

ROOFTOP & BAR FOOD

WELCOME TO 10 YEARS OF BBQ, BOOZE & ATTITUDE

BARSNACKS TO SHARE

CHARCUTERIE PLATTER 16

Spaanse gedroogde Serranoham, home smoked porchetta van Belgisch Duroc varken, Pastrami, Baskische fuet salami. Perfect om te delen met 2!

PIMENTS DE PADRONS 10

Gegrild op de parrilla en afgewerkt met kruidige BBQ olie.

FAMOUS BS SMOKED PORK CROQUETTES 6 stuks - 12

Head Pitmaster Isabel creëerde de nu al 12 stuks - 17
wereldberoemde homemade Smoked Pork 18 stuks - 22
kroketten. Crispy en tjokvol pulled pork en tasty ragout.
Geserveerd met een BBQ mayo.

BOURBON, BEER & CURRY WÜRST! 14

Onze eigen gerookte, licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar. Drenched met onze homemade curry ketchup infused met Jim Beam Bourbon. Der Hammer schneck!

CHICKEN WINGS (5 STUKS) 11,9

The not so classic slowsmoked chickenwings.
Shaken up met Sriracha mayo en BBQ flakes.

PORCHETTA & MAKREEL 16

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

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.

SHARING PLATTERS BIG

BLACK SMOKE'S MEAT SHARING FEST! (3 À 4 PERSONEN) 56

Meat Fest om zalig te delen!

- Spaanse gedroogde Serranoham.
- Home smoked porchetta van Belgisch Duroc varken.
- Pastrami.
- Fuet salami.
- Chicken wings: The not so classic slowsmoked chickenwings met Sriracha mayo en BBQ flakes.
- Porkbelly Burnt Ends: Een twist op de klassieke burnt ends met Bulgogi gelakt Duroc buikspek.
- Smoked limoncello glazed rib fingers.

Geserveerd met ingelegde groenten, bierbrood van the Bakery, pita brood, grissini, crispy pane carasau, gezouten boter en olijfolie van eerste persing.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS (2 PERSONEN) 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!

ROOFTOP MEZZE PLATTER (3 À 4 PERSONEN) 40

Dipping is not a crime! Perfecte zomerfood om te delen.

- Baba ganoush.
- Griekse tzatziki.
- Hummus afgewerkt met gegrilde zoete paprika.
- Piments de Padróns: gegrild op de parrilla en afgewerkt met kruidige BBQ olie.
- Veggie nacho's: Warme tortillachips, drenched in warme cheddar saus met salsa fresca, jalapeños, avocado, jalapeño poppers, zure room en koriander.

Geserveerd met ingelegde groenten, bierbrood van the Bakery, pita brood, grissini, crispy pane carasau, gezouten boter en olijfolie van eerste persing.

ROOFTOP & BAR FOOD

WELCOME TO 10 YEARS OF BBQ, BOOZE & ATTITUDE

DESSERT

BURNED BASK CHEESECAKE ¹¹

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

Geserveerd met een huisgemaakte compote.

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.

THE SMOKED COLONEL ¹¹

Limoensorbet met een stevige shot van onze eigen homemade smoked limoncello.

Afgewerkt met een mango-passievrucht crumble en atsina cress.

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI ¹²

Grey Goose vodka, Kahlua koffielikeur, Caffè Vergnano espresso en suikersiroop.

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 fucks you up'.

Door rijke espresso te combineren met zachte wodka en koffielikeur werd het al snel een moderne klassieker.

SMOKED LIMONCELLO ¹²

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!



**TO SEE ALL OUR MENU'S
SCAN QR-CODE AND TAKE A LOOK!**