

LUNCH

CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze burens en beste vrienden mogen rekenen zijn top-notch! Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten.

Uiteraard stromen de bieren van Stadsbrouwerij De Koninck en Duvel welig in de bar en doorheen onze gerechten gebruiken we vlees uit de premium selectie van Luc De Laet zijn The Butcher's Store en mogen we kleppers zoals de slagers van Carmans, Dierendonck en Monarti tot onze beste vlees-vrienden rekenen. We affineren samen met Van Tricht bijzondere kazen, laten ons verleiden door de chocolade en ijsbereidingen van Jitsk en bieden het bijzonder beer-infused desembrood van The Bakery by Kenney aan.

Goed eten verdient goed materiaal en daarom werken we maar al te graag met de kamado grill en materialen van The Bastard. Ook werken we vol trots met Staub en de pannen van Demeyere.

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 18 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!

Pitmaster Matthias Jacobs, Jord Althuizen en Kasper Stuart.

FIRESTARTERS

SMOKED AND GRILLED PORK BELLY PINSA

€ 19,00

Op beukenhout gerookt duke of berkshire buikspek, Gentse pickles zure room, crème van bloemkool.

SMOKED BURRATINA (V)

€ 17,00

Fregola Sarda, koud huis gerookte burratina kaas, compote van tomaat, donkere jus van geroosterde groenten, waterkers, citroen.

BURNT COD

€ 17,00

Licht gepekeld, huisgerookte & gebrande kabeljauw, crème van peterseliewortel, lauwwarme dressing met gerookte Arbequina olijfolie van eerste persing, erwt, kappertjes, peterselie en gemarineerde witte kool.

WINE SUGGESTION:

CIRCUS - SAUVIGNON BLANC | MENDOZA, ARGENTINIË
GLAS € 6,50 - KARAF (50CL) € 24,00 - FLES € 35,00

|BS|

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

€34

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow-smoked pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, avocado, koriander en zure room. Great to share!

Please make it smaller...

- Less melted cheese please? € 31,00
- Less guacamole please? € 30,00
- Less jalapeño poppers please? € 30,00
- Less pulled pork and pulled beef please? € 29,00
- I'm not that hungry! € 21,50

|BS| BLACK
SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

(V) Vegetarisch

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.

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.

BEER TIP: BOLLEKE 5,2% (25 CL) € 3,80

SMOKED FIVE SPICE SPARE RIBS

€ 26,00

Low & slow met appel- en beukenhout gerookte Asian-inspired Black Smoke Ribs! Met 5-spice gekruide full rack of spareribs, glazed met hoisinsaus en afgewerkt met sesam en lente-ui. Geserveerd met een frisse koolsla, gerookte krielaardappelen met houtskool aioli en home made pickled veggies.

|BS|

THE BLACK SMOKE BONANZA EXPERIENCE

This is it! Het ultieme sharing menu van Black Smoke dat we **vanaf 2 personen** serveren, gebaseerd op de verschillende BBQ trails die Kasper en Jord in de smokey South of the USA hebben gemaakt. In deze Bonanza hebben we de belangrijkste gerechten voor jullie samengebracht die in onze ogen een perfecte weerspiegeling geven van de low and slow BBQ-cultuur met af en toe een toegevoegde Black Smoke touch!

Pick your choice & go all in voor de volledige experience met een hedonistisch voor-, hoofd- en nagerecht of kies voor onze signature dish, de in drie keer geserveerde, Black Smoke Bonanza. We serveren deze op de sizzling plates van The Bastard zodat je de gerechten, stap voor stap, als ze klaar zijn in de keuken, warm geserveerd aan tafel krijgt.

3 GANGEN EXPERIENCE

Het ultieme Black Smoke menu met voorgerecht, bonanza en dessert!

€65 PP

BEEF & CAVIAR

Hedonistische combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette met gerookte zure room en afgewerkt met 5 gram van onze unieke Black Smoke x Imperial Heritage Kaviaar.

