BRUNCH MENU

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 ongekende 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 van kan krijgen. Hell never tasted this good before!

De echte steak lover houdt onze 'butcher Feast' borden nauwlettend in de gaten. Buiten deze kaart zie je hier welke serieuze steaks je deze dag kunt scoren. Maar be quick, anders bestelt je buurman dat waar jij je tanden in wilde zetten.

Enjoy the fire & smoke!

Pitmasters Isabel Rodriguez en Marc Gottenbos,
Captain Kasper Stuart & Pyroculinair avonturier Jord Althuizen.

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

BS BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

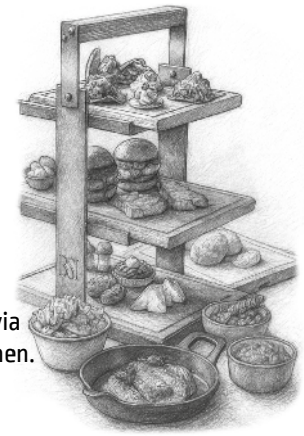
CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze buren 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 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 kamado grills van Kamado Joe. 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.

SUNDAY BRUNCH TRAY! 44,9 per persoon



Om je vingers bij af te likken ...
Something old, something new! Voor onze "next level" brunch werken we met een hele mooie brunchgerechten selectie op onze unieke brunch Tray voor 2 personen. Maak er dus een echte lazy Sunday van en enjoy the ride! Onze signature brunch trays zijn beperkt beschikbaar tot #soldout. Wil je zeker zijn, reserveer ze dan op voorhand via onze website. We serveren de Brunch Tray per tafel en voor een minimum van 2 personen.
(Vegetarische versie uitsluitend op reservatie verkrijgbaar)

PLANK 1 STARTERS

BEEF TARTAAR BRIOCHE
Zalige combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette aangemaakt met smoked extra vierge olie, sjalot en bieslook en gerookte Manchego kaas. geserveerd op een krokante boter brioche.

SMOKED SALMON
Koude huis gerookte sashimi van Noorse zalm gemarineerd in rode biet, frisse salade van krokante venkel, granny smith en crispy wonton. Afgewerkt met sesame-kombu vinaigrette.

BLACK SMOKE BRUNCH NACHOS
Met guacamole, smoked pulled pork, cheddar, salsa fresca en zure room.

FAMOUS BS SMOKED PORK CROQUETTES (2 STUKS)
Head Pitmaster Isabel creëerde de nu al wereldberoemde homemade Smoked Pork kroketten. Crispy en tjokvol pulled pork en tasty ragout.

PLANK 2 MAIN COURSES

PART 1

PORK LOVER
Mini brioche bun gevuld met Duroc pork belly burnt ends, BBQ original mayo saus, coleslaw en juicy pickles.

PORCHETTA & MAKREEL
Home smoked porchetta van Belgisch duroc varken afgewerkt met huisgerookte makreelmayonaise, gerookte ricotta, basilicumolie en zoetzuur van rode ui.
Black Smoke's versie van de klassieke vitello tonnato.

PART 2

BLOODY SUNDAY BAVETTE STEAK TO SHARE
Het Schotse Angus Rund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees.
Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met chimichurri. Geserveerd met:
· Oven gegaarde rozemarijnwedges & aioli dip.

PLANK 3 DESSERTS

CHOCOLATE & BACON LOVE TO SHARE
Chocolademousse, mango, krokant zanddeeg, bacon-pinda crumble.

THE MINI HEART STOPPER
Eclair gevuld met hazelnootpraliné mousseline, salted-bourbon-caramel, hazelnoot krokant en Callebaut chocolate. Finished off met crunchy pecan-en hazelnoot & crispy bacon.

BURNED BASK CHEESECAKE
Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef.

KAASJE
uit de lade van Kaasmeester Van Tricht.

FIRESTARTERS

BEEF & CAVIAR 23

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.

