

# RESTAURANT 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

---

## TARTAAR ZOMERHERT

€ 17,00

Steak tartaar van Cervena zomerhert, met gerookte maiscrème, gemarineerde knolselder, kwartelei en postelein.

**BEER TIP: DUVEL 666 (25 CL) € 4,00**

## BONE MARROW LUGE

€ 17,00

Smoked and grilled marrow met "Bolleke" BBQ saus, BBQ pulled beef, pork cracklings en Wild Jo-bierbrood van The Bakery.

## SWEETBREAD DELUXE

€ 21,00

Gegrilde en gerookte kalfszwezerik met lauwarme vinaigrette en gerookt beenmerg, crème van jonge wortelen, tuinbonen, dragon en een mosterdcrumble.

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

## SMOKED PORTOBELLO FLATBREAD (V)

€ 14,00

Grilled flatbread, gerookte en gelakte portobello, guacamole en pittige chipotle marinade.

**WINE SUGGESTION: CIRCUS - SAUVIGNON BLANC, MENDOZA, ARGENTINA  
GLAS € 6,50 - KARAF (50CL) € 24,00 - FLES € 34,00**

## GEKONFIJTE FOREL

€ 16,00

In gerookte boter gekonfijte forelfilet met verse saffraanspaghetti, een frisse salsa van zeekraal, tomaat en gekonfijte citroen, afgewerkt met zuring en hazelnoot.

## OVERLOADED NACHO SHARING PLATTER FOR TWO

€ 19,50

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

---

## KANSAS CITY WET STYLE SPARE RIB

€ 24,50

Slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus, geserveerd met een frisse koolsalade, gerookte krielaardappelen en pickled veggies.

## TEXAN STYLE ST. LOUIS CUT RIB

€ 29,50

"The real BBQ rib, gekruid met zwarte peper en zout, en geserveerd met onze BBQ baked beans, gerookte krielaardappelen en pickled veggies.

**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 gerookte krielaardappelen.

**BEER TIP: TANK 7 8,5% (25 CL) € 4,50**

## THE PULLED PERFECTION PLATE

Een combinatie van twee pulled meats. Slow smoked pulled pork gecombineerd met pulled beef, beide opgesmukt met hun eigen BBQ-saus. Geserveerd met een portie gerookte krielaardappelen en een portie BBQ baked beans.

• Eat it solo 300 gr

€ 29,00

• For two 500 gr

€ 48,00

## BLACK'S BBQ BONANZA 3.0

€ 39,00 P.P.

Can't decide? Have it all. Smoked chicken wings, Kansas City Wet Style Rib, een volledige beer sausage en een royale serving pulled pork, brisket en pulled beef, op een platter to share.

Geserveerd met gerookte krielaardappelen en coleslaw.

Te bestellen vanaf 2 personen.

• Extra Simmenthal beef rib supplement € 34,00

**WINE SUGGESTION: DOÑA EVITA P. "PREMIUM"  
MALBEC, MENDOZA VALLEY, ARGENTINA  
FLES € 42,00**

## **BLACK'S BBQ EXTRAVAGANZA (4 PERSONEN)**

**BEREIDINGSTIJD: MIN. 40 MINUTEN**

**€ 195,00**

De ultieme meat platter voor echte fire & smoke lovers.

Op de parrilla gegrilde roast beef, kalfsribeye, twee mergpijpen, twee slices Texas-style brisket, a smoked Simmental beef rib, een flinke dosis pulled beef en een bucket of our smoked chicken wings. Can we get a "hell yeah"!

Geserveerd met gerookte krielaardappelen, baked beans, coleslaw en twee sauzen. Pimp your platter for that extra friend:

- Extra beef rib **€ 34,00**
- Extra mergpijp **€ 14,00**
- Extra Texas-style brisket **€ 24,00**
- Extra pulled beef **€ 17,00**
- Extra roast beef **€ 60,00**
- Extra kalfsribeye **€ 37,00**

## **GOLD SIDES**

---

### **COLESLAW**

**€ 3,00**

Frisse koolsalade van witte en rode kool, wortel, appel, peterselie, walnoot en een walnoot-citroenvinaigrette met curry.

