NL

BRUNCH MENU

Al **10 jaar** lang dragen we de BBQ liefde met vuur en passie in ons hart.
Deze kaart is een ode aan het verleden én zeker aan het heden.
We blijven trouw aan traditie, ambacht en kwaliteit, geïnfuseerd met een stevige dosis rook & vuur!

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's 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 Belgische Black Angus bavette, op smaak gebracht met sjalot, bieslook en extra vierge olijfolie. Afgewerkt met luchtige Parmezaan-espuma. Geserveerd op een krokante boter brioche.

TUNA & SMOKE
Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel.
Afgewerkt met nori & wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso.

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

BRISKET LOVER
Mini brioche bun gevuld met Brisket burnt ends, BBQ original mayo saus, coleslaw en juicy pickles.

PORCHETTA & PADDENSTOELEN
Home-smoked porchetta gevuld met paddenstoelen en porcini. Lauwwarm geserveerd met romige crème van Cevenne ui en gebakken paddenstoelen. Afgewerkt met krokant zuurdesembrood, jalapeño-citroencrème, zoetzure rode ui, ingelegde beukenzwammen en salie olie.

PART 2

BLOODY SUNDAY BAVETTE STEAK TO SHARE
Dit Belgische Black 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

SMOKY & TROPICAL KISS!!
Tartelette van krokant zanddeeg, gevuld met vanillemousse en zacht gerookte en op de parrilla gegrilde ananas. Afgewerkt met fris kalamansi gel en crispy merengue.

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 Belgische Black Angus bavette met gerookte zure room en afgewerkt met 5 gram
van onze unieke Black Smoke x Imperial Heritage Kaviaar.

TUNA & SMOKE 19
Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel.
Afgewerkt met nori & wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso.
Aan tafel afgewerkt met smoked dashi vinaigrette.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS 36,5
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 6
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

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER DELUXE 32,5

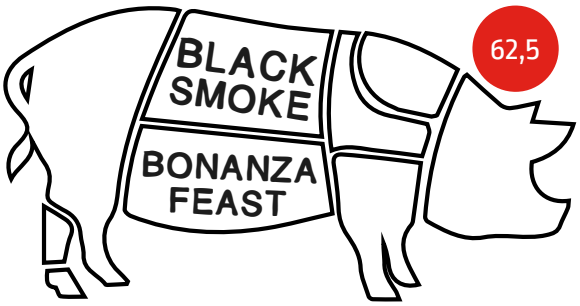
De deluxe versie van onze ultieme Black Smoke-klassieker:
een dikke Aberdeen Angus beenmergburger van The Butcher's Store,
topped met een dikke plak brisket, Provolone, pulled beef, coleslaw, pickles
en onze 10 Years of BS BBQ Sauce.
Geserveerd met USA coleslaw, oven roasted rozemarijn wedges en aioli.

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 BS 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 BS Bonanza.

STARTER

KIES JE FAVORIETE STARTER

STEAK TARTAAR

Steak tartaar van Belgische Black Angus bavette, op smaak gebracht met sjalot, bieslook en extra vierge olijfolie. Afgewerkt met luchtige Parmezaan-espuma en rode bietenpoeder.

OF

TUNA & SMOKE

Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel. Afgewerkt met nori& wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso. Aan tafel afgewerkt met smoked dashi 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 Tripel d'Anvers 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 BS 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 en wortel met rozijnen, walnoten en honing-mosterd 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.
- **BS SMOKED POTATO MASH**
  Gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste.

DESSERT

SMOKY & TROPICAL KISS!!

Tartelette van krokant zanddeeg, gevuld met vanillemousse en zacht gerookte en op de parrilla gegrilde ananas. Afgewerkt met fris kalamansi gel en crispy merengue.

OM AF TE SLUITEN

THE END GAME!

A tasty finishing shot with Jim Beam Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon and Angostura Bitters.

PIMP YOUR BONANZA

BRISKET '9 TO 1' TEXAS STYLE 300 G — 35

Al 10 jaar onze signature dish en hét ultieme icoon van de Texaanse BBQ.
18 uur met eiken-en beukenhout, low and slow gesmoked in onze Amerikaanse smoker.
Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe
met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke!

USA RIBS - ST. LOUIS CUT 1 KG — 65

A Full slab Amerikaanse St.Louis cut, dikbevleesde ribben. 8 uur low & slow gegaard
op appel- en beukenhout in onze American smoker voor een intense rooksmaak
en zachte structuur. Afgewerkt met een rijke cherry-chipotle BBQ-lak. F$ck Amadeus!