Pair dit heerlijke voorgerecht met een glas van onze frisse,
fruitige Rosé, Château Saint-Maur "You are maur". *Glas 8*

SMOKED SALMON 17

Koude huis gerookte sashimi van Noorse zalm gemarineerd in rode biet, frisse salade van
krokante venkel, granny smith en crispy wonton. Afgewerkt met sesame-kombu vinaigrette.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS 34

Warme tortillachips, overladen met BBQ low & slow-smoked pulled pork drenched
in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, jalapeño poppers,
zure room en koriander. Great to share voor 2 tot 4 personen!

BS BREAD BASKET 5

Selectie bierbrood van onze buurman (bakker Kenney van The Bakery)
geserveerd met olijfolie van eerste persing, gezouten boter en onze homemade reuzelspread.

BURGERS AND SANDWICHES

PITMASTERS FAVORITE

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER 27,5

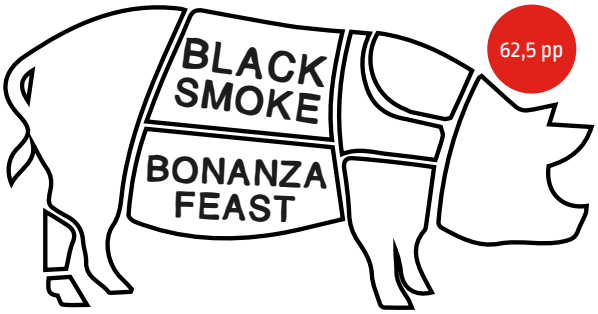
The return of the ultimate BS classic! Dikke Aberdeen Angus beenmergburger
by The Butcher's Store, Provolone cheese, pulled beef, coleslaw, pickles
en bold & beefy BBQ-saus.
Geserveerd met USA coleslaw, oven roasted rozemarijn wedges en aioli.

TRIPLE PORK DONUT FEAST 35

A True Black Smoke Tasty Heart-Attack Sandwich!

A big Ass Donut-Brioche-Bun van buurman Kenney de bakker,
overloaded met IBSI pulled pork, pork belly burnt ends, sliced home smoked porchetta,
warme cheddar saus, full flavor BBQ original mayo saus, coleslaw en big fat juicy pickles.

Geserveerd met Rozemarijn aardappel wedges en aioli dip.



BLACK SMOKE BONANZA FEAST!

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 het volledige Feast met een hedonistisch voor-, hoofd- en nagerecht of kies alleen voor onze signature dish, de IBSI Bonanza.

STARTER

SMOKED SALMON

Koude huis gerookte sashimi van Noorse zalm gemarineerd in rode biet, frisse salade van krokante venkel, granny smith en crispy wonton. Afgewerkt met sesame-kombu vinaigrette.

BLACK SMOKE BONANZA

ORIENTAL SMOKED CHICKEN

6 uur low and slow gesmoked in onze Amerikaanse smoker met appel-en beukenhout. Geserveerd met chimichurri en sumac uitjes.

BLACK SMOKE'S BIERWORST

Onze eigen klassieker sinds dag 1! Een gerookte, licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar. Een mooie samenwerking met onze buren van The Butcher's Store.

CAROLINA STYLE SLOW SMOKED PULLED PORK

Een ode aan de frissere pulled pork uit North & South Carolina. 8 uur op eik-en appelhout traag gerookt pulled pork afgewerkt met onze eigen mustard Carolina sauce.

BEEF BASHER SMOKED PULLED BEEF

Chuck Roll gekruid met onze eigen beef basher kruidenrub. Daarna 12 uur op eikenhout in onze American Smoker zacht gegaard. De pulled beef is afgewerkt met onze IBSI classic bbq sauce.

PORKBELLY BURNT ENDS

Een twist op de klassieke Burnt Ends. Duroc buikspek, Bulgogi gelakt, drizzled met een dressing van roasted sesame.

