

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

CHEFS FAVORITE DISHES

DUCK CONFIT RAVIOLI € 15,00

Ravioli met in gerookt ganzenvet gekonfijte eendenbout, duxelle van boschampignons, afgewerkt met een rode wijnsaus met merg.

IBSI KALFSBLANQUETTE € 23,00

Rijkelijk gevulde kalfsblanquette met zijn picanha, traag gegaarde kalfswangen, gerookte tong en kalfsgehaktballetjes in romige crème saus. Geserveerd met gegrilde spruit, gerookte pastinaak, gebrande raap en luchtige aardappelpuree.

Supplement zwarte herfsttruffel € 10,00

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.

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.

SLOW OR FAST?



LOW AND SLOW BBQ

*Now we are talking, BBQ magic is here!
Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika. 'Low and slow' gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 16 uur. Het resultaat is een ongekennde smokey & juicy BBQ flavour. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.*

FROM THE WOODFIRED 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 grillsmaak waar je niet genoeg van kan krijgen. Hell never tasted this good before!

Enjoy!

*Vadim Vesters, Matthias Jacobs,
Jord Althuizen en Kasper Stuart.*

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

BONE MARROW LUGE

€ 15,00

Smoked and grilled marrow met een lak van
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, BBQ pulled
beef, pork cracklings en Wild Jo bierbrood van
The Bakery.

Take the slide: add a shot of Jack Daniel's
Tennessee Whiskey [€ 6,00] and shoot it
down along the bone.

DUCK CONFIT RAVIOLI

€ 15,00

Ravioli met in gerookt ganzenvet gekonfijte
eendenbout, duxelle van boschampignons,
afgewerkt met een rode wijnsaus met merg.

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

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

(V) VEGETARISCH

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!

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 SPECIALITY PLATTERS

Onderstaande gerechten worden standaard geserveerd met coleslaw & pickled veggies en zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS € 13,50

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde maïskippenbillen [2st] bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

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.

BEER TIP: Duvel 8,5% [33 cl] € 4,50

THE NO-BULLSH#T BEER SAUSAGE € 14,50

De smakelijke samenwerking tussen de City Brewery's finest craftsmen: Wild Jo bier van De Koninck Stadsbrouwerij, het slaggers vakmanschap van Luc De Laet van The Butcher's Store & de vuurzucht van Black Smoke maken dit een 'one of a kind' smoked & grilled 'Texas style' worst [180 gr].

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

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.

THE PULLED PERFECTION PLATE

Een combinatie van drie pulled meats.

Slow smoked pulled pork en beef, gecombineerd met pulled Texels lamsschouder.

Voor elk opgesmukt met zijn eigen BBQ-saus.

Geserveerd met een portie wedges en een portie BBQ baked beans.

. Eat it solo [300 g] € 28,00

. For two [500 g] € 47,00

'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].

BEER TIP: Tank 7 8,5% [25 cl] € 4,00

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"

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 aardappeslump, 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.

BURNED SALSIFY

€ 4,00

Gebrande schorseneren met een beurre monté op basis van saffraan afgewerkt met ingelegde sjalot.

BLOODY HACHIS

€ 4,00

Aardappelpuree met gerookte Antwerpse bloedworst en zwarte oude pecorino.

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before.

Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

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.

BEER TIP: Wild Jo 5,8% [33 cl] € 4,00

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.

IBSI KALFSBLANQUETTE € 23,00

Rijkelijk gevulde kalfsblanquette met zijn gebrad, traag gegaarde kalfswangen, gerookte tong en kalfsgehaktballetjes in romige crème saus. Geserveerd met gegrilde spruit, gerookte pastinaak, gebrande raap en luchtige aardappelpuree.

Supplement zwarte herfsttruffel € 10,00

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

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.

WHERE'S THE BEEF? (V) € 19,50

Een millefeuille van Parijse champignons, ingelegde rode biet en gegrilde butternut pompoen, espuma van aardappel, geroosterde groenten olie en een gerookte eidooier.

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00

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

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.

(V) VEGETARISCH

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS € 5,00

GRILLED BEEF BURGER € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES

APPELMOES

COLESLAW

EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1,00

Waterijsje

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 Bottle € 39,00
Shiraz, Heathcote, Australia

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.

|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