

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.



**OUR MENU IS ALSO AVAILABLE IN ENGLISH
SCAN QR-CODE AND TAKE A LOOK!**

FIRESTARTERS

TEXAN BEEF CARPACCIO

€ 18,00

Smoked & flamelicked kalfs picanha carpaccio, crème van gerookte maïs, zoet-zuur van bloemkool & radijs, Duvel-houtskool mayo en zuurdesemtoast.

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. [€ 6,00]

ITALIAN BBQ AUBERGINE (V)

€ 18,00

Op de Bastard BBQ geroosterde aubergine geserveerd met op appelhout gerookte burrata, avocado en tomatensalsa. Afgewerkt met Sardijnse Pane Carasau en zwarte olijvencrunch.

HIBACHI TUNA

€ 21,00

Tonijn van de Japanse Hibachi grill geserveerd met Chuka Wakamé, gemarineerde komkommer, gerookte zure room, ponzu-gel en rasp van limoen.

BEEF & CAVIAR

€ 22,00

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
- No meat for me, please? € 25,00
- I'm not that hungry! € 21,50

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

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.

'9 TO 1' TEXAS-STYLE BRISKET

€ 39,00

Sinds 8 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 g).
Daarbij de rozemarijn wedges en aioli en de Tex-Mex Corn Love!
Mais met ananas, chipotle mayo, salsa fresca.

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 rozemarijn wedges, aioli en een portie coleslaw.

- Eat it solo 300 gr
- For two 500 gr

€ 29,00

€ 48,00

|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 twee 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.

4 GANGEN EXPERIENCE

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

€69 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

- **Pulled Beef Tostada.** Krokante taco met op eikenhout gerookte pulled beef, licht pikante smoked sriracha BBQ-saus, gerookte uiencompote, pickle relish, cheddar, zure room en guacamole.
- **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.
- **Smoked Oriental Chicken Pita's.** 6 uur op appel-en beukenhout traag gerookte orientals rubbed chicken geserveerd in kleine pita broodjes.

Geserveerd met 3 dips:

chimichurri / harissa mayo / kewpie curry mayo

Frisse opgelegde ui met sumac.

2E 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.
- **Kansas City wet-style spare rib** slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus, gerookt in onze "Southern pride" smoker met een combinatie van beuken- en appelhout.
- **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 pickled veggies, rozemarijn potato wedges met aioli, koolsla en een portie van onze world-famous smoked baked beans.

CHOCOLATE & BACON LOVE!

Chocolademousse, mango, krokant zanddeeg, bacon-pinda crumble. Served with a Horse's Neck Shot. A tasty finishing shot with Jim Beam - Kentucky straight Bourbon, roasted ginger syrup, Fever-Tree Ginger Ale & lemon.

OPTIES

BLACK SMOKE BONANZA - SOLO € 42,50 PP

Geserveerd in 2 keer!

BEEF & CAVIAR € 22,00

CHOCOLATE & BACON LOVE! € 12,00

FROM THE WOOD FIRED 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.

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 IS THE BEEF? (V)

€ 21,00

Vuur gelikte spitskool met geroosterde zoete aardappel en jonge wortel, gerookte witte bonencreme en chimichurri.
Geserveerd met amandelschilfers en sinaasappelzeste.

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

€ 26,00

The return of the ultimate BS classic! Dikke Aberdeen Angus beenmergburger by The Butcher's Store, Provolone cheese, pulled beef, coleslaw, pickles en bold & beefy BBQ-saus. Geserveerd met coleslaw, rozemarijn wedges en aioli.

SILENCE OF THE LAMBS

€ 33,00

Op de parrilla gegrilde lams steak uit de Pyreneeën, flageolet bonencreme, zwarte look mayo en smoked rozemarijnjus.

HIBACHI CHICKEN SALAD

€ 23,00

Low en slow gegaarde en daarna op de Hibachi grill afgewerkte chicken kebab met sesam mayo, seroendeng, koriander en zoet zuur van bloemkool en wortel. Gecombineerd met een salade van Chinese kool en soya beans.

ISABEL'S FLAME GRILLED TIGER GAMBAS - 5 STUKS

€ 32,00

Portuguese special van onze chef. Tiger gamba's van de parrilla grill geflambeerd met Maker's Mark bourbon, gerookte tabasco-lookboter, salsa fresca, peterselie, citroenzeste. Geserveerd met rozemarijn potato wedges en boter brioche.

CHURRASCO PICANHA 500 G - 2 PERSONEN

€ 32,50 PP

Op de spies geserveerde gegrilde kalfs picanha. Standaard rosé gegrild op onze parrilla. BS style met gegrilde maïs, ananas salsa en chimichurri. Geserveerd met rozemarijn potato wedges en aioli.

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.

BUENOS AIRES STRIPLOIN 350 G

€ 39,00

Prachtig Argentijns runderras dat zich voornamelijk met gras en kruiden voedt. Het vlees is fijn gemarmerd, mals, sappig en heeft een uitgesproken dierlijke smaak. We grillen deze top entrecote hot & fast op onze parrilla en serveren deze met saus naar keuze: gerookte béarnaise saus, pepersaus, smokey-beenmergboter of Argentijnse chimichurri.

ENTRECOTE SIMMENTAL 500 G

€ 59,00

Voor twee personen of één zeer hongerige cowboy of cowgirl.

ORIGINE: OOSTENRIJK

Op onze parrilla hot & fast gegrilde Oostenrijkse Simmental entrecote. Dit is een prachtig runderras dat zich voornamelijk met gras en kruiden voedt. Het vlees is fijn gemarmerd, mals, sappig en heeft een uitgesproken kruidige smaak. Geserveerd met saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

THE BELGIAN BLUE CARVERY RIB 1.1 KG - 2 PERSONEN

€ 49,50 PP

ORIGINE: BELGIË

Wit blauw is een zeer gekend Belgisch runderras uit de kempen streek. Grootgebracht op malse weiden met sappig gras en kruiden. Dit zorgt voor een uitmuntende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees met minder vet. Geserveerd met een saus naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.