Onze Bonanza wordt altijd geserveerd met Pickled veggies en 4 side dishes:

- **ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES**
  Oven gegaarde rozemarijn wedges, aioli dip.
- **USA COLESLAW**
  Witte kool, rode kool, wortel en walnoot , yoghurt-maple-appel cider dressing.
- **BBQ BAKED BEANS**
  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.
- **AARDAPPELSALADE**
  Frisse gerookte kriel-aardappelsalade met lente-ui, venkel en augurk. Afgewerkt met ei, mosterd-honing dressing, crispy gedroogde uitjes en bieslook.

DESSERT

CHOCOLATE & BACON LOVE!

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

☐ *Om af te sluiten: The End Game! A tasty finishing shot with Jim Beam - Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon.*

PIMP YOUR BONANZA

FULL SLAB OF KANSAS CITY WET-STYLE SPARE RIBS 22

Spare ribs gerubt met lekker veel pork kruiden, gedurende zes uur gerookt
in onze American smoker met een combo van beuken-en appelhout.
Slathered in “Bolleke” bier infused BBQ-saus.

THE BELGIAN BLUE CARVERY RIB 1.1 KG 110

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.

SAO PAULO STRIPLOIN 350 G 39

ORIGINE: Brazilië
Prachtig Braziliaans 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 chimichurri.

OPTIES

- **BLACK SMOKE BONANZA - VANAF 2 PERSONEN** 42,5 per persoon
- **SMOKED SALMON** 17
- **CHOCOLATE & BACON LOVE!** 9

Levendige tegenhanger voor het rijke, gerookte vlees
ga dan voor de Spaanse ‘Ontanton, Crianza’ Fles 45
Wanna go big? Ga dan voor de Magnum van 1.5 liter Magnum 85

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.

Onze gerechten met rood vlees zijn naar keuze uit te breiden met onze selectie side dishes. Zo kun je perfect je gerecht op maat maken. (De Side Dishes zijn terug te vinden onder deze gerechten). Andere gerechten worden compleet met de nodige garnituren aangeboden.

PITMASTERS TIP

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.

PARILLA GRILLED COD 28

Op de parrilla gegrilde kabeljauw afgewerkt met een frisse groene kruidenkorst, tabouleh en gebrande tomatenvinaigrette.

WHERE IS THE BEEF? 25

Flamelicked, smoky en zalig vegetarisch! Crispy grilled aubergine met gerookte stracciatella, tabouleh en een tahini dip. Afgewerkt met rucola, granaatappelpitjes, gerookte amandelen.

SCOTTISH BLACK ANGUS BAVETTE STEAK 250 G 27,5

ORIGINE: Schotland
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.

SAO PAULO STRIPLOIN 350 G 39

ORIGINE: Brazilië
Prachtig Braziliaans 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 chimichurri.

BEEF & REEF - MINSTENS 2 PERSONEN 58

Combineer onze Sao Paulo Striploin (350 gram) met Isabel's Flame Grilled Tiger Gamba's (4 stuks). Enjoy the best of both worlds met 2 personen!

De entrecote grillen we hot & fast op onze parrilla en serveren deze met saus naar keuze: gerookte béarnaise saus, pepersaus, smokey-beenmergboter of chimichurri.

Hierbij serveren we vier van Isabel's super tasty Tiger Gambas. De Tiger gamba's worden op de grill geflambeerd met Maker's Mark bourbon. Afgewerkt met gerookte tabasco-lookboter, salsa fresca, peterselie en citroenzeste. Geserveerd met oven geroosterde rozemarijn potato wedges met aioli en boter brioche.

THE BELGIAN BLUE CARVERY RIB 1.1 KG - MINSTENS 2 PERSONEN 55 per persoon

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 2 sauzen naar keuze: gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

ISABEL'S FLAME GRILLED TIGER GAMBAS (5 STUKS) 32

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 oven geroosterde rozemarijn potato wedges met aioli en boter brioche.

Onze bourbon-geflambeerde gamba's vinden hun perfecte partner in de fruitige kracht van Triple d'Anvers bier (8% - 25cl). *5,5*

SIDE DISHES

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

COLD SIDES

GRILLED LITTLE GEM 7,9

In de kolen geroosterde Romeinse salade, gegrild met gerookte extra vierge olijfolie en beefrub en afgewerkt met gerookte manchego kaas. Kan gedeeld worden.

