

FIRESTARTERS

IBSI SIGNATURE:

BONE MARROW LUGE € 14,75

Smoked and grilled marrow met Jack Daniel's Tennessee whiskey gelakt, BBQ pulled beef, ingemaakte radijs en pork crackling.

TAKE THE SLIDE: add a shot of Jack Daniel's Tennessee whiskey and shoot it down along the bone. € 6,00.

ASPARAGUS & VEAL ON FIRE € 12,50

In zout gepekeld en gegrilde witte asperges met dungseden en lauwarm geserveerde slow smoked kalfstong geserveerd met daslook-mayonaise & wild geplukte daslook.

WATERMELON SUGAR HIGH (V) € 13,50

Gepekeld en gerookte watermeloen slices, feta kaas crumble, zwarte olijf en pecannoten afgemaakt met Balsamico aioli.

IBSI

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

€36,50

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow-smoked pork drenched 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? € 34,00
- Less guacamole please? € 33,00
- Less jalapeño poppers please? € 32,50
- Less pulled pork and pulled beef please? € 29,00

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Onderstaande gerechten worden standaard geserveerd met coleslaw & pickled veggies en zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

BLACK SMOKE

SIGNATURE STYLE RIBS € 27,50

Full rack of ribs uit de Yankee smoker gelakt met honing-sriracha BBQ saus, afgetopt met bacon-crackling-pecan crunch en lente ui geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

KANSAS CITY

WET STYLE RIBS € 26,00

Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

BEER TIP: Goose Island IPA

5,9% (35,5cl) € 6,00 / € 8,00

BOOZE TIP: Butterwashed Bourbon Old Fashioned

Beurre noisette geinfuseerd met

Buffalo Trace Bourbon € 12,50

BLACK'S BBQ BONANZA 4.0 € 42,50 P.P.

Can't decide? Have it all!

Chicken wings in adobo-honing-gerookte boter glaze met ranch dressing en bosui, een Black Smoke signature sausage, full slab Kansas City style spare ribs en royale servings slow smoked pulled pork en 9 to 1 style brisket op een platter to share. Geserveerd met baked beans, coleslaw, pickled veggies en potato wedges. Te bestellen vanaf 2 personen.

WINE SUGGESTIONS:

Casa Ermelinda Freitas

Fat Baron Shiraz

Portugal

Bottle € 39,00

OPENINGSUREN KEUKEN: VAN 12u T.E.M. 15u.

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.

(V) VEGETARISCH

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

*Hell never tasted this good before.
Al deze gerechten zijn uit te breiden
met onze selectie side dishes.*

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER € 19,50

*Aberdeen Angus beenmergburger by
Meesterslager Chateaubriand, coleslaw,
Provolone cheese, Aberdeen Angus pulled
beef, pickles en bold & beefy BBQ-saus.*

BEER TIP: Tripel Karmeliet 8,4% (33cl) € 5,20

BS HOUSE STEAK (300G) € 33,50

*Deze 'mother of all steaks' heeft de beste
eigenschappen waar iedere carnivoor warm
van wordt. 300 gram puur grasgevoerd
holstein rundvlees van eigen bodem zonder
bot, zonder vet met een mooie bite en vol
smaak. Wordt op de parrilla gegrild naar
gewenste bakwijze en geserveerd met saus
naar keuze.*

WHERE'S THE BEEF? (V) € 22,50

*Asian Style knolselderij steak met
glasnoedelsalade, zoet-zure oca,
edamame boontjes en lotuswortel chips.*



CATCH OF THE DAY DAGPRIJS

*Let's keep it fresh! Onze pitmasters
grijpen nooit achter het net en
bieden wekelijks wisselende
visgerechten vol vurig vertier.
Check onze daily specials voor de
catch of the day.*

DESSERTS

IBSI SIGNATURE: THE HEART STOPPER 3.0 € 8,00

*Eclair gevuld met Santa Teresa Solera
1796 rum crème suisse gearneerd met
espresso-dulche de leche, gerookte
amandelen en bacon crumble.*

PORNSTAR MARTINI PANNA COTTA € 11,50

*Panna cotta van passievrucht,
passievrucht gel, rasp en ijs