



---

# 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.**

## **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.

**|BS|**

Boomgaardstraat 1  
2018 Antwerpen.  
[www.blacksmoke.be](http://www.blacksmoke.be)  
f b blacksmokeantwerpen  
smoke@blacksmoke.be



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