

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.

STEAK TARARE | TOMATO-BURRATA SALAD

€ 15,00

Handgesneden steak tartaar van Schotse Black Angus bavette met smoked harissamayó, gepofte quinoa en waterkers. Gecombineerd met een frisse tomatensalade met burrata van kaasmeesters Van Tricht.

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

MEDITERRANEAN FALAFEL (V)

€ 12,50

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

WINETIP: CIRCUS - SAUVIGNON BLANC, MENDOZA, ARGENTINA

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

SMOKED EEL

€ 19,50

Slow smoked Zeeuwse Oosterscheldepaling op een krokant gebakken brioche van "The Bakery". Afgewerkt met een Duvel 666-misodressing, yuzuyoghurt, furikake en bonito flakes.

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 pulled pork and pulled beef € 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 700 GR

Full rack of ribs uit de Yankee smoker geserveerd met een jacket potato. Choose your style:

- 666 Honey ribs: Decadente rack of ribs slathered in Duvel 666 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 frisse Carolina mosterd-mayodip.

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 GR € 29,00**
- **FOR TWO 500 GR € 48,00**

'9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET 250 GR

€ 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.

BLACK'S BBQ BONANZA 3.0

€ 35,00 P.P.

Can't decide? Have it all! A smoked chicken thigh, Duvel 666 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 beefrib supplement € 34,00

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

Fles € 41,00

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS

€ 12,00

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

COLD SIDES

GRILLED LIME & CILANTRO SLAW

€ 2,50

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

BOLD TOMATO SALAD WITH BURRATA CHEESE

€ 8,00

Frisse mengeling van tomatensoorten met basilicummayo, burratakaas van kaasmeesters "Van Tricht", waterkers en gepofte quinoa.

A side to share or for one hungry bear.

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 EGGPLANT

€ 4,00

Smoked aubergine glazed met miso, gebrande sesam en gebakken uitjes.

ROASTED CORN ON THE COB

€ 5,00

Osaka-boter, furikake-tomatencrumble, sinaasappelzeste.

POTATO WEDGES

€ 3,50

Met frisse Carolina mosterd-mayodip.

CAULIFLOWER SHAWARMA

€ 10,00

Pico de gallo met gebrande ananas, basilicummayo, geblakerde amandelen, citroenzeste. A side to share or for one hungry bear.

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

USA prime brisketburger by The Butcher's Store, coleslaw, Provolone cheese, pulled beef, pickles, bold & beefy BBQ-saus.

BEERTIP: VEDETT IPA 5,5% (33 CL) € 4,00

SCOTTISH 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, Osakaboter, pepersaus of chimichurri.

HOLSTEIN PICANHA 250 GR

€ 23,50

Gegrilde Holstein beef picanha, Argentijnse rode chimichurri. De pitmasters raden aan dit stuk bleu chaud of saignant te eten.

WINETIP: "THE GRILL" MASTER FAN CLUB - MALBEC I SHIRAZ, MENDOZA, ARGENTINA
Fles € 30,00

CATCH OF THE DAY

DAGPRIJS

In gerookte boter gebakken vis van de dag, geserveerd met gestoofde jonge kropsla, "erwtjes en peekes", bearnaise. De bediening vertelt je graag wat onze vis van de dag is.

OCTOPUSSY

€ 25,00

Low en slow gegaarde pulpo met piment d'Espelette, citroen, smoked paprika-hummus crunch en zwarte olijven.

WHERE'S THE BEEF RAVIOLI

€ 19,00

Open ravioli, tartaar van slow cooked knolselderij en gebrande groene asperges, licht pittige paprikasalsa, coulis van groene kruiden, berloumi en gepofte quinoa.

SMOKED PULLED CHICKEN SALAD

€ 17,00

Salade met gerookte pulled chicken, gemarineerd met Duvel 666-misodressing, ijsbergsla, avocado, koolrabi, zoetzure radijs, furikake en waterkers.

COTE A L'OS SELECTION

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

WINETIP:

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

IRISH 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
zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.*

KIDS (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

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.

BS MAGNUM

€ 7,00

Vanille-ijs, smoked caramel, crunchy topping van gezouten caramel en Black Smoke cookie crumble. Deze homemade Magnum is het resultaat van een samenwerking tussen onze pitmasters en onze buurman, chocolatier & meester-ijsmaker Jitsk.

SWEET SUMMER VIBES

€ 8,00

Lemon curd, rabarber fool, smoked amandelcrumble, granité van Liefmans Brut. Een superzomers en fris dessert.

BELGIAN CHEESE BY VAN TRICHT

*Drie Belgische kazen geselecteerd door "Kaasmeesters Van Tricht".
Geserveerd met een compote van abrikoos, geroosterd notenbroodje van
"The Bakery by Kenney".*

KAAS PER STUK 100 GR

€ 12,00

KAASBORDJE 120 GR

€ 14,00

AFTER DINNER TIP: Porto Taylor's, Late Bottled Vintage € 6,50

KEIEMS BLOEMPJE

*Zacht biologisch rauw koekaasje uit Keiem, nabij Diksmuide.
Stijl camembert maar dan zachter van smaak.*

VAGEBOLLEKE

*Deze kaas wordt op boerderij Hegget in kleine hoeveelheden gemaakt uit rauwe koemelk.
Het is een halfzachte kaas die gewassen wordt met roodsmeer.*

DRUNK MONK

*Deze kaas werd door kaasmeester van Tricht ontwikkeld in samenwerking met
kaasmakerij 't Groendal. Het is een halfharde kaas die gerijpt werd in Rexbier.
Dit is een bier dat de kaasrijpers van Van Tricht hebben ontwikkeld om te serveren
naast verschillende kaastypes. De kaas wordt gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk
afkomstig van boeren uit de regio Roeselare waar ook de kaasmakerij gelegen is.*