

# 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*

## CHEFS FAVORITE DISHES

### **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.*

### **SMOKED BBQ PRESA "CHAR SIU"** € 25,00

*Smoked BBQ presa "char siu" style by chef monkey met sweet and sour van rammenas, wortel en koriander topped off met pinda crunch.*

### **THE HEART STOPPER 2.0** € 9,00

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

*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.*

---

# SLOW OR FAST?

---



## LOW AND SLOW BBQ

*Now we are talking, BBQ magic is here!  
Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika. 'Low and slow' gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 16 uur. Het resultaat is een ongekennde smokey & juicy BBQ flavour. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.*

## FROM THE WOODFIRED 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 grillsmaak waar je niet genoeg van kan krijgen. Hell never tasted this good before!*

*Enjoy!*

*Vadim Vesters, Matthias Jacobs,  
Jord Althuizen en Kasper Stuart.*

## FIRESTARTERS

### DUKE OF BERKSHIRE PORK BELLY RIB € 14,00

Single cut van gerookte, dikbevelesde Duke of Berkshire pork belly rib. Geglaceerd met Mc Chouffe bier, geserveerd met gerookte maïscrème en cross & blackwell style Mc Chouffe saus.

### 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

### 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.

### BURNED MACKEREL € 15,00

Gebrande makreelfilet met groenekruidensaus, 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.

BEER TIP: Duvel 8,5% [33 cl] € 4,50

### HALLOUMI DELIGHT (V) € 15,00

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

WINETIP: Touraine Sauvignon Glass € 6,00  
"Les Parcelles" Paul Buisse Carafe [50 cl] € 22,00  
Sauvignon Blanc, Touraine, France Bottle € 29,00

## (V) VEGETARISCH

---

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!

---

## 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
- BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

## LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

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

### SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS € 12,50

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde maïskippenbillen [2st] bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

### 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

### THE NO-BULLSH#T BEER SAUSAGE € 13,50

De smakelijke samenwerking tussen de City Brewery's finest craftsmen: Wild Jo bier van De Koninck Stadsbrouwerij, het slaggers vakmanschap van Luc De Laet van The Butcher's Store & de vuurzucht van Black Smoke maken dit een 'one of a kind' smoked & grilled 'Texas style' worst [180 gr].

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

### 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]

### '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].

BEER TIP: Tank 7 8,5% [25 cl] € 4,00

### BLACK'S BBQ BONANZA 2.0 € 34,00 P.P.

Can't decide? Have it all!

A smoked chicken thigh, full slab Kansas City wet style ribs, een hele beer sausage en een royale serving pulled pork & brisket en glazed runderwangen op een platter to share.

Geserveerd met krokante aardappelwedges en coleslaw. Te bestellen vanaf 2 personen.

WINETIP: The Wanted Zin 'old vines' Bottle € 39,00  
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. A platter of 1,7 kg 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".

## HOT SIDES

### BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

### BURNED BLOEMKOOI € 4,00

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

### 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, zwarte lookmayo, 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.

## KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

### NACHOS TODOS € 5,00

### GRILLED BEEF BURGER € 10,00

### HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

### KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

## GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES

### APPELMOES

### COLESLAW

### EEN FRIS SLAATJE

### ROCKET TO THE MOON € 1,00

Waterijsje

## 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.

## FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before.

Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

## 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.

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

## 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.

BEER TIP: Liefmans Goudenband 8% [33 cl] € 4,50

### SMOKED BBQ PRESA "CHAR SIU" € 25,00

Smoked BBQ presa "char siu" style by chef monkey met sweet and sour van rammenas, wortel en koriander topped off met pinda crunch.

SIDE DISH TIP: Grilled corn on the cob € 4,00

## HANGER STEAK (LOCALLY KWOWN AS "ONGLET")

### VAN USA PRIME BEEF € 25,00

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

**GEGRILDE CORVINA € 22,00**

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

**WHERE'S THE BEEF? (V) € 21,00**

*The Italian job: verse gnocchi van cèpes, lich gerookte groene kool, gegrilde eryngii en salieboter.*

**A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00**

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

**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.*

**(V) VEGETARISCH**

**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.*

**|BS|**

Boomgaardstraat 1  
2018 Antwerpen.  
[www.blacksmoke.be](http://www.blacksmoke.be)  
f blacksmokeantwerpen  
e smoke@blacksmoke.be



**DENHAM**

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