### **GEGRILDE GROENE ASPERGES**

**€ 6,00**

Gegrilde groene asperges, stracciatella di bufala, citroen-tijmdressing, tuinkers en knapperige amandelschilfers.

### **BLOEMKOOL TIRADITO**

**€ 4,50**

Gemarineerde bloemkool, soja, limoen, look, tomaat en rode ui.

## **HOT SIDES**

---

### **BBQ BAKED BEANS**

**€ 4,50**

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.

### **ROASTED CELERIAC**

**€ 4,50**

Geroosterde en gelakte knolselder, miso, gember-sesam chimichurri.

### **ROASTED CORN ON THE COB**

**€ 4,50**

Gegrilde lente-ui, chipotleboter, crispy sjalot, limoenzeste.

### **SMOKED BABY POTATOES**

**€ 4,00**

Gerookte krielaardappelen met kruidenzout, geserveerd met houtskool aioli.

# 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** € 19,00

Aberdeen Angus Beenmerg Burger by The Butcher's Store, coleslaw, Provolone cheese, pulled beef, pickles, bold & beefy BBQ-saus.

## **SCOTTISH BLACK ANGUS BAVETTE STEAK 250G** € 24,00

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: gerookte béarnaise, gegrilde lente-ui, chipotleboter, 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: GRAN CERDO  
TEMPRANILLO, RIOJA, SPANJE  
FLES € 35,00**

## **GRILLED RAY** € 27,00

Op de graad gegrilde roggeveugel met op de grill gepofte kokkels, lamsoor, gerookte zalmeitjes, afgewerkt met een seaweed beurre blanc en dragonolie.

## **KING OF PORK** € 33,00

Smoked Iberico varkenskroon, geroosterde bloemkoolcrème, gekonfijte aardappel en frisse pickles.

## **WHERE'S THE BEEF (V)** € 22,00

Gegrilde spitskool, gerookte tomatenbouillon, artisjok, stracciatella, aardappel met salie en citroen, beurre noisette.

## **BLACK SMOKE SALAD** € 22,00

Prachtige maaltijdsalade in echte Black Smoke-stijl. Hier combineren we op de hibachi gegrilde kippendij, afgewerkt met een pindalak, gegrilde groene asperges met iceberg -en mizunasalade, kerstomaat, komkommer, sjalot, rode peper, lente-ui, munt, gebakken uitjes en koriander. Deze frisse salade wordt aangemaakt met een soja-gemberdressing.

# BLACK SMOKE'S BUTCHERS FEAST

---

Een selectie van verschillende versnijdingen en rassen door verschillende topslagers uit ons land. Op de parrilla gegrild en geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gegrilde lenteui - chipotle boter of chimichurri. Al deze gerechten kan je aanvullen met onze selectie side dishes.

## WINE SUGGESTION: "ONTAÑON" CRIANZA

### TEMPRANILLO | GARNACHA, RIOJA, SPAIN

Ontañon, located outside of Logroño, sources fruit from their own vineyards in Rioja Baja. These wines show richness of fruit due to high elevation, isolated vineyards and gently sloping on poor, stony soils. Very long on the palate, the natural sense of fruit deepens with air. This wine continues to perform at a high level for 2-3 days in an open bottle. With our motto "sharing is caring" this rioja is also available in a magnum and jeroboam bottle. Perfect for a party in BS!!!

