



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

MEDITERRAANSE FALAFEL (V)

€ 11,00

Falafel van doperwt en tuinbonen.

Met harissamayonaise, rode biet hummus, wortelhummus en een zeste van citroen.

WINETIP: Touraine Sauvignon Glass € 6,00

"Les Parcelles" Paul Buisse Carafe [50 cl] € 22,00

Sauvignon Blanc, Touraine, France Bottle € 29,00

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.

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>	<i>€ 11,50</i>
<i>Pulled Pork</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Corvina "gravlax"</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Slow smoked brisket</i>	<i>€ 14,50</i>

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 heek filet, ijsbergsalade, geglaceerde wortel, edamame bonen, bieslookmayonaise, cottage cheese en caesar crumble.

SUNDAY ROAST SPECIAL

Wekelijks wisselende carving vleesspecialiteit geserveerd met passende garnituren.

Check our staff!

PORK BELLY BULGOGI**€ 22,00**

Gerookte, op de parrilla gegrilde

Duke of Berkshire pork belly. Glazed met Koreaanse bulgogi saus en geserveerd met gekonfijte wortel en caesar crumble.

BEER TIP: Liefmans Goudenband 8% [33 cl]

€ 4,50**SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS****€ 18,50**

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde

maïskippenbillen [2st] bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

Geserveerd met een jacket potato en coleslaw.

STYLISH RIBS**€ 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.*

'9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET**€ 26,00**

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].

GRILLED HAKE**€ 25,00**

Gegrilde heekfilet geserveerd met

gebrande en rauw witloof, gepofte Franse

lookcrème, huisgerookte gepekelde wilde Franse

paling met een sausje op basis van Tripel d' Anvers.

COTE A L'OS SELECTION

Gegrild op de parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar keuze: gerookte chipotle béarnasie, pepersaus, harissaboter of chimichurri.

WINETIP: Woodfired DeBortoli Shiraz, Heathcote, Australia

Bottle € 39,00

IERSE PRIME CARVERY RIB (1KG)

€ 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 (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.

RUBIA GALLEGA (1KG)

€ 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.

BURGERS & SANDWICHES

Live a little, voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

€ 17,00

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 van Desemenzo, coleslaw, 16 uur traag gegaarde varkensschouder, augurk en "Bolleke" bier-infused BBQ-saus.

CRAB CAKE SANDWICH

€ 15,00

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

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 aardappelespuma, 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.

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

GEGRILDE BEEFBURGER € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 sides dishes:

GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES

APPELMOES

COLESLAW

EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1,00


waterijsje

|BS|

Boomgaardstraat 1

2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

  [blacksmokeantwerpen](https://www.facebook.com/blacksmokeantwerpen)

 smoke@blacksmoke.be



DENHAM

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

UNIEKE SUNDAY BRUNCH!

Om je vingers bij af te likken

Something old, something new! Voor onze 'next level' brunch ontwierpen de designers van Not Before Ten hele mooie en unieke brunch trays. Onze nieuwe BBQ brunch wordt geserveerd op deze stoere stack of trays en bestaat uit een selectie hartige koude en warme gerechten & desserts. Maak er dus een echte lazy Sunday van en geniet van overheerlijke gerechten.

Onze signature brunch trays zijn enkel beschikbaar op reservatie en voor € 28,50 per persoon.

Reservaties voor de brunch trays kunnen uitsluitend voor de hele tafel geboekt worden en kan vanaf minimum 2 personen.

Graag vermelden bij reservatie: 'Brunch Tray'.

BS HOME MADE ICE TEAS

Onze eigen blend van verschillende theesoorten, verse kruiden, fruit en specerijen maken van deze creaties de ultieme dorstlesser, perfect te combineren met onderstaande gerechten. U heeft keuze uit ijsthee met gember of rood fruit.

PLANK 1: STARTERS

-Taco met gemarineerde latino spiced bloemkool, granaatappel, gemarineerde rode ui en basilicum-mayo. [V]

-Home made en op appelhout koud gerookte zalm, pan con tomate, yoghurt-dip.

-Blini met zure room, citroen en zacht gerookte haring kaviaar.

-Black Smoke Brunch Nachos met guacamole, cheddar, salsa fresca en zure room. [V]

PLANK 2: MAIN COURSES

- Brisket Benedict Bastard:** Het ultieme brunch gerecht! True Texas style 18 uur op beuk & eikenhout traag gerookte brisket burnt ends beef op een brioche bun met spinazie, een gepocheerd ei en gerookte Hollandaise saus.
- Kansas City wet style kwarter pork ribs** slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.
- Cold or hot surprise van de pitmaster.**
- sides dishes** [vegetarische opties zijn mogelijk op aanvraag]
- Grilled Pimiento Padron Peppers [V]:** Deze Spaanse tapasbar favoriet bestaat uit milde maar smaakvolle paprika's die worden gegrild op onze beroemde parrilla grill, ingesmeerd met BBQ olie en specerijen. A gringo-side-of-the-wall classic.
- Crispy Potato Wedges** met Chipotle ranch dressing.
- BBQ Baked Beans:** 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.
- Pickled veggies [V]**

PLANK 3: DESSERTS

- Profiterol** met een mix van room, kaneel & maple syrup afgewerkt met witte chocolade ganache van Jitsk.
- The Mini Heart stopper:** Eclair gevuld met Jack Daniel's crème Suisse dipped in dulce de leche espresso glaze en pecannoten-bacon crumble.
- Key lime pie.**
- Mini muffin van chocolade & mini blueberry muffin.**
- Gerijpt kaasje** uit de lade van Kaasmeester van Tricht.

Onze brunch wordt geserveerd met vers gemaakt
Cornbread van the Bakery.
Lemon butter spread en extra virgine olijfolie.