

# BRUNCH 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

## 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.

**BEERTIP:** TRIPEL D'ANVERS 8% (25 CL) € 4,50

## 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 € 34,00

## 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.

## 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.
- Kansas City wet style: slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

€ 22,50

€ 22,00

**BEERTIP: BOLLEKE 5,2% (25 CL) € 3,50**

## '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.

# BURGERS & SANDWICHES

Live a little, voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.

## BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

€ 18,50

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**

## 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

€ 3,00

*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

€ 4,00

*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

€ 4,00

*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.*

## **OCTOPUSSY**

**€ 25,00**

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

## **SMOKED PULLED CHICKEN SALAD**

**€ 17,00**

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

## **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*

# 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

€ 75,00

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

€ 85,00

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

€ 110,00

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.

# 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*

## USA PANCAKE STACK

€ 12,00

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

## 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.*