**FLES € 40,00 - MAGNUM (1,5 L) € 75,00 - JEROBOAM (3 L) € 145,00**

## CARMANS

*Slagerij Carmans Slagerij is een familiebedrijf met een rijke geschiedenis.*

*Als vleesprofessionals bieden ze alles op maat aan en zijn ze altijd op de hoogte van de nieuwste trends. Daarom is hun selectie verrassend uniek. Ze importeren hun vlees van diverse leveranciers uit binnen- en buitenland. Deze bedrijven en hun boeren worden vaak door hen bezocht, omdat ze altijd garant staan voor een gedegen selectie. Duurzaam ondernemen staat hoog op hun prioriteitenlijstje. Ze hechten veel waarde aan het landelijke karakter en de stressvrije omgeving waarin de dieren opgroeien. Vrije uitloop en een uitgebalanceerde voeding dragen bij aan het dierenwelzijn en dat proef je ook.*

### IERSE PRIME CARVERY RIB, 1 KG - 2 PERSONEN

**€ 80,00**

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, licht kruidige smaak en lekker mals vlees.

### T-BONE CHAROLAIS, 1,5 KG - 3 À 4 PERSONEN

**€ 130,00**

Origine: Frankrijk

De Charolais is afkomstig uit de Auvergne waar ze een AOC erkenning hebben gekregen. Doordat deze dieren grazen in grote weilanden die bezaaid zijn met kruiden en luzerne krijgt het vlees een kruidig parfum. Het vlees heeft een donkerrode kleur en is zeer mals en vol van smaak.



## DE LAET & VAN HAVER, BUTCHER'S STORE

*Butcher's Store is de erkende slagerij van De Laet & Van Haver. Hun vakmanschap, hun passie voor vlees en hun kwaliteitsfilosofie inzake vleeshouwen en verwerken is een eeuwenoud ambacht. Tot op de dag van vandaag spelen de oude ambachtelijke tradities een belangrijke rol bij het naar voren brengen van de hoogwaardige en gezonde smaakbeleving waar De Laet & Van Haver bekend om staan. Butcher's Store brengt ons terug naar de kern van het slagerijvakmanschap. Vanuit hun inspirerende locatie zullen Luc De Laet en Peggy Van Haver je verleiden met een ruim aanbod aan verfijnde artisanale vleeswaren, dry-aged beef en meer. De focus ligt op meer dan 16 premium Europese runderrassen, zorgvuldig geselecteerd en steeds met een uniek verhaal.*

### **CARIMA MARBLED BEEF ENTRECOTE, 280 DRY AGED, 350 G € 59,00**

Origine: Italië

Deze middelgrote runderen hebben een witte tot witgrijze vacht. Oorspronkelijk was het een triple-doel ras, dit wil zeggen dat het werd gehouden als werk-, melk- en vleesvee. Tegenwoordig wordt het voornamelijk gehouden als vleesvee. De dieren groeien op in de Italiaanse Alpenweiden, waar hun dieet vooral bestaat uit grassen en Alpenkruiden. De combinatie van hun leefomgeving, voeding en leeftijd zorgen voor een fijn gemarmerd en sappig vlees, met een mooie bite.

### **AYRSHIRE CÔTE À L'OS, 1 KG - 2 PERSONEN € 110,00**

Origine: Ierland

Deze middelgrote runderen hebben een roodbruine en witte vacht. Een dubbeldoel ras, dit wil zeggen gehouden als melk- en vleesvee. De dieren groeien op in het Ierse stressvrije landschap. Hun dieet bestaat voornamelijk uit grassen, bloemen en kruiden, verder aangevuld met hooi en granen. Door de stressvrije leefomgeving en het aangepaste dieet krijgt het vlees een krachtige, uitgesproken smaak. Met een grove, maar toch zeer malse structuur, en sterk gemarmerd.

