

RESTAURANT MENU

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 en Dierendonck 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!

De echte steak lover weet dat hij onze 'Butcher Feast'-borden nauwlettend in de gaten moet houden. Naast wat er op onze kaart staat, kan je daar lezen welke serieuze steaks je die dag nog kan scoren. Maar be quick, anders bestelt jouw buurman misschien wel dat stuk vlees waar jij je tanden in had willen zetten.

Enjoy!

Pitmaster Matthias Jacobs, Kasper Stuart en Jord Althuisen

FIRESTARTERS

PULLED BEEF TACO

€ 18,00

Lauwwarme taco's (3 st.) met op eikenhout gerookte pulled beef, licht pikante smoked sriracha BBQ-saus, gerookte uiencompote, pickle relish, cheddar, zure room en guacamole.

BONE MARROW LUGE

€ 18,00

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

Take the slide: add a shot of Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon and shoot it down along the bone. [€ 5,00]

GRILLED PORTOBELLO (V)

€ 18,00

Gegrilde portobello, duxelle van gerookte champignons, antiboise, gremolata, jus van geroosterde groenten, oude Pecorino Nero kaas.

GRILLED AND SMOKED HAMACHI TOAST

€ 19,50

Zuurdesemtoast "by The Bakery", gegrilde en koudgerookte Hamachi, zwarte look, dashi, smoked edamame en limoen.

BEEF & CAVIAR

€ 19,50

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.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

€ 34,00

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow-smoked pork dredged 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

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

SMOKED PORK HAMMER

€ 27,50

In de "Southern Pride" smoker traaggegaarde varkensham XL. BBQ-glaze geserveerd met fried corn met ranchdressing en de signature smoked |BS| puree.

'9 TO 1' TEXAS-STYLE BRISKET

€ 39,00

Sinds 7 jaar onze signature dish. Runderpuntborst uit de USA, 16 uur low & slow, gesmoked met beuken-en eikenhout. Het ultieme icoon van de Texaanse BBQ. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe met enkel zout, zwarte peper and a whole lot of smoke (300 gr). Daarbij de classic BBQ baked beans en signature smoked |BS| puree.

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

SAUSAGE FEST (2 PERSONEN)

€ 23,00 PP

Drie verrukkelijke worsten van onze toppers
De Laet & Van Haver en Dierendonck.

- Grilled Thais inspired worst: een varkensworst afgewerkt met citroengras, chili, limoen en gember.
- Black Smoke's bierworst: een gerookte, licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar.
- Gebakken dry aged worst: worst van 100 % rundvlees gebakken in gerookte boter, afgewerkt met look en groene peper.

Geserveerd met gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste en een classic Memphis-style coleslaw. Witte kool, rode kool en wortel afgewerkt met walnoten en een frisse dressing. We serveren ook nog drie dipsauzen: misomayonaise, harissadip en Carolina mosterdsaus.

|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.

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

OPTIES

BLACK SMOKE BONANZA - SOLO € 39,50 PP

Geserveerd in 3 keer!

BEEF & CAVIAR € 19,50

THE BONANZA PROFITEROL € 11,00

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before. Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes. (terug te vinden onder deze gerechten).

WHERE'S THE BEEF (V)

€ 23,50

Smoky gegrilde pastinaak en licht opgebakken en gekarameliseerde roodlof gecombineerd met parelcouscous, gekonfijte citroen, gremolata, ras el hanout-cashew schuim en dukkah. Een zalige vegetarische BS knipoog naar de keukens van de Maghreb.

A "JIM BEAM" BACON BOURBON JAM DOUBLE GRILLED CHEESEBURGER

€ 25,00

Een maple sweet potato bun by "the bakery" met twee Aberdeen Angus beef & beenmerg burgers, een dikke plak provolone kaas, homemade bacon burger saus, "Jim beam" bacon bourbon jam, krokante uiring en groene krulsla. Geserveerd met Coleslaw en Smoked Baby Potatoes, gerookte krielaardappelen met kruidenzout, geserveerd met houtskool aioli.

