



# 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.

## 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:

- 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

### 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.

### 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.

### MEDITERRAANSE FALAFEL (V) € 11,00

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

## 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.

## LUNCH SPECIALS

Hot & fast of low & slow, it's your call. Voor de lunch bieden we namelijk zowel gerechten uit de Amerikaanse smoker, die lange tijd op lage temperatuur gegaard zijn, als de fenomenale grillgerechten die met hoge temperatuur op de hout en houtskool gestookte parrilla grill bereid worden.

### 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.

#### 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.

#### 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

### (V) VEGETARISCH

**'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 gepekeldde wilde Franse paling met een sausje op basis van Tripel d' Anvers.

**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 een caesar crumble.

**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.

**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.

**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

**COTE A L'OS SELECTION**

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

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

Uit de premium selectie van slagerij Carmans. Irish Prime is rundvlees dat geboren, getogen en geslacht is op Ierse bodem. 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

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

**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 vlees is krachtig en enorm smaakvol, en leent zich perfect voor dry aging. Voor iedereen die het proeft een ware ontdekking.

**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

**|BS|**

Boomgaardstraat 1  
2018 Antwerpen.  
www.blacksmoke.be  
f @ blacksmokeantwerpen  
e smoke@blacksmoke.be



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