



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.

FIRESTARTERS

SMOKED CHICKEN € 13,00

Gerookte en traag gegaarde kippendijen van maïskip, gelakt met Luikse siroop en gecoat met gepofte rijst. Venkelsalade, een salsa van kikkererwten en sinaas, afgewerkt met een vinaigrette van blauwe bosbes.

BEER TIP: Vedett IPA 5,5% [33 cl] € 4,00

BURNED MACKEREL € 15,00

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte 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

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 SPECIALTY PLATTERS

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

STYLISH RIS € 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 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]

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 côte à l'os. A platter of 1,7 kg pure protein, bones not included. Can we get a hell yeah!

Geserveerd met krokante aardappelwedges, baked beans, Asian 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 côte à l'os € 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".

FROM THE WOOD FIRED 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.

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

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.

NORMANDI (1KG) € 80,00

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

Zoals de naam doet vermoeden is de Normandi afkomstig uit Normandië. De Normandi is een dubbel doel-ras. Het produceert zowel kwaliteitsvolle melk als smakelijk vlees.

Door de jodium die in de lucht hangt is het vlees een tikkeltje "pré sale".

PIEMONTESE (1KG) € 95,00

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

Afkomstig uit het noorden van Italië, regio Alba. Gevoed met grassen en Alpenkruiden.

Misschien wel het meest gevleesde rund van Italië. Mager, super mals vlees dat mooi bruin bakt in de pan en vooral bekend is voor zijn cholesterolarm vlees. Fluwelig van structuur

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, ijsberg, gebrande broccolini, rode ui, chili, gekonfijte look, ansjovis, croutons en rabarberdressing.

COLD SIDES

ASIAN COLESLAW € 4,00

Salade van wortel, koolrabi, zoetzure dressing met sinaas, pinda en koriander.

ZOETE AARDAPPELSALADE € 3,50

Zoete aardappel, zwarte bonen, mais, tomaat, avocado, chili, koriander, rode ui, limoen en Tex-mex kruiden.

GEBDRANDE BROCCOLINI SALADE € 4,00

Gebrande broccolini, rode ui, chili, gekonfijte look, ansjovis en rabarberdressing.

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

BURNED BLOEMKOOL € 4,00

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

GRILLED CORN ON THE COB € 4,00

St. Maure-groene kruidenboter, broodcrumble.

CRISPY POTATO WEDGES € 3,50

Met Chipotle ranch dressing.

GROENE BONEN € 4,00

Gebakken groene boontjes, houtskoolmayonaise, granaatappel, gebrande cashewnoot, gebrande zwarte sesam en pijpajuin.

|BS|

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

[f](#) [@](#) [blacksmokeantwerpen](#)

smoke@blacksmoke



DENHAM

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