

HOLY SHIT 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!

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!**

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 de 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.

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.

 *Onze Spaanse 'Albariño' met zijn frisse citrus en zilte mineraliteit sluit naadloos aan bij de verfijnde smaken van dit gerecht. Een perfecte balans tussen fris, zacht en elegant. Glas 10*

PORCHETTA & MAKREEL

16

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.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

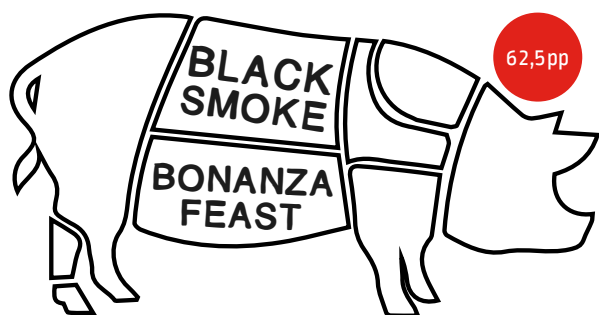
34

Warme tortillachips, overladen met BBQ low & slow-smoked pulled pork drowned 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.



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 burens 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 3 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.

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

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'
Wanna go big? Ga dan voor de Magnum van 1.5 liter*

Fles 45
Magnum 85

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Onderstaand gerecht wordt compleet geserveerd met bijpassende garnituren.
Feel free om extra side dishes toe te voegen!

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

29

• For two 500 gr

48

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.

BEEF TARTAAR

27,5

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 met in de kolen gegrilde little gem salade en oven roasted rozemarijn aardappel wedges met aioli.

Maak het extra luxe met Supplement Kaviaar "Tresor"

20

Verwen jezelf met een ruime portie [10 gram] verrukkelijke kaviaar. Een prachtige samenwerking tussen de meesters van de kaviaar van Imperial Heritage Caviar en Black Smoke. Onder eigen label bieden we deze exclusieve kaviaar van de Siberische steur aan voor hen die net dat tikkeltje meer zoeken. Dankzij de karaktervolle rijping is deze klassieke maar zeer elegante kaviaar een waar genot. Geniet dus van de zachte, zilte en boterachtige smaak van deze middelgrote en glanzende grijze parels.

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.

SÃO 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.

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.

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

CORN LOVE!

5,5

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

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES

4,9

Oven gegaarde rozemarijnpatatjes, aioli dip.

DESSERTS

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.

CHOCOLATE & BACON LOVE!

11,9

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



Geserveerd met The End Game! A tasty finishing shot with Jim Beam - Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon.

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!

  blacksmokeantwerpen
 smoke@blacksmoke.be

|BS|

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