

# RESTAURANT MENU

*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 meer dan 7 personen vragen we u de keuze te beperken  
tot 5 verschillende gerechten per gang.*

---

# FIRESTARTERS

## **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.*

## **SMOKED SCALLOP TOSTADA**

**€ 16,00**

*Twee krokante maïstortilla's belegd met flame-grilled en gerookte Sint-Jakobsvruchten, garnalenmayo, pico de gallo met mango, wakame, limoenyoghurt en geroosterde sesam.*

**WINETIP: CIRCUS - SAUVIGNON BLANC, MENDOZA, ARGENTINA**

*Glas € 6,50 - Karaf [50cl] € 24,00 - Fles € 33,00*

## **MEDITERRAANSE FALAFEL (V)**

**€ 12,50**

*Crème van kikkererwten, gemarineerde kikkererwten met sinaasappelzeste, basilicum, rode biet en vers Libanees flatbread.*

## **"CAFFÈ VERGNANO" PORK BELLY**

**€ 16,50**

*Duroc pork belly gerubd met een mengeling van onze Italiaanse huiskoffie "Caffè Vergnano" en de signature Black Smoke Beef rub, low & slow gegaard gedurende 6 uur op beuken- en appelhout voor een intense diepe smaak. Geserveerd met een lauwwarme tomatenconfit, zeekraal, gel van perziken, mayo van ansjovis en crispy quinoa.*

*[De rub is een mengeling van onze huiskoffie samen met onze Black Smoke beefrub]*

**WINETIP: BODEGA VOLCANES "RESERVA" - CARMÉNÈRE | CABERNET SAUVIGNON, RAPEL VALLEY, CHILE**

*Glas € 7,50 - Karaf [50cl] € 28,00 - Fles € 39,00*

[V] Vegetarisch

## OVERLOADED NACHO SHARING PLATTER FOR TWO

€ 19,00

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow smoked pork dredged 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

## 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

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. € 22,50
- Kansas City wet style: slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus. € 22,00

**BEERTIP: BOLLEKE 5,2% (25 CL) € 3,20**

### SIMMENTHAL BEEF RIB 400 GR

€ 43,00

Dit is één van de ultieme Texaanse BBQ classics waarbij we met deze top beefrib dichter bij huis blijven. We gebruiken hiervoor de Oostenrijkse Simmenthal Beef Rib die we low & slow garen gedurende 12 uur op beuken- en eikenhout.

Begeleid door een frisse coleslaw van ijsbergsla, wortel, rode ui en koriander afgewerkt met een zachte citrus & honey dressing en potato wedges met harissa, limoen & yoghurtmayo.

## THE PULLED PERFECTION PLATE

Een combinatie van twee pulled meats. Slow smoked pulled pork gecombineerd met pulled beef, elk opgesmukt met zijn eigen BBQ-saus.

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

- **EAT IT SOLO (300 G) € 29,00**
- **FOR TWO (500 G) € 48,00**

## '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.

- Extra Simmenthal beef supplement € 34,00

**WINETIP: DOÑA EVITA P. "PREMIUM" - MALBEC, MENDOZA VALLEY, ARGENTINA**

Fles € 41,00

## COLD SIDES

### GRILLED LIME & CILANTRO SLAW

**€ 2,50**

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

### SMOKED RED BEETS

**€ 4,50**

Traaggegaarde en gerookte rode bieten met opgeslagen Griekse feta, saffraan, zure room, crunch van smoked pecannoten, nigellazaad.

# 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**

**€ 5,00**

*Osaka-boter, furikake-tomatencrumble, sinaasappelzeste.*

## **POTATO WEDGES**

**€ 3,50**

*Met harissa, limoen & yoghurtmayo.*

## **GEGRILDE RODE KOOL**

**€ 4,00**

*Glaze van balsamico-knoflook, salsa van sjalot, druiven, kappers en peterselie, geroosterde cashew.*

## **BLOEMKOOL SHAWARMA (2 PERSONEN)**

**€ 10,00**

*Pico de gallo met gebrande ananas, basilicummayo, geblakerde amandelen, citroenzeste.*

# 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.*

## **WILDE HERTENFILET**

**€ 26,50**

*Hertenfilet gegaard in gerookt ganzenvet & gegrild op onze parrillagrill. Gebakken schorseneren met salie & geroosterde hazelnoot, bordelaise-braamsaus.*

*Crank up the Heat De Luxe € 4,00*

*Voor de echte pit boss: een heerlijk stuk gebakken eendenlever on top!*

**WINETIP: "CHÂTEAU HAUT MOULIN" BIO - MERLOT | CABERNET SAUVIGNON, BORDEAUX, FRANCE**

*Fles € 32,00*

## **NOORDZEEGRIET CLASSIC**

**€ 29,50**

*In gerookte boter gebakken grietbotfilet, gestoofde jonge kropsla, "pekes en ertjes", béarnaise.*

**BEERTIP: TRIPEL D'ANVERS 8% (25 CL) € 4,20**

## **GRILLED WILD ARGENTINA PRAWNS (3ST.)**

**€ 31,00**

*Gemarineerde en gegrilde Argentijnse wilde gamba's met lauwwarme tomatenconfit en zeekraal, hummus, citroen, basilicum.*

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

**€ 12,00**

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

# SALADES

## **RED CABBAGE & BULGUR SALAD**

**€ 17,00**

*Sla van gegrilde rode kool, frisse bulgur aangemaakt met een klassieke Franse vinaigrette, koud gerookte Turkse feta, gebrande ui, gemarineerde rozijnen, dadels, granaatappelpitjes, pecannoten en Caesar crumble.*

## **WHERE'S THE BEEF: BURNT LEEK**

**€ 19,00**

*Op de BBQ gegrilde prei met preidressing, parmezaanbouillon, opgelegde cantharellen, salade van bulgur met gebrande ui, gekonfijte citroen en groene kruiden.*

# COTE A L'OS SELECTION

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

## WINETIP:

**DI.VINO "FRANCO MONDO" MONFERRATO ROSSO DOC - BARBERA | CABERNET SAUVIGNON, MONFERRATO, ITALY**  
Fles € 45,00

## 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 rundsvlees Rubia Gallega uit Galicië [Noord Spanje] 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  
zilde 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**

*Waterijsje*

**€ 1,00**

# DESSERTS

## THE 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 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 gezouten maple syrup ice cream by Jitsk.*

## ALABAMA PIE

€ 10,00

*Heerlijke klassieker van pecan pie gebracht à la Black Smoke met honing-citroen verveine-ijs van onze onderbuurman Jitsk.*

## BANANAS FOSTER

€ 11,00

*"New Orleans" gebakken banaan met gerookte caramel, geflambeerd met Bacardi Añejo Cuatro rum, geserveerd met Madagascar vanilla ice cream van Jitsk.*

# CHEESE FOR REAL COWBOYS

## CAMARK

*Door Frederic van Tricht geselecteerde kaas. Variant op de AOP Camembert. Afkomstig van kaasmakerij Lichtenberg in Merksplas. De rauwe melk is afkomstig van Holstein koeien.*

*Geserveerd met een compote van Doyenné-peer, geroosterde pecannoten en notenbrood van "The Bakery by Kenny".*

## KOUD

€ 14,00

*Stuk van 100 gram.*

## WARM

€ 28,00

*In zijn geheel in de kolen verwarmd. Voor 2 tot 4 personen.*