

# FIRESTARTERS

## **MEXICAN "CLASSIC STREET CEVICHE"**

**€ 16,00**

*Heerlijk verse gemarineerde dorade in een leche de tigre met tomaat, rode ui, koriander, chilipeper, zoete aardappel en krokante banaan.*

## **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.*

## **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.*

## **MEDITERRAANSE FALAFEL (V)**

**€ 11,00**

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

## **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

[V] Vegetarisch

# 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.

## 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 twee pulled meats. Slow smoked pulled pork gecombineerd met pulled beef. 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].

## **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 beef op een platter to share.*

*Geserveerd met krokante aardappelwedges en coleslaw.*

*Te bestellen vanaf 2 personen.*

## **COLD SIDES**

### **GRILLED LIME & CILANTRO SLAW**

**€ 2,50**

*Frisse koolslā van iceberg en wortel, rode ui, koriander en een zachte lime & honey dressing.*

### **LITTLE GEM SALADE**

**€ 5,00**

*Gebrande little gem salade, basilicum-mayonaise, geraspte parmezaan en krokant van piment d'espelette.*

## **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.*

### **GEBRANDE MAISKOLF**

**€ 4,00**

*Cottage cheese, mint-chimichurri en green herbs crumble.*

### **POTATO WEDGES**

**€ 3,50**

*Met Chipotle ranch dressing.*

### **KOREAN CARROTS**

**€ 3,50**

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

# 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.*

## **SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE STEAK**

**€ 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.*

## **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.*

## **GRILLED WILD ARGENTINA PRAWNS (4ST.)**

**€ 29,50**

*Gemarineerde gegrilde Argentijnse wilde gamba's met een Colombiaanse salsa aji.*

## **A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS**

**€ 12,00**

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

# SALADES

## **BLACK QUINOA BOWL (V)**

**€ 22,00**

*Salade van zwarte quinoa, gegrilde groentjes, salsa fresca, avocado, stracciatella kaas, basilicum dressing en crispy kamut.*

## **HOME MADE SMOKED SALMON SALAD**

**€ 19,00**

*Koud gerookte zalmfilet, ijsbergsalade, escabache van jonge wortel, edamame bonen, lavasmayonaise, cottage cheese en caesar crumble.*

*[V] Vegetarisch*

# COTE A L'OS SELECTION

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

## **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.*

# KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

<b>NACHOS TODOS</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>GRILLED BEEF BURGER</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>KIPLOLLY'S</b>	<b>€ 10,00</b>

*Kies hierbij 2 side dishes:*

**GEBAKKEN KROKANTE AARDAPPELWEDGES**

**APPELMOES**

**COLESLAW**

**EEN FRIS SLAATJE**

**ROCKET TO THE MOON**

**€ 1,00**

*Waterijsje*

# DESSERTS

## **THE HEART STOPPER**

**€ 9,00**

*Eclair gevuld met Jack Daniel's crème suisse dipped in dulce de leche espresso glaze en pecannoten-baconcrumble. |BS| Classic! De "heart stopper" is vanaf dag één de all time favourite onder onze dessert lovers. Can't get enough? Het receptuur van deze guilty pleasure staat in ons "BBQ, Booze & Attitude" kookboek.*

## **SKILLET COOKIE SUNDAE**

**€ 9,00**

*Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met pistache ice cream by Jitsk.*

## **ORANGE MAGNUM "BY JITSK"**

**€ 8,00**

*lekkere frisse zomerse mini magnum van sinaas, gekonfijte sinaas en munt, mooi overgoten met donkere jitsk chocolade ganache, chocolade crumble, gel van framboos.*

## **KEY LIME PIE**

**€ 9,00**

*A Florida classic: home-made citroentaartje, Italiaanse soft meringue en rasp van limoen.*

# CHEESE FOR REAL COWBOYS

*Kies je kaas geselecteerd door Frederic Van Tricht or take them all!  
Geserveerd met smoked spekbrood by Kenney van The Bakery  
en gerookte compote van Boskoop appels en Jack Daniel's Rye gel.*

**KAAS PER STUK (100 G)**

**€ 14,00**

**KAASBORDJE (120 G)**

**€ 16,00**

## **CAMARK**

*Variant op de AOP Camembert.*

*Afkomstig van kaasmakerij Lochtenberg in Merksplas.*

*De rauwe melk is afkomstig van Holstein koeien.*

## **PAVE CENDRE**

*Franse geaste geitenkaas uit rauwe geitenmelk. Afkomstig uit Nouvelle Aquitaine.*

## **VAGEBOLLEKE**

*De naam van deze kaas komt van vagebonden of landlopers die historisch in de Merksplas-landloperskolonie werden ondergebracht. Deze kaas wordt op boerderij Hegget in kleine hoeveelheden gemaakt uit rauwe koemelk. Het is een halfzachte kaas die gewassen wordt met roodsmeer.*

## **COMTE ELEGANCE**

*Harde rauwmelkse koekaas uit de Jura. Deze kaas wordt gerijpt door Marcel Petite, één van de vooraanstaande kaasaffineurs. De kaas rijpt in een moderne kaasrijperij waar deze regelmatig gekeerd en gezouten wordt. De kaas is mooi fruitig en kan op elk moment van de dag worden gedegusteerd.*

*De leeftijd zit tussen de 10 à 12 maanden.*