



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 € 9,00

Eclair gevuld met Jack Daniel's crème suisse dipped in dulche de leche espresso glaze en pecannoten-baconcrumble.
|BS| Classic! De "heart stopper" is vanaf dag één de all time favorite onder onze dessert lovers. Can't get enough? Het receptuur van deze guilty pleasure staat in ons "BBQ, Booze & Attitude" kookboek.

SKILLET COOKIE SUNDAE € 9,00

Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met pistache ice cream by Jitsk.

DULCE BONES & MARROW € 9,00

Beenmergbot gevuld met ijs van merg en toffee, afgetopt met gekarameliseerde hazelnoot en zoetzure appel met vanille.

CHEESE FOR REAL COWBOYS

Kies je kaas geselecteerd door Frederic Van Tricht or take them all!

Geserveerd met smoked spekbread by Kenney van The Bakery en gerookte compote van Boskoop appels en Jack Daniel's Rye gel.

KAAS PER STUK (100 G) € 14,00

KAASBORDJE (120 G) € 16,00

BEER TIP: Triple d'Anvers 8% [33 cl] € 4,50

AFTER DINNER TIP:

Morgadio LBV [Late Bottled Vintage] € 6,00

CAMARK

Variant op de AOP Camembert.

Afkomstig van kaasmakerij Lichtenberg in Merksplas.

De rauwe melk is afkomstig van Holstein koeien.

PAVE CENDRE

Franse geaste geitenkaas uit rauwe geitenmelk. Afkomstig uit Nouvelle Aquitaine.

VAGEBOLLEKE

De naam van deze kaas komt van vagebonden of landlopers die historisch in de Merplasse landloperskolonie werden ondergebracht. Deze kaas wordt op boerderij Hegget in kleine hoeveelheden gemaakt uit rauwe koemelk. Het is een halfzachte kaas die gewassen wordt met roodsmeer.

COMTE ELEGANCE

Harde rauwmelkse koekaas uit de Jura.

Deze kaas wordt gerijpt door Marcel Petite, één van de vooraanstaande kaasaffineurs.

De kaas rijpt in een moderne kaasrijperij waar deze regelmatig gekeerd en gezouten wordt.

De kaas is mooi fruitig en kan op elk moment van de dag worden gedegusteerd.

De leeftijd zit tussen de 10 à 12 maanden.

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.

THE MIDNIGHT STAR € 11,00

A floral after dinner cocktail, that goes hand in hand with The Espresso Magnum. It's light and the perfect closure to a Black Smoke experience. The combination of Bacardi Añejo Cuatro rum, St.-Germain Elderflower, Martini Riserva Speciale Rubino and Luxardo Maraschino.

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