



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.

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

BURNED MACKEREL € 15,00

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

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.

BONE MARROW LUGE € 15,00

Smoked and grilled marrow met een lak van Jack Daniel's Tennessee Whiskey, BBQ pulled beef en Wild Jo bierbrood van The Bakery.

Take the slide: add a shot of Jack Daniel's Tennessee Whiskey [€ 6,00] and shoot it down along the bone.

HALLOUMI DELIGHT (V) €15,00

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

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.

LUNCH SPECIALS

Hot & fast of low & slow, it's your call. Voor de lunch bieden we namelijk zowel gerechten uit de Amerikaanse smoker, die lange tijd op lage temperatuur gegaard zijn, als de fenomenale grillgerechten die met hoge temperatuur op de hout en houtskool gestookte parrilla grill bereid worden.

SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE

STEAK (250 G) € 21,00

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.

SIDE DISH TIP: Jeruzalem Artisjok € 4,50

HANGER STEAK (LOCALLY KWOWN AS "ONGLET")

VAN USA PRIME BEEF € 25,00

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

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.

BEER TIP: Duvel 8,5% [33 cl] € 4,50

'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].

(V) VEGETARISCH

GEGRILDE CORVINA € 22,00

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

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.

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00

Because it is f*cking hot so close to the fire pit!

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.

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.

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)

NACHOS TODOS € 5,00

GRILLED BEEF BURGER € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLLLOLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES /

APPELMOES / COLESLAW / EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1,00

Waterijsje

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.

|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