BLACK SMOKE BONANZA

1E SERVE

- **Duvel 666 beer battered fried smoked chicken thighs** gemarineerd met gember & soja marinade en geserveerd met een threesome van sauzen: misomayonaise, harissa dip en Carolina mosterdsaus.
- **Black Smoke's bierworst**, een gerookte licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar gemaakt samen met onze burens van The Butcher's Store.

2E SERVE

EEN COMBINATIE VAN TWEE PULLED MEATS.

- **Slow smoked pulled pork** met peper en zout rub, opgesmukt met Carolina mosterdsaus. Gerookt in onze USA smoker gedurende 16 uur met een combo van beuk- en appelhout.
- **Slow smoked pulled beef** met onze beef basher rub en een bold beefy BBQ-saus. Uruguayaanse Agnus beef chuck roll, 16 uur gesmoked in onze USA smoker met eikenhout.

Geserveerd met koolsla en pickled veggies.

3E SERVE

- **'9 to 1' Texas Style Brisket**. Prachtige Angus beef puntborst, 18 uur traag gerookt met eikenhout. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not-so-secret recipe met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke.
 - **Smoked and grilled Duke of Berkshire pork belly**. 6 uur gesmoked met beuken- en appelhout en kort gegrild op de parrilla en gelakt met een bulgogi glaze. Afgewerkt met een kimchi mayonaise en krokante aardappel.
- Geserveerd met gerookte krielaardappelen & houtskool aioli en een portie van onze world-famous smoked baked beans.

THE BONANZA PROFITEROL

Profiterol gevuld met een Jim Beam bourbon - crème suisse en spekcrumble afgetopt met donkere chocoladesaus, geserveerd met vanille-ijs en een shot Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon.

OPTIES

WINE SUGGESTION: Doña evita P. "Premium" Malbec | Mendoza Valley, Argentinië - Fles € 45,00

BLACK SMOKE BONANZA - SOLO

Geserveerd in 3 keer!

€ 39,50 PP

BEEF & CAVIAR

Hedonistisch combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette met gerookte zure room en afgewerkt met 5 gram van onze unieke Black Smoke x Imperial Heritage Kaviaar.

€ 19,50

BLACK SMOKE BONANZA + DESSERT

Onze in drie keer geserveerde Bonanza met het profiterol dessert.

€ 50,00 PP

THE BONANZA PROFITEROL

Profiterol gevuld met een Jim Beam bourbon - crème suisse en spekcrumble afgetopt met donkere chocoladesaus, geserveerd met vanille-ijs en een shot Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon.

€ 11,00

BURGERS & SANDWICHES

Live a little! Voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.

A "JIM BEAM" SPIKED BS CHEESEBURGER

€ 21,50

Een maple sweet potato bun by The Bakery" met twee Aberdeen Angus beef & beenmerg by De Laet en Van Haver burgers, dikke plak provolone kaas, homemade bacon burger saus, "Jim beam" bacon bourbon jam, krokante uiring en groene krulsla.

Go full option met Coleslaw en Smoked Baby Potatoes, gerookte krielaardappelen met kruidenzout, geserveerd met houtskool aioli. € 25,00

SMOKED PULLED BEEF "CROQUE"

€ 16,00

Croque van gegrild zuurdesembrood by The Bakery, met 16 uur op eikenhout gerookte pulled beef, cheddar, rode ui, chili compote.

BENEDICT BASTARDS REUBEN

€ 16,00

Getoast zuurdesembrood by The Bakery, rijkelijk belegd met homemade smoked pastrami, gepocheerd ei, zuurkool, cheddar en 'Carolina' mustard-hollandaisesaus.

GRILLED BLACKENED CATFISH SANDWICH

€ 16,00

Gegrilde zeewolf op een bun van "the bakery", geserveerd met gemarineerde witte kool, ijsberg, tomaat en onze "TOXIC MINDS" hot sauce mayonnaise.