HIBACHI PARELHOEN

€ 29,00

Op de Hibachi gegrilde, in gerookte boter gekonfijte suprême van parelhoen, crème gepofte zoete ui, gekonfijte sjalot, gerookte champignonroomsaus en de signature smoked [BS] puree.

ZEEWOLF

€ 29,50

Op de parilla gegrilde zeewolffilet, beurre noisette, gegrilde en rauwe paddenstoelen, crème gepofte zoete ui.

SCOTTISH BLACK ANGUS BAVETTE STEAK 250 G

€ 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, gerookte beenmergboter, pepersaus of chimichurri.

ZESRIB "LOMO ALTO" 350 G

€ 45,00

Mooie Spaanse malse zesrib van topkwaliteit, prachtig met vet doorregen. Geselecteerd door Luc de Laet van The Butcher's Store. Geserveerd met gerookte beenmergboter.

IERSE PRIME CARVERY RIB, 1 KG - 2 PERSONEN - BY CARMANS € 44,50 PP

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. Geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

AYRSHIRE COTE A L'OS 1 KG BY DE LAET & VAN HAVER € 62,50 PP

ORIGINE: SCHOTLAND

Dit dubbeldoelras, dat 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. Geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

BLACK SMOKE'S BUTCHERS FEAST

Een selectie van verschillende versnijdingen en rassen door verschillende topslagers uit ons land. Luc De Laet van The Butcher's Store, de mannen van Slagerij Carmans en Rock 'n Roll slager Hendrik Dierendonck zijn hier onze vaste partners in meat! Op de parrilla gegrild en geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter 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.

SIDE DISHES

Smaakvolle koude en warme bijgerechten die vaak ook gedeeld kunnen worden. De bediening geeft u er graag meer uitleg over.

GOLD SIDES

CLASSIC MEMPHIS -STYLE COLESLAW € 4,00

Witte kool, rode kool en wortel afgewerkt met walnoten en een frisse dressing.

GRILLED BROCCOLINI AND TOXIC MINDS € 8,00

Koud geserveerde gegrilde broccolini, sjalotdressing, een paar druppels spicy Toxic Minds hot sauce, gerookte amandel en limoen.

BURNT LITTLE GEM SALAD € 8,00

Gebrande slaharten, smoked edamame, licht pikante misodressing met rode ui, krokante tortilla en Beemster XO.

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 connoisseur.

[BS] SMOKED POTATO MASH € 5,00

Gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste.

BLACK PUDDING BLOODY HACHIS (2 PERSONEN) € 9,00

Op beukenhout koudgerookte bloedworst, [BS] aardappelpuree en Pecorino nero.

GRILLED MUSHROOM AND TROFIE (2 PERSONEN) € 9,00

Gegrilde en gerookte mix van champignons, trofie pasta, jus van geroosterde groenten en gremolata.

ROASTED CORN ON THE COB € 4,50

Geroosterde mais met gerookte beenmergboter, crispy sjalot, limoenzeste.

SMOKED BABY POTATOES € 5,00

Gerookte krielaardappelen met kruidenzout, geserveerd met houtskool aioli.

|BS|

THE SHARPEST MEAT IN THE UNIVERSE

€259

(2 À 3 PERSONEN)

WAT KRIJG JE ALS 4 ECHTE AMBACHTFREAKS DE HANDEN IN ELKAAR SLAAN OM EEN UNIEK EN EXCLUSIEF BLACK SMOKE VLEESGERECHT TE CREËREN? RIGHT, DAN KRIJG JE THE SHARPEST MEAT IN THE UNIVERSE!