## MONARTI FINE FOOD

*Monarti is ontstaan uit passie en een gezonde drang om iedereen terug te laten kennismaken met pure terroir producten. Ze brengen een doorgedreven selectie aan loepzuivere producten met een sterk verhaal, dat ze uiteraard graag delen. Verschillende samenwerkingsverbanden in binnen- en buitenland dragen ertoe bij dat ze alleen voor duurzame producten kiezen. Voor hen is dit de enige manier om in de huidige samenleving verantwoord te ondernemen.*

### **FRISONA DARK RED RIB-EYE, 28D DRY AGED, 300 G**

**€ 59,00**

Monarti brengt hier de mooiste selectie van Europese Frisona die beschikbaar is. Een extreme focus op intramusculair vet en vleeskwiteit zorgt ervoor dat dit een terechte favoriet is van vele carnivoren. Qua smaak gaan we hier terug naar die rustieke diepe dry aged taste. Frisona is ook gekend als Holstein-Friesian, een kruising van 2 koeienrassen: Holstein-koeien uit Duitsland en Friesian-koeien uit Friesland. Deze grote koeien zijn zwart en wit gekleurd waarbij wit overheerst.

**SPECIAL WINE SUGGESTION:  
EL BOS OAKED  
TINTA DE TORO, TORO, SPAIN  
FLES € 49,00**

### **CÔTE À L'OS SELECTIE MONARTI, 1KG - 2 PERSONEN**

**€ 130,00**

Een premium côte à l'os geselecteerd door Monarti Fine Food, met veel oog voor intramusculair vet en de vleeskwiteit. Vraag aan de bediening meer info over welk mooi stuk ze deze week voor ons geselecteerd hebben.

## DIERENDONCK

*Voor Hendrik Dierendonck zijn ambacht, terroir en passie sleutelwoorden. Ze maken dat ze zijn wie ze nu zijn: beenhouwers in hart en nieren. Met respect voor hun dieren, de natuur en liefde voor de smaak. Dit zijn de waarden en normen die ze uitdragen. Ook de boeren waarmee ze samenwerken delen dezelfde waarden. Deze filosofie zorgt voor het eerlijkste en lekkerste vlees. Dierendonck is een familie van pure slagersambacht.*

### **HEREFORD CONTRE FILET, 500G, 28D DRY AGED - 2 PERSONEN € 80,00**

Origine: Ierland

Het rund heeft een karakteristieke rode vacht met een witte kop. Het is een gemakkelijk handelbaar ras. Voor Dierendonck geselecteerd door kleine traditionele kwekers uit Ierland die hun runderen exclusief met gras voederen. Het vlees is romig maar met een stevige textuur. Dierendonck rijpt ze daarom ook mooi af.

### **OEDSLACH CÔTE À L'OS, 1 KG - 2 PERSONEN**

**€ 140,00**

Origine: Ierland

Het ultieme en beste stuk vlees heeft Dierendonck 'Oedslach' genoemd, een ode aan de vader van Hendrik en hun ambacht. Een smaak die herinneringen naar boven brengt, een smaak die je gewoon moet proeven. Oedslach komt uit een tijd toen we nog niet over dierenrassen spraken, maar wel over speciale stukken vlees die met veel liefde opzij werden gehangen om te rijpen. Een selectie op kleur, vetmarmering, aroma, consistentie en structuur. Daarna gerijpt volgens de traditie van vroeger, in combinatie met de eigen en unieke rijpingsprocessen van Dierendonck.

**SPECIAL WINE SUGGESTION:  
ALEXANDER VS THE HAM FACTORY  
MALBEC | CABERNET SAUVIGNON | MERLOT  
TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, SPAIN  
FLES € 89,00**

## **KIDS** (TOT EN MET 12 JAAR)

---

<b>NACHOS TODOS</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>GRILLED BEEF BURGER</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>CHICKEN WINGS</b>	<b>€ 12,00</b>

Kies hierbij twee side dishes:

- Gerookte krielaardappelen
- Appelmoes
- Coleslaw
- Een fris slaatje

<b>ROCKET TO THE MOON</b>	<b>€ 1,00</b>
Waterijsje	

# DESSERTS

---

## **THE HEART STOPPER**

**€ 9,00**

Eclair gevuld met Michter's Bourbon 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.

## **CUPE CORONEL**

**€ 12,00**

Limoensorbet afgewerkt met Spaanse chilipeper en Nuestra Soledad Mezcal. So cold and yet so burning hot!