COLD SIDES

COLESLAW

€ 3,00

Classic memphis style coleslaw. Witte en rode kool, wortel, platte peterselie en groene pepers, afgewerkt met een saladedressing.

GRILLED PARSLEY ROOT

€ 6,00

Op de "The Bastard" gepofte en gegrilde peterseliewortel, crème van peterseliewortel en afgewerkt met gremolata. Wordt koud geserveerd.

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS

€ 6,00

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.

GRILLED LEEK

€ 6,00

Gegrilde en gerookte prei, eidooier, soubise van gerookte ui.

STICKY CAULIFLOWER

€ 6,00

Geroosterde en gelakte bloemkool, dragon aioli, burnt amandel.

ROASTED CORN ON THE COB

€ 4,50

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

SMOKED BABY POTATOES

€ 5,00

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.

SCOTTISH BLACK ANGUS BAVETTE STEAK 250G € 26,00

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.

IERSE PRIME CARVERY RIB, 1 KG - 2 PERSONEN - BY CARMANS € 89,00

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 uitstekende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees. Geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gegrilde lente-ui-chipotle boter of chimichurri.

WINE SUGGESTION:

“ONTAÑON” CRIANZA

TEMPRANILLO | GARNACHA, RIOJA, SPANJE

Onder het motto “sharing is caring” is deze Rioja ook verkrijgbaar in Magnum.

Ideaal voor een feestje in BS!

FLES € 43,00 - MAGNUM (1,5 L) € 82,00

AYRSHIRE COTE A L'OS 1 KILO BY DE LAET & VAN HAVER € 125,00

ORIGINE: SCHOTLAND

Dit dubbeldoelras wordt gebruikt voor zijn melk en zijn vlees. De robuuste Ayrshire runderen groeien op in de ruwe en regenachtige weilanden ten zuiden van de Schotse Highlands. Dit maakt dat het rund nooit gebrek heeft aan smaakvol gras. Hun dieet en leefomgeving zorgt voor mals vlees met een mooie, sterke vetmarmering en een sappige, krachtige vleessmaak.

ULTIMATE WINE SUGGESTION:

BAROLO MOLINO DOCG

NEBBIOLO | PIEMONTE, ITALIË

FLES € 70,00

ZEEWOLF € 30,00

Op de parrilla gegrilde zeewolffilet, crème van bloemkool en gegrilde venkel, Citroensaus, lardo.

THIS SHOULD HAVE BEEN OUR BS SALAD € 23,00

Gegrilde witte pens, gegrilde pompoen, linzen, slahart, pecannoten, gremolata, jonagold, Luikse siroop dressing.

KIDS (TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS	€ 7,00
GRILLED BEEF BURGER	€ 13,00
HALVE SLAB GELAKTE RIBBETJES	€ 13,00
CHICKEN WINGS	€ 12,00

Kies hierbij twee side dishes:

- Gerookte krielaardappelen
- Appelmoes
- Coleslaw
- Een fris slaatje

ROCKET TO THE MOON	€ 1,50
Waterijsje	

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 lente-ui-chipotleboter of chimichurri. Al deze gerechten kan je aanvullen met onze selectie side dishes. Check voor het frequent wisselende aanbod het daily specials menu; hier zie je een overzicht van de soorten die we vandaag van het slagersblok halen. Op de in het restaurant opgehangen butcher feast menuborden zie je de beschikbare grammages die we per soort hebben.

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.

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.

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.

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.

DESSERTS

THE HEART STOPPER

€ 10,00

Eclair gevuld met Jim Beam Black Extra Aged 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

€ 10,00

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

LEMON CURD PIE

€ 8,00

Frisse citroentaart met platte kaas en hazelnootcrumble.

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.

THE BONANZA PROFITEROL

€ 11,00

Profiterol gevuld met een Jim Beam bourbon - crème suisse en spekcrumble afgetopt met donkere chocoladesaus, geserveerd met vanille-ijs en een shot Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon.

