

BAR MENU

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.

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.

SLOW OR FAST?

LOW AND SLOW BBQ

Now we are talking, BBQ magic is here! Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika.

Onderstaande gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 16 uur. Het resultaat is een ongekennde smokey & juicy BBQ flavor. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.

FROM THE WOODFIRED PARRILLA GRILL

Midden in de hell's kitchen spuwt de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee. Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de hot & fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten. De door hout en houtskool gevoede vlammen zorgen voor een onvervalste grillsmaak waar je niet genoeg kan van krijgen. Hell never tasted this good before!

Enjoy!

Matthias Jacobs, Jord Althuisen en Kasper Stuart.

FIRESTARTERS

USA BBQ BEEF CARPACCIO

€ 19,50

Thinly sliced, smoked and brined USA beef ribs, gepekeld groentjes, gebrande mais en houtskoolmayo.

THE SMOKED GOAT (V)

€ 14,00

Bruschetta met geitenkaas, op kersenhout gerookt, in as gerijpt en door Van Tricht geaffineerd. Met stroop van balsamico en rode biet, gegrilde peer, macadamianotensalsa en desembrood van The Bakery.

SMOKED OXTAIL RAVIOLI

€ 16,00

Open ravioli van ossenstaart met merg, drie uur low and slow smoked op eikenhout, tartufata- bordelaisesaus en gegrilde bosui.

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 your nachos 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

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Onderstaande gerechten worden standaard geserveerd met coleslaw and pickled veggies en zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

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.

BEER TIP: BOLLEKE 5,2% (25 CL) € 3,50

SIMMENTHAL BEEF RIB 400 GR

€ 43,00

Dit is een van de ultieme Texaanse BBQ classics, waarbij we met de top beef rib zelf iets dichterbij huis blijven. De Oostenrijkse Simmenthal beef rib wordt gedurende 12 uur low and slow gegaard op beuken- en eikenhout. Begeleid door een frisse coleslaw en potato wedges met Carolina.

THE PULLED PERFECTION PLATE

Een combinatie van twee pulled meats. Slow smoked pulled pork gecombineerd met pulled beef, elk opgesmukt met hun 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**

GOLD SIDES

COLESLAW

€ 3,00

Frisse koolsalade van witte en rode kool, wortel, venkel, appel, walnoot en een appelcidervinaigrette met komijn.

SMOKED RED BEETS

€ 4,50

Gerookte rode bieten met opgeklopte Griekse feta, saffraan, zure room en een crunch van smoked pecannoten en sesam.

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.

JERUZALEM ARTISJOK

€ 4,50

Gegrilde aardpeer, zwartelookmayo, Bicky-uitjes, bosui en Beemster XO-kaas.

ROASTED CORN ON THE COB

€ 5,00

Osaka-boter, furikake-tomatencrumble, sinaasappelzeste.

POTATO WEDGES

€ 4,00

Met Ranchdressing.

BLOODY HACHIS

€ 4,00

Aardappelpuree, gerookte Antwerpse bloedworst, zwarte oude pecorino.

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before. Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

SCOTTISH BLACK ANGUS BAVETTE STEAK

€ 23,00

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, Osaka-boter, pepersaus of chimichurri.

HOLSTEIN PICANHA 250G

€ 25,00

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

**WINE SUGGESTION: "THE GRILL" MASTER FAN CLUB
MALBEC | SHIRAZ, MENDOZA, ARGENTINA
FLES € 30,00**

CATCH OF THE DAY

DAGPRIJS

Op de parrilla gegrilde vis van de dag en knolselderpuree. Geserveerd met een Tom Kha Kai-saus, crème van curry, zure room en een crumble van gebrande cashewnoten en limoen.

IBS| KALFSBLANQUETTE

€ 28,00

Rijkelijk gevulde kalfsblanquette met zijn picanha, traaggegaarde kalfswangen, gerookte tong, kalfsgehaktballetjes en gerookte en krokante zwezerik in romige crèmesaus. Geserveerd met gebakken spruitjes en luchtige aardappelpuree.

WHERE'S THE BEEF (V)

€ 19,50

Knolseldersteak, slow cooked in veggie dashi, gebrande crème van ui, vuurgeroosterde prei, beukenzwam, quinoa en schuim van gerookte alpenkaas.

