Australia **Bottle € 39,00**

IERSE PRIME CARVERY RIB (1KG) € 70,00

Uit de premium selectie van Carmans.

Origine: Ierland

Irish Prime is rundvlees dat geboren, getogen en geslacht is op Ierse bodem. Grootgebracht op mals, sappig gras en wilde klaver.

Dat zorgt voor die uitmuntende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees.

HOLSTEIN (1KG) € 80,00

Uit de premium Luc De Laets The Butcher's Store selectie.

Origine: Duitsland

Gekend om zijn zwart-witte kleurpatroon en uitstekende melkproductie. Het vlees heeft een grove, maar toch zeer malse structuur, is zwaar met vet dooraderd en heeft een smaak die richting melk en boter gaat.

SCOTTONA (1KG) € 95,00

Uit de premium Luc De Laets The Butcher's Store selectie.

Origine: Italië

Het Scottona rund is een kruising van de Franse Charolaise en het Italiaanse Piemontese rund. Ze worden geboren in Frankrijk en grootgebracht in Italië.

Hun dieet bestaat uit grassen en alpenkruiden.

BURGERS & SANDWICHES

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

BLACK SMOKE'S

SUICIDE BEEF BURGER € 16,00

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

PULLED PORK BRIOCHE € 13,00

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

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

GRILLED CORN ON THE COB € 4,00

Met mierikswortel-labneh, habanero 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.

BURNED BLOEMKOOL € 4,00

Gebrande bloemkool shawarma, 5-spice yoghurt, granaatappel en crumble van pinda's en kroepoek.

SWEET POTATO € 3,50

In de kolen gegaarde zoete aardappel, karamel van dadel, green chili, citroen en onion crunch.

COLD SIDES

ASTORIA COLESLAW € 3,00

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

LITTLE GEM € 3,50

Gebrande little gem, chipotle-ranchdressing en popcorn van wilde rijst.

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

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

|BS|

Boomgaardstraat 1

2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

facebook icon blacksmokeantwerpen

email icon smoke@blacksmoke.be



DENHAM

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