THE BEST OF BEEF - 2 PERSONEN

€ 49,00 PP

De ultieme meat platter voor twee echte fire, smoke & beef lovers!

Geniet van drie mooie rundvleesbereidingen en ontdek zo onze twee BBQ-stijlen: Low & slow en hot & fast.

- **Ultieme pulled beef brioche sliders:** Low & slow smoked pulled beef: Uruguayans Angus beef chuck roll, gekruid met onze eigen beef basher rub, 16 uur gerookt in onze USA-smoker met eikenhout en afgewerkt met een stevige BBQ-saus. We serveren deze pulled beef op een gebakken krokante boter Brioche met spicy beef pastrami, Maker's Mark bourbon mayo en een smoky mais bbq crunch.
- **Beef brisket:** Al acht jaar onze signature dish. Runderpuntborst uit de USA, 16 uur low & slow gerookt 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.
- **Simmental entrecote:** Op onze parrilla hot & fast gegrilde Simmental entrecote. Dit is een prachtig Oostenrijks runderras dat zich voornamelijk met gras en kruiden voedt. Het vlees is fijn gemarmerd, mals, sappig en heeft een uitgesproken kruidige smaak.

Geserveerd met de volgende side dishes, zoetzure groenten en saus naar keuze: Rozemarijn wedges, coleslaw. Per persoon een te kiezen saus of boter: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

• GO ALL IN

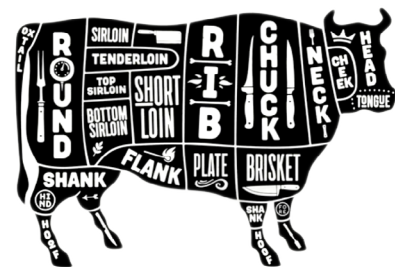
€ 19,00

Pork up your beef-life and add a full slab of Kansas City wet-style spare ribs. Rubben met lekker veel kruiden, gedurende zes uur gerookt in onze American smoker met een combo van beuken-en appelhout. Slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

BLACK SMOKE'S BUTCHERS FEAST

Een selectie van verschillende versnijdingen en rassen door verschillende toppers 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 slagereblok 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.

COLD SIDES

USA COLESLAW € 4,00

Witte kool, rode kool, wortel en rozijnen, yoghurt maple appel cider dressing.

SPRING POTATO SALAD € 5,00

Aardappelsalade met gerookte spekjes, jonagold appel, groene boontjes, graanmosterd-houtskool dressing.

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 uppercute hebben gegeven. De must have side dish voor de low & slow connoisseur.

EL CAULIFLOWER FIESTA € 5,00

Een absolute specialiteit van onze Black Smoke pit-mistresses. Op 'The Bastard' geroosterde bloemkool, gemarineerd in Mexicaanse achiote dressing, topped met vegan basilicummayo.

FUNKY SOUL POTATO € 7,00

Geroosterde zoete aardappel met jonge wortel, zwarte olijven crunch en yoghurtdressing. Afgewerkt met gerookte gezouten amandelen en sinaasappelzeste.

TEX-MEX CORN LOVE! € 5,50

Mais met ananas, chipotle mayo en salsa fresca. Om met de handen te eten en de vingers af te likken.

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES € 5,00

Oven gegaarde rozemarijnpatatjes, aioli dip.

KIDS (TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS	€ 7,00
GRILLED BEEF BURGER	€ 13,00
KINDER RIB	€ 12,00
BS FRIED CHICKEN	€ 11,00

Kies hierbij twee side dishes:

- Rozemarijn aardappel wedges
- Appelmoes
- Coleslaw
- Een fris slaatje

KINDER	€ 4,00
---------------	---------------

Bolletje vanille-ijs met verse chocoladesaus 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. Met een notenmix.

BURNED BASK CHEESECAKE

€ 11,00

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

CHOCOLATE & BACON LOVE!

€ 12,00

Chocolademousse, mango, krokant zanddeeg, bacon-pinda crumble.

Served with a Horse's Neck Shot.

A tasty finishing shot with Jim Beam - Kentucky straight Bourbon, roasted ginger syrup, Fever Tree Ginger Ale, lemon.

BS MILLE-FEUILLE

€ 12,00

Krokant vers bladerdeeg met boter, gegrilde nectarine en een gerookte crème patisserie met kalamansi, verse framboos en afgetopt met gebrande meringue.

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

€ 10,00

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

€ 14,00

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.

SALTY JAPANESE

€ 16,00

A Samurai showdown. It's like sipping on a caramel-drenched orange while someone whispers secrets of the sea in your ear, then BAM. Dark Chocolate swoops in like a ninja. Kampai to the Shenaningans!

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 seizoenscompote. 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.

DRUNK DEVIL

Het is een halfharde kaas waarbij het bekende Duvel bier aan de melk wordt toegevoegd, daarna wordt hij nog gewassen met Duvel tijdens rijping." Het resultaat is een kaas die moutig en hoppig is. De korst is mee eetbaar. De kaas wordt gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk afkomstig van boeren uit de regio Roeselare waar ook de kaasmakerij gelegen is.

BURONNOIX

Frans kaas, type murels, 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.

OLD GROENDAL

Belgische kaas van gepasteuriseerde koemelk. Deze 'oude' brokkelige kaas, door sommigen ook wel 'de Parmezaanse kaas uit België' genoemd, rijpt 18 maanden lang.

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.

  blacksmokeantwerpen
 smoke@blacksmoke.be

|BS|

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