SMOKED PULLED CHICKEN SALAD

€ 17,00

Salade met gerookte pulled chicken, gemarineerd met teriyaki, ijsbergsla, rode biet, rode ui, wortel, rode kool, zoetzure radijs, pinda, gebakken uitjes en waterkers.

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS

€ 12,00

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

CÔTE À L'OS SELECTION

Op de parrilla gegrild en geserveerd met twee sauzen naar keuze:
gerookte chipotle-béarnaise, pepersaus, Osaka-boter of chimichurri.

WINE SUGGESTION:

**DI.VINO "FRANCO MONDO" MONFERRATO ROSSO DOC
BARBERA | CABERNET SAUVIGNON, MONFERRATO, ITALY
FLES € 49,00**

IERSE PRIME CARVERY RIB 1 KG

€ 75,00

Uit de premium selectie van slagerij Carmans.
Origine: Ierland.

Irish Prime is een runderras dat geboren, getogen en geslacht wordt op Ierse bodem.
Grootgebracht op mals, sappig gras en wilde klaver, wat zorgt voor een
uitmuntende, lichtkruidige smaak en lekker mals vlees.

HOLLSTEIN 1 KG

€ 100,00

Uit de premium selectie van Luc De Laets The Butcher's Store.
Origine: Duitsland.

Gekend om zijn zwart-witte kleurpatroon en uitstekende melkproductie.
Het vlees heeft een grove, doch zeer malse structuur, is zwaar met vet
dooraderd en heeft een smaak die richting melk en boter gaat.

RUBIA GALLEGA 1 KG

€ 125,00

Uit de premium selectie van Luc De Laets The Butcher's Store.
Origine: Spanje.

Het rundvlees Rubia Gallega uit Galicië (Noord-Spanje) wint langzaam
maar zeker aan bekendheid in de Lage Landen. Dit Spaanse product
heeft namelijk een spectaculaire smaak en is bovendien ook gezond.
De runderen van het Rubia Gallega-ras kenmerken zich door de hoge mate
van intramusculaire vetten. Door hun leefwijze heeft het vlees een kruidige
en ietwat zilte smaak. Iets wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten eerste
weten te appreciëren.

KIDS (TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS	€ 5,00
GRILLED BEEF BURGER	€ 10,00
HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES	€ 10,00
CHICKEN WINGS	€ 10,00

Kies hierbij twee 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 van onze dessert lovers. Can't get enough? Het recept van deze guilty pleasure staat in ons "BBQ, Booze & Attitude" kookboek.

SKILLET COOKIE SUNDAE

€ 9,00

Verse chocolate chip cookie, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken. Met gezouten maple syrup ice cream by Jitsk.

BS MAGNUM

€ 7,00

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

SCHWARZER RAUCH KIRSCHWALDER

€ 10,00

Lauwwarme chocoladecake, kersenmousse, amarena-kersen en een subtiele splash Kirsch-likeur.

CHEESE BY VAN TRICHT

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

KAAS PER STUK 100 GR

€ 13,00

KAASBORDJE 120 GR

€ 15,00

AFTER DINNER TIP: PORTO TAYLOR'S, LATE BOTTLED VINTAGE € 6,50

CAMARCK

Kaasboerderij Merx, gelegen in Merksplas in de Antwerpse Kempen, verwerkt rauwe melk van eigen koeien en dat op kleine schaal. Hun kaastobbe is slechts 400 liter (ongeveer 40 kg kaas per keer). Voor deze Camarck werd de mosterd gehaald in Normandië bij de bekende Camembert De Normandie. De Camarck wordt gezouten met zeezout en is daardoor mooi vol van smaak.

FUNKY MONK

Johan en Dominique maken deze kaas op hun boerderij 't Groendal uit gepasteuriseerde koemelk. Het is een typische paterskaas: halfharde zuivel met een gewassen korst. De naam verwijst naar zijn complexe smaak. De smaak is pittig zonder zeer uitgesproken te zijn. Het is de perfecte kaas voor bij de apero, maar hoort zeker ook thuis op een kaasbord als dessert.

GRATIN BLU

Van Caseificio Rosso, bij de vierde generatie kaasmakers uit de Biellese Alpine Valley. Lang gerijpte, halfharde blauwe kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk.

  blacksmokeantwerpen
 smoke@blacksmoke.be

|BS|

BLACK SMOKE
Mechelsesteenweg 291,
2018 Antwerp
www.blacksmoke.be



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