Deze Antwerpse samenwerking tussen **topslager Luc De Laet**, "Wabi Sabi"-messenmaker **Patrick Pevernagie** van IP knives, **Black Smoke's** pitmaster **Matthias Jacobs** en head bartender **Jonathan Scheerlinck** zorgt voor een fantastische culinaire ervaring waarbij we alle skills combineren tot één ultiem gerecht.



For your cutting pleasure en dit unieke stuk vlees voorzien wij een speciaal voor Black Smoke handgemaakt en vooral vlijmscherp mes van IP Knives. Do you like it? No need to steal our steel! Deze unieke messen zijn ook te koop in onze shop of in de webwinkel van IP knives.

Geniet van een unieke amuse in combinatie met een prachtige cocktail pairing in aanloop naar de ultieme, op de parrilla gegrild stuk côte à l'os van topkwaliteit van 1,3 kg dat **Luc De Laet** voor ons selecteerde uit zijn exclusieve "Carima Unique"-selectie.



CARIMA UNIQUE

Een selectie van rundvlees op basis van deze onmiskenbare criteria: typologie van het rund, beveelsdheid en marmering score. Er wordt uitsluitend voor vrouwelijke runderen van Italiaanse origine gekozen. Marmering heeft een belangrijke invloed op vele kenmerken van het vlees: de sappigheid, malsheid, textuur en smaak. Al deze eigenschappen zijn van cruciaal belang voor de smaakbeleving.

Door zijn 4 weken rijping en een zeer sterke vetdooradering, dat vergelijkbaar is met het Japanse Wagyu rundvlees, krijgen we een uitzonderlijke rijke smaak. Heerlijk mals en sappig met een marmering score van 10 tot 12.

We serveren dit prachtig stuk vlees, voor 2 tot 3 personen, met 3 sauzen en 3 side dishes naar keuze en voorafgegaan door een zalige amuse met een elegante cocktail pairing.

Onze bediening vertelt je met plezier nog meer over deze unieke formule.

KIDS (TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS	€ 7,00
GRILLED BEEF BURGER	€ 13,00
PULLED PORK	€ 12,00
CHICKEN TENDERS	€ 12,00

Kies hierbij twee side dishes:

- Gerookte krielaardappelen
- Aardappelpuree
- Appelmoes
- Coleslaw
- Een fris slaatje

KINDER BANANA SPLIT	€ 4,00
----------------------------	---------------

Bolletje vanille-ijs met verse chocoladesaus, banaan en discobolletjes.

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.

GRILLED PEACH PECAN PIE

€ 12,00

Fris perziktaartje, met crème patissier en pecannoten. Afgewerkt met een gel van perzik en zure room.

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.

TONKA BEAN SMOKED CRÈME BRÛLÉE (2 PERSONEN)

€ 15,00

Met tonkaboon en mandarijn geïnfuseerde en gerookte crème brûlée, karamel van riet- en basterdsuiker. Zalig eigenwijs dessert om met twee te delen.

LIQUID DESSERTS

SMOKED LIMONCELLO

€ 8,50

Our own homemade limoncello from roasted lemon, smoked lightly in our USA smoker. The perfect finish to a Black Smoke evening!

AMERICAN COFFEE

€ 9,00

Imagine an Irish coffee exploring the deep, deep South with Jim Beam Kentucky Straight Bourbon. Topped with a homemade caramel/cinnamon whipped cream and a sprinkle of pure dark chocolate. It's every American's wet dream and now exclusively served at Black Smoke.

ESPRESSO MARTINI

€ 12,00

Crafted with the smoothness of vodka, the velvety allure of butterscotch, and a delicate hint of salt, this cocktail redefines sophistication with a delightful balance of sweet and savory. Let the Espresso Martini cocktail be the star of your night, offering a blend of flavors that elevate the ordinary into a memorable and enchanting affair.

TIRAMISU

€ 12,00

Ervaar pure elegantie met de Tiramisu cocktail, een prachtige samensmelting van smaken die een eerbetoon brengen aan het geliefde Italiaanse dessert. Vervaardigd met de rijkheid van cognac, de betovering van Disaronno en de fluweelzachte zoetheid van butterscotch. Belichaamt dit drankje de kunst van verleiding in een glas.

