



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. 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!

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

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 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

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 "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

MEDITERRAANSE FALAFEL (V)

€ 12,50

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

STEAK TARARE | TOMATO-BURRATA SALAD € 15,00

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

SMOKED EEL

€ 19,50

Slow smoked Zeeuwse Oosterscheldepaling op een gegrilde brioche van Broodheeren. Afgewerkt met een Duvel 666-misodressing, yuzuyoghurt, furikake en bonito flakes.

(V) VEGETARISCH

SMOKED PULLED CHICKEN SALAD € 17,00

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

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS € 18,50

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

Geserveerd met een jacket potato en coleslaw.

STYLISH RIBS 700 GR

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

• **666 Honey ribs:** € 22,50

Decadente rack of ribs slathered in Duvel 666 honey BBQ-saus, rijkelijk bestrooid met uien-, bacon- en notencrumble.

• **Kansas City wet style:** € 22,00

slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

'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].

OCTOPUSSY € 25,00

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

COTE A L'OS SELECTION

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

WINETIP: Woodfired DeBortoli Shiraz, Heathcote, Australia

Bottle € 39,00

IERSE PRIME CARVERY RIB (1KG)

€ 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 (1KG)

€ 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 (1KG)

€ 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.

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.

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.*

KIDS (KINDEREN TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS € 5,00

GEGRILDE BEEFBURGER € 10,00

HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

- Gebakken 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 gezouten maple syrup ice cream by Jitsk.

USA PANCAKE STACK € 12,00

A classic stack of American pancakes pimped met compote blauwe bes, zure room en citroen.

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.

UNIEKE SUNDAY BRUNCH!

Om je vingers bij af te likken

Something old, something new! Voor onze 'next level' brunch ontwierpen de designers van Not Before Ten hele mooie en unieke brunch trays. Onze nieuwe BBQ brunch wordt geserveerd op deze stoere stack of trays en bestaat uit een selectie hartige koude en warme gerechten & desserts. Maak er dus een echte lazy Sunday van en geniet van overheerlijke gerechten.

Onze signature brunch trays zijn enkel beschikbaar op reservatie en voor € 28,50 per persoon.

Reservaties voor de brunch trays kunnen uitsluitend voor de hele tafel geboekt worden en kan vanaf minimum 2 personen.

Graag vermelden bij reservatie: 'Brunch Tray'.

BS HOME MADE ICE TEAS

Onze eigen blend van verschillende theesoorten, verse kruiden, fruit en specerijen maken van deze creaties de ultieme dorstlesser, perfect te combineren met onderstaande gerechten. U heeft keuze uit ijsthee met gember of rood fruit.

PLANK 1: STARTERS

-Pan con tomate Burrata: zuurdesemtoast, tomaat, basilicum en burrata. [V]

-Mini smoked eel roll: brioche, paling, Duvel 666-misodressing, Yuzu yoghurt, furikake.

-Blini met zure room, citroen en zacht gerookte haring kaviaar.

-Black Smoke Brunch Nachos met guacamole, cheddar, salsa fresca en zure room. [V]

-Granité van de pitmasters

PLANK 2: MAIN COURSES

- Mini pastrami sandwich:** mini brioche bun met home smoked en cured USA brisket pastrami, guacamole en tomatensalsa.
- Kansas City wet style kwarter pork ribs** slathered in Bolleke bier infused BBQ-saus.
- Sides dishes** [vegetarische opties zijn mogelijk op aanvraag]
- Grilled Pimiento Padron Peppers [V]:** Deze Spaanse tapasbar favoriet bestaat uit milde maar smaakvolle paprika's die worden gegrild op onze beroemde parrilla grill, ingesmeerd met BBQ olie en specerijen. A gringo-side-of-the-wall classic.
- Crispy Potato Wedges** met Chipotle ranch dressing.
- BBQ Baked Beans:** 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.
- Pickled veggies [V]**

PLANK 3: DESSERTS

- Profiterol** met crème patissier en maple syrup. Afgewerkt met witte chocolade en cardamon.
- The Mini Heart stopper:** Eclair gevuld met Jack Daniel's crème Suisse dipped in dulche de leche espresso glaze en pecannoten-bacon crumble.
- **Mini chocolate pie:** ganache smoked Belgische chocolade, karamel, pinda
- **Keiems bloempje** uit de lade van Kaasmeester van Tricht.

Onze brunch wordt geserveerd met vers gemaakt gebakken, "mini gerookte boter pistolets" van the Bakery. Beurre d' en extra virgine olijfolie.

|BS|

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen.
www.blacksmoke.be

f @ blacksmokeantwerpen

☎ smoke@blacksmoke.be



DENHAM

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