



---

## 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

### KOREAN BRISKET € 15,00

"Kim Jong-Un" glazed en grilled  
USA beef brisket. Salade van verse groene kruiden met geraspte limoen.

### KOUD GEROOKTE OESTER EN GEGRILDE COQUILLES € 18,50

Mooie Zeeuwse bereiding van koud gerookte platte Zeeuwse oester, gegrilde USA coquilles, gebrande schorseneer, chips van schorseneer en een beurre blanc van dashi en ponzu.

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

### 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 € 22,00

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met een jacket potato. Choose your style:

- Jack's Honey ribs: Decadente rack of ribs slathered in Jack Daniel's honey BBQ-saus, rijkelijk bestrooid met uien-, bacon- en notencrumble.

- Kansas City wet style: slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

BEER TIP: Duvel 8,5% [33 cl] € 4,50

### THE TRIPLE SAUSAGE FEAST (2 PERSONEN) € 38,00

Het grote |BS| worstenfeest.

Een combo van 3 worsten. Onze "no bullsh##t" beer sausage, gecombineerd met de brisketworst en de nieuwste telg: de grilled merguez.

Ze kwamen er door onze smakelijke samenwerking met The Butcher's Store.

Geserveerd met wedges voor twee personen en een portie BBQ baked beans.

### BLACK'S BBQ BONANZA 3.0 € 35,00 P.P.

Can't decide? Have it all!

A smoked chicken thigh, Jack's Honey Ribs, een hele beer sausage en een royale serving pulled pork & brisket en pulled Texels lamsschouder 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 Irish Prime 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, 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 grillsmak waar je niet genoeg van kan krijgen. Hell never tasted this good before.*

## SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE

**STEAK (250 G) € 22,50**

*Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: gerookte chipotle béarnaise, harissaboter, pepersaus of chimichurri.*

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

**GRILLED HAKE € 25,00**

*Gegrilde heekfilet geserveerd met gebrande en rauw witloof, gepofte Franse lookcrème, huisgerookte gepekeld wilde Franse paling met een sausje op basis van Tripel d' Anvers.*

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

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

## COLD SIDES

**USA COLESLAW € 2,50**

*Wortel, witte kool, ajuin en walnotenvinaigrette.*

## HOT SIDES

**BBQ BAKED BEANS € 3,50**

*USA style bonenschotel met gerookt vlees. |BS| Classic! These are not your ordinary beans! Een yankee classic die we een rokerige make-over en een meaty uppercut hebben gegeven. De must have side dish voor de low & slow connaisseur.*

**SMOKED AUBERGINE € 4,00**

*Smoked aubergine glazed met miso, gebrande sesam en gebakken uitjes.*

**GRILLED CORN ON THE COB € 4,00**

*Met een aardappespuma, smoked paprika en een tomaten crumble*

**CRISPY POTATO WEDGES € 3,50**

*Met Chipotle ranch dressing.*

**KOREAN CARROTS € 3,50**

*Korean BBQ-style jonge wortelen, lente ui en caesar flavored crumble.*

**BLOODY HACHIS € 4,00**

*Aardappelpuree met gerookte Antwerpse bloedworst en zwarte oude pecorino.*

## COTE A L'OS SELECTION

Gegrild op de parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar keuze:

gerookte chipotle béarnaise, pepersaus, harissaboter of chimichurri.

WINETIP: Woodfired DeBortoli Shiraz, Heathcote, Australia Bottle € 39,00

## IERSE PRIME CARVERY RIB (1 KG) € 70,00

Uit de premium selectie van slagerij 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.

## HOLLSTEIN (1 KG) € 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.

## RUBIA GALLEGA (1 KG) € 95,00

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

Het Baskische rundsvlees Rubia Gallega wint langzaam maar zeker aan bekendheid in de lage landen. Deze Spaanse producten hebben namelijk een spectaculaire smaak en zijn bovendien ook nog eens gezond.

De runderen van het Rubia Gallega-ras kenmerken zich door de hoge mate van intramusculaire vetten.

Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.

## MONTBÉLIARD (1 KG)

€ 100,00

Uit de premium selectie van slagerij Carmans. Origine: Frankrijk.

Montbéliard is een melkvee ras dat afkomstig is uit de Franse Jura, en nu voornamelijk in de Savoie wordt gekweekt. Het is een stevig en robuust dier, met sterke lange poten, dat zich uitstekend handhaaft in de ruwe omstandigheden van het bergachtig gebied van de Savoie. Het ras geeft zowel zeer hoogwaardige melk, voornamelijk gebruikt voor de productie van bekende kazen zoals de Comté, als uitstekend vlees dankzij zijn goede bespiering. Het vlees is krachtig en enorm smaakvol, en leent zich perfect voor dry aging. Voor iedereen die het proeft een ware ontdekking.

## SALADES

### LAMS SALADE

€ 21,00

Pulled Texels lam, gemarineerde en gegrilde broccoli, ijsberg- en eikenbladsla, zwarte olijven, karnemelk-ras el hanout dressing, groene kruiden crumble en sinaasappelzeste.

### HAKE SALADE

€ 19,00

Koud gerookte heekfilet, ijsbergsalade, geglaceerde wortel, edamame bonen, bieslookmayonaise, cottage cheese en caesar crumble.

|BS|

Boomgaardstraat 1  
2018 Antwerpen.

[www.blacksmoke.be](http://www.blacksmoke.be)

facebook blacksmokeantwerpen

instagram smoke@blacksmoke



DENHAM

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