TANGERINE & CHAMPAGNE

€ 11,00

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

CHEESE BY VAN TRICHT

AFTER DINNER TIP:

PORTO TAYLOR'S, LATE BOTTLED VINTAGE € 7,50

LIEFMANS GOUDENBAND 8% (33 CL) € 5,50

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

€ 32,00

AURÉLIE

Aurelie is een Belgische biologische rauwmelkse geitenkaas in stronkvorm. Hij doet denken aan de Franse Saint Maure maar dan zonder aslaag. Hij wordt gemaakt door Kaasmakerij Karditsel in Lummen. Een samenwerking tussen 2 jonge boeren en een ervaren koppel kaasmakers zorgt voor een enorm toegankelijke en smeuïge geitenkaas.

BRIQUETTE DE SAKURA

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

PAVÉ CRÈME

Belgische witschimmel uit Méan. Rauwe koemelk. Er wordt room aan de melk toegevoegd om zo een double crème te krijgen. Wordt gemaakt door La Fromagerie du Gros Chêne.

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.

SAMSON AUX FLEURS

Fromagerie du Samson in de provincie Namen maakt verschillende kaastypes. Deze bloemenkaas is de mooiste van hun selectie. Hij wordt gemaakt van biologische rauwe koemelk en heeft een half harde structuur. De bloemen zijn eetbaar en geven naast de mooie kleur ook smaken van komijn, noten en mosterd.

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.

LA MÈRE MICHEL

De kaas wordt gemaakt door La Fromagerie du Gros Chêne in Huy in de provincie Namen. De korst wordt gewassen met rood smeer en krijgt hierdoor zijn wat pittigere smaak.

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 smeug in de mond.

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 bordjes en desserts. Maak er dus een echte lazy Sunday van en geniet van overheerlijke gerechten.

Onze signature brunch trays zijn enkel beschikbaar op reservatie, **aan € 34,50 per persoon**. Reserveren voor de brunch trays kan vanaf minimum twee personen en uitsluitend voor de hele tafel. Graag vermelden bij reservatie: "Brunch tray".

BS HOMEMADE ICE TEA

The name says it all. Een homemade ice tea gemaakt met zorgvuldig geselecteerde kruiden door onze bartenders.

PLANK 1: STARTERS

- **Pinsa low & slow smoked buikspek.**
- **Burnt Cod:**
Licht gepekelde, huisgerookte & gebrande kabeljauw, creme van peterselie wortel, lauwwarme dressing met gerookte Arbequiña olijfolie van eerste persing, erwt, kappertjes, peterselie en gemarineerde witte kool.
- **Blini met zure room,**
Citroen en zacht gerookte haringkaviaar.
- **Black Smoke Brunch Nachos**
Met guacamole, cheddar, salsa fresca en zure room. **(M)**
- **Granité van de pitmasters.**

PLANK 2: MAIN COURSES

- **Smoked Pulled Beef “Croque”:**
Croque van gegrild zuurdesembrood by The Bakery, met 16 uur op eikenhout gerookte pulled beef, cheddar, rode ui, chilicompote.
- **Smoked and grilled Kansas City Wet Style spareribs.**
- **Sides dishes:**
(vegetarische opties zijn mogelijk op aanvraag)
- **Grilled Pimiento Padron Peppers **(M)**:**
Deze Spaanse tapasbarfavoriet 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.
- **Gerookte krielaardappelen:**
Met kruidenzout geserveerd met houtskool aioli.
- **Pickled veggies **(M)****

PLANK 3: DESSERTS

- **Financier van boekweit**
Met ahornsiroop en mandarijn.
- **The Mini Heart Stopper:**
Eclair gevuld met Jim Beam Black Extra Aged 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.
- **Mini chocolate pie:**
Smoked ganache van Belgische chocolade, karamel, pinda.
- **Kaasje uit de lade van Kaasmeester Van Tricht.**

Onze brunch wordt geserveerd met vers gebakken “mini gerookte boterpistolets” van The Bakery. Reuzel en extra virgine olijfolie.

f i 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