



---

# 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**

*Gebrande Griekse halloumi, ketchup van abrikoos, Cubaanse salsa van ananas en pickeled habanero.*

#### BURNED MACKEREL

**€ 15,00**

*Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte 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, ijsberg, gebrande broccolini, rode ui, chili, gekonfijte look, ansjovis, croutons en rabarberdressing.*

---

## SUNDAY ROAST SPECIAL

*Wekelijks wisselende carving vleesspecialiteit geserveerd met passende garnituren.*

*Check our staff!*

---

## **HANGER STEAK (LOCALLY KNOWN AS "ONGLET")**

**VAN USA PRIME BEEF ROBESPIERRE € 25,00**

*Met cold smoked extra virgin olijfolie, gepofte kerstomaat, rucola en oude Pecorino kaas.*

**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*

*Bottle € 39,00*

*Shiraz, Heathcote, Australia*

## 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.*

## 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.*

#### **CRAB CAKE SANDWICH** € 15,00

*Koud gerookte Snow Crab burger, groen- en zwarte bonen, rode chili, zoetzure groenten salade & houtskool aioli.*

*SIDE DISH TIP: Zoete aardappelsalade € 3,50*

### HOT SIDES

#### **BBQ BAKED BEANS** € 3,50

*USA style bonenschotel met gerookt vlees.*

#### **CRISPY POTATO WEDGES** € 3,50

*Met Chipotle ranch dressing.*

#### **GRILLED CORN ON THE COB** € 4,00

*St. Maure-groene kruidenboter, broodcrumble.*

#### **GROENE BONEN** € 4,00

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

#### **BURNED BLOEMKOOL** € 4,00

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

## 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.*

## 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](http://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*