## **BS MAGNUM**

**€ 8,00**

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.

## **STRAWBERRIES & CHAMPAGNE**

**€ 13,00**

Sorbet van onze eigen Piper-Heidsieck Essentiel by Taste Champagne met aardbei, granité van basilicum, financier van boekweit en maple en een tapiocapudding met vanille.

# CHEESE BY VAN TRICHT

---

## AFTER DINNER TIP:

**PORTO TAYLOR'S, LATE BOTTLED VINTAGE € 6,50**

**LIEFMANS GOUDENBAND 8% (33 CL) € 4,50**

Een unieke selectie kazen geaffineerd door kaasmeesters Van Tricht. Ze worden geserveerd met notenbrood by "The Bakery" en een rabarbercompote. Maak uw keuze uit onderstaande kazen.

**4 KAZEN**

**€ 16,00**

**8 KAZEN**

**€ 30,00**

## SAINTE-MAURE DE DURBUY

Geitenkaas uit de Ardennen. De kaas is een variant op zijn Franse broer die de AOP heeft. Deze kaas wordt gemaakt uit rauwe melk en bestrooid met gezouten houtskoolas. De houtskool zorgt voor de kleur en een mooie schimmelvorming op de korst die bijdraagt tot de goede smaak van de kaas. Het zout en de as onttrekken ook vocht uit de kaas waardoor hij sterker wordt van smaak. Gemaakt door Fromagerie du Gros Chène in Meant.

## BRIQUETTE DE SAKURA

Schapenkaas gerijpt met een sakurabladdie die de kaas een specifieke smaak geeft. Hij wordt gemaakt uit rauwe melk in de Berry-streek.

## CHAOURCE DE BOURGOGNE

Chaource is een witschimmelkaas van koemelk die in de regio Bourgogne en Champagne geproduceerd wordt. Onze Chaource-maker is één van de weinige boerderijen die de melk niet pasteuriseert. De affinage is op zijn best na ongeveer 6 weken.

## BLACK SMOKE'S KOUDE GEROOKTE FUNKY MONK MET MOSTERDKORST

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

## **WANDERKAZE**

Deze halfharde kaas wordt gemaakt in Oostenrijk, vlakbij de grens met Duitsland en Zwitserland. Deze smaakvolle kaas, gemaakt van rauwe koemelk, met geurige korst is ontzettend romig.

## **LE PETIT DIABLE**

Le Petit Diable is een eigen creatie. Dit kaasje uit gepasteuriseerde koemelk is afkomstig uit Noord-Frankrijk. De koeien grazen vlakbij de kust en eten zo een pre salé gras, wat een specifieke smaak aan de melk geeft. Tijdens de productie wordt een sterk blond bier van hoge gisting aan de kaas toegevoegd. Nadien wordt de kaas hier meermaals mee gewassen. Het paneermeel rond de kaas zorgt ervoor dat de bieraroma's goed aanwezig blijven.

## **ÉPOISSES DE BOURGOGNE**

Monsieur Berthaut heeft de productie van deze populaire kaas uit de Bourgogne terug opgestart in 1954. Ondanks het feit dat de gewassen korst heel populair was in het begin van de twintigste eeuw, overleefde de productie de tweede wereldoorlog niet. De kaas wordt gewassen met een mengsel van water en Marc de Bourgogne. De korst is de delicatessa die men zeker moet consumeren. De smaak is uitgesproken met een zoete toets. Zodra de kazen in de rijperij toekomen, zet men het proces van het wassen van de kazen verder zodat ze de aroma's van de Marc De Bourgogne verder opnemen en extra smeuïg rijpen.

## **BLUE 61**

Blauwschimmelkaas uit de regio Treviso in Italië. De kaas is zeer bijzonder doordat hij tijdens zijn rijping wordt gewassen met een lokale wijn, de Raboso Passito. Daarna rijpt hij nog verder met kwalitatieve veenbessen. De kaas is niet bitter, maar eerder fruitig en smeuïg in de mond.

  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