USA COLESLAW 3,9

Witte kool, rode kool, wortel, granaatappelpitjes, pink lady appel en honing -mosterd dressing.

AARDAPPELSALADE 4

Frisse gerookte kriel-aardappelsalade met lente-ui, venkel en augurk.
Afgewerkt met ei, mosterd-honing dressing, crispy gedroogde uitjes en bieslook.

TABOULEH 6

Oriëntaalse tabouleh salade met parelcouscous, tomaat, verse munt, granaatappel, gerookte amandelen en gekonfijte citroen.

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS 6

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.

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES 4,9

Oven gegaarde rozemarijnpatatjes, aioli dip.

CORN LOVE! 5,5

Geroosterde mais met citrus-lookboter, gerookte ricotta en appelsienzeste.

KIDS (TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS 7

GRILLED BEEF BURGER 13

BALLETJES IN TOMATENSAUS 10,5

CHICKEN WINGS 11

Kies hierbij twee side dishes:
· Rozemarijn aardappel wedges
· Appelmoes
· Coleslaw
· Een fris slaatje

KINDERIJSJE 4

Bolletje vanille-ijs met verse chocoladesaus en discobolletjes.

DESSERTS

BURNED BASK CHEESECAKE 11

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

THE SMOKED COLONEL 11

Limoensorbet met een stevige shot van onze eigen homemade smoked limoncello. Afgewerkt met een mango-passievrucht crumble en atsina cress.

PITMASTERS FAVORITE

THE ULTIMATE HEART STOPPER 13

De eindbaas van onze desserts! Een notoire opvolger van de |BS| klassieker! Een stevige uppercut van een éclair, gevuld met hazelnootpraliné mousseline, salted bourbon caramel en hazelnoot krokant en callebaut chocolate. Finished off met crunchy pecan-en hazelnoot & crispy bacon.

SMOKED WHITE LADY 12

Black Smoke's twist op de klassieke Dame Blanche. Samen met Chocolatier Jitsk hebben we een heel mooi zacht gerookt vanille ijs gecreëerd. Afgewerkt met een Belgische chocolade saus, subtiel op smaak gebracht met een stevige scheut Bacardi Ocho Años rum.

SKILLET COOKIE SUNDAE 9,9

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

LIQUID DESSERTS

ESPRESSO MARTINI 13

De Espresso Martini werd in de jaren 80 bedacht door de Londense barman Dick Bradsell en ontstond uit een eenvoudig verzoek: een cocktail dat 'wakes you up and then f...s you up'. Door rijke espresso te combineren met zachte wodka en koffielikeur werd het al snel een moderne klassieker. Onze Espresso Martini heeft een krachtige koffiesmaak met een fluweelzachte textuur en precies de juiste hoeveelheid zoetheid. Perfect voor wie de nacht wil doorhalen met een kick van cafeïne en alcohol.

PITMASTERS FAVORITE

BS SMOKED LIMONCELLO 8,5

Onze eigen huisgemaakte limoncello van geroosterde citroen, licht gerookt in onze USA-smoker. De perfecte afsluiter van een Black Smoke avond!
Ook te koop in onze shop in een unieke 70cl fles!

PAPER PLANE 14

Jim Beam Bourbon, Averna Amaro, Martini Bitter en vers citroensap.
Een lekker frisse en goed uitgebalanceerd moderne klassieker. Niet te zoet, niet te bitter.
Just perfect after dinner!

MARTI-NIE ESPRESSO 10

Havaniets alcoholvrije rum, Caffé Vergnano espresso, amandel, tonkabonen, Japanse kuromitsu siroop. Fluweelzacht en toch intens aromatisch, met een elegante balans tussen bitter, zoet en kruidig. Een kick-ass afsluiter van de avond voor wie bewust kiest!

blacksmokeantwerpen
smoke@blacksmoke.be

|BS|

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