BELGISCHE "WITBLAUW" CÔTE À L'OS RUNDERRIBSTUK 1.1 KG — 110

ORIGINE: België
Witblauw 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.

OPTIE

• BLACK SMOKE BONANZA - VANAF 2 PERSONEN — 45 per persoon

WIJN TIP
Op zoek naar een levendige tegenhanger voor het rijke, gerookte vlees?
VAN LOOVEREN 'AFRICAN JAVA' - 2022
PINOTAGE | ROBERTSON, ZUID-AFRIKA
Een kruidige Pinotage met accenten van zwarte peper, munt en eucalyptus.
Zijn fruitige aroma's komen naast rokerige toetsen — Glas 6,5
en gestoofd zwart fruit uitstekend tot hun recht. Perfecte prijs/kwaliteit. — Karaf (50 cl) 26
Wanna go big? Ga dan voor de... — Magnum van 1.5 liter 69

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's 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 29,5

Op de parrilla gegrilde kabeljauw met een krokante groene kruidenkorst.
Geserveerd met verse linguine, spinazie, gerookte kerstomaatjes en salsa verde.

WHERE IS THE BEEF? 28

Crispy grilled aubergine, gelakt met maple-balsamic BBQ-lak.
Geserveerd met gerookte stracciatella, gerookte puree,
gebakken spruitjes en paddenstoelen. Afgewerkt geroosterde hazelnoten.

BELGISCHE BLACK ANGUS BAVETTE STEAK 34

ORIGINE: België
Het Angusrund staat bekend om zijn sappige en smaakvolle vlees.
Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze:
Gerookte béarnaise, gerookte beenmergboter, pepersaus of chimichurri.
Geserveerd met USA coleslaw, oven roasted rozemarijn wedges en aioli.

BELGISCHE "WITBLAUW" CÔTE À L'OS RUNDERRIBSTUK 1.1 KG - VOOR 2 PERSONEN 110

ORIGINE:België
Witblauw 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) 34,5

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 Tripel 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

USA COLESLAW 3,9
Witte kool, rode kool en wortel met rozijnen,
walnoten en honing-mosterd dressing.

HOT SIDES

OVERLOADED SMOKED JACKET POTATO 6
Grote gerookte aardappel, gevuld met boter en pecorino-nero,
gegratineerd met extra cheddar en krokante bacon. Afgewerkt met verse bieslook.

SMOKED BRUSSELS SPROUTS 7
Gebakken en licht gerookte spruitjes met paddenstoelen,
krokante pancetta en Old Groendal kaas.

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! 6,5
Geroosterde corn on the cob met luchtige Parmezaan-espuma,
spicy gerookte paprika en dragonolie. Afgewerkt met krokante uitjes en verse bieslook.

BS SMOKED POTATO MASH 5
Gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste.

KIDS (TOT EN MET 12 JAAR)

NACHOS TODOS 8

GRILLED BEEF BURGER 13

BALLETJES IN TOMATENSAUS 12,5

CORNDOGS 9

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

KINDERIJSJE 4

Bolletje vanille-ijs met verse chocoladesaus en discobolletjes.

DESSERTS

FIRE KISSED BANANA 13

F$ck de klassieke Banana Split! Eat this!
Gegrilde en gekaramelliseerde banaan met luchtige chocolademousse,
krokante chocoladecrumble en gerookt vanille-ijs.
Afgewerkt met gezouten karamel en krokante hazelnoot.

BURNED BASK CHEESECAKE 12

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

PITMASTERS FAVORITE

THE ULTIMATE HEART STOPPER 14

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 12,5

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 11,5

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 14

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$cks 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. Grey Goose vodka, Kahlua koffielikeur, Caffè Vergnano espresso, suikersiroop.



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!

SMOKED BLACK BOULEVARDIER 12

Een verfijnde versie van de Negroni met een vleug rook en bitterzoetheid. Een abolute klassieker! Jim Beam Bourbon, met eikenhout gerookte Averna Amaro, Martini Bitter en Martini Rosso.

DON CORLEONE 10

Een soepele, krachtige ode aan de klassieke Godfather, waarin een stevige scheut blended Scotch whisky wordt gecombineerd met de zoete, rijke warmte van amaretto. Geserveerd met ijs brengt deze cocktail uitgesproken tonen van eikenhout, turf en geroosterde amandel, met een scherpe, no-nonsense afdronk.

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