



EAT THIS

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

DESSERTS

THE HEART STOPPER 2.0 € 9,00

Eclair gevuld met cremeux van chocolade en Cointreau Noir, bovenop afgewerkt met gerookte amandelen en kip krokantje.

SKILLET COOKIE SUNDAE € 8,00

Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met bolleke's hop-karamel ice cream by Jitsk.

KEY LIME PIE € 9,00

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

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

Soezen gevuld met Jack Daniel's crème suisse dipped in dulche de leche espresso glaze en pecannoten-baconcrumble.

- 3 stuks	€ 5,00
- 6 stuks	€ 9,50
- 9 stuks	€ 14,00
- 12 stuks	€ 19,00
- 15 stuks	€ 23,00
- 18 stuks	€ 27,50
- 21 stuks	€ 32,00
- 24 stuks	€ 36,00
- 27 stuks	€ 40,00
- 30 stuks	€ 44,00
- 60 stuks	€ 70,00
- 120 stuks	€ 120,00

AFTER DINNER TIP:

50 Shades of Espresso Martini

€ 10,00

NL

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.

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Vraag uw kelner naar de allergienkaart.

In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit te melden aan ons personeel.

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.

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.*

AFTER DINNERS

HIERBAS DE LAS DUNAS € 7,50

Hierbas de las Dunas is a liqueur from eighteen types of herbs, flowers and plants from Cadzand's dunes. Usually liqueurs are made with dried herbs, but creator Syrco Bakker only uses fresh ingredients. This technique gives Hierbas de las Dunas a pure, salty-sweet flavour and makes it the perfect aperitif, after-dinner drink, or cocktail ingredient.

RÉMY MARTIN VSOP € 11,00

RÉMY MARTIN XO € 5,00/CL

CALVADOS CHATEAU DU BREUIL € 8,50

POIRE WILLIAMS € 9,00

COFFEE BY MASALTO

We love to work with Masalto coffee.

They only use the best Arabica beans from the highlands. They are naturally grown and handpicked in order to pursue the best possible quality and last but not least they are full proof Rainforest Alliance.

COFFEE € 3,00

Also known as the Belgian coffee, strong thus ideal for the daytime!

ESPRESSO € 2,80

This small Italian coffee has all the full flavours and aroma of the coffee bean!

DOUBLE ESPRESSO € 5,00

Strong in taste with double the caffeine boost!

CAPPUCCINO € 3,50

The classic espresso in a big cup filled with steamed milk.

CAFÉ LATTÉ € 3,50

Hot milk in a big glass filled with a big coffee.

IRISH COFFEE € 8,00

Jameson Irish Whisky.

TEA

MINT TEA € 3,00

Refreshing herbal tea.

FRESH MINT TEA € 4,00

Classic green tea with fresh mint leaves.

GREEN TEA € 3,00

Classical Chinese green tea.

EARL GREY € 3,00

Soft blend of black tea with bergamot aroma.

|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