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

JULIETTE

Deze halfzachte geitenkaas met oranje bloes is ontstaan uit een samenwerking tussen kaasaffineurs Van Tricht en kaasmakerij Karditsel. Het idee om een geitenkaas te kleuren met Annatto (afkomstig van het rode pitje van de Zuid-Amerikaanse orleaanboom) zat al een tijdje in het hoofd van Frederic. De kaas wordt gemaakt in Limburg uit rauwe biologische geitenmelk. Zijn smaak is delicaat en de structuur smeug. De kaas is een ode aan Juliette, de grootmoeder van Frederic die in 1970 de zaak startte..

BRILLAT-SAVARIN

Triple crème kaas van rauwe koemelk uit Île-de-France. De pâte is zacht-zoet en aangenaam van smaak. Aan de melk wordt room toegevoegd om hem extra vol te maken. De kaas is zeer rijk en boterig. Hij wordt geproduceerd in Seine-et-Marne, een departement met een landelijk gedeelte, alsook in de Parijse voorsteden. In dit departement wordt ook de Brie de Meaux en de Brie de Melun gemaakt. Het is een vrij 'recente' kaas die in de jaren 30 voor het eerst het licht zag. De kaas werd vernoemd naar een befaamde Franse gastronom.

CAMEMBERT 3 LATTI

Italiaanse stijl camembert. Gemaakt uit drie soorten gepasteuriseerde melk: koe-, geiten- en schapenmelk. Zeer mooie smaak en textuur, kleine productie uit Piemonte.

ALEX

Alex is een halfharde kaas afkomstig uit de Allgäu regio in Zuid-Duitsland. Het is een typische bergkaas die erg vol van smaak is en 9 maanden werd gerijpt. De korst wordt bedekt met een mix van as en vlierbloesemsiroop. Toen de kaasmaker de eerste kaas had gemaakt en op weg was naar een kaaswinkel in München om zijn kaas voor te stellen, had hij nog geen naam voor de kaas. Hij noemde zijn kaas naar de trein waarop hij zat: de Allgäu Express, kortweg Alex.

BOOKERS VINTAGE

Deze kaas viert de Ierse cheddars uit Cork. Een grote blok cheddar van 20kg wordt in vier gesneden en de stukken rijpen dan afzonderlijk verder om meer diepgang en complexiteit te krijgen. Hij wordt gemaakt met microbiëel stremsel uit rauwe melk. Rijpt 18 maanden.

BURONNOIX

Franse kaas, type murals, uit gepasteuriseerde koemelk. De kaas wordt geaffineerd in kelders en gewassen met een notenlikeur. Hij heeft een rijping van minimum 3 weken achter de rug.

HERVE LINGOT

Van kaasmakerij Le Vieux Moulin in Herve. Dit is de enige Belgische kaas die de AOP heeft en de enige rauwmelkse Herve op de markt. De kaas is pittig van smaak en de korst wordt meerdere malen gewassen met gezouten water(pekelt).

BIO BLEU FUMÉ

De Bio Bleu werd op aanvraag van kaasaffineurs Van Tricht ontwikkeld als kleine broer van de Pas De Bleu. Het is een pittige blauwschimmelkaas op basis van biologische rauwe koemelk. De kaas wordt gemaakt door de coöperatieve kaasmakerij Het Hinkelspel in het Oost-Vlaamse Sleidinge. De melk komt van een aantal boeren in de Westhoek. Deze kaas rijpt 6 à 8 weken en wordt dan op natuurlijke wijze 4 uur gerookt op lage temperatuur met beuken- en eikenhout.

  blacksмокеantwerpen
 smoke@blacksмоке.be

|BS|

BLACK SMOKE
Boomgaardstraat 1,
2018 Antwerp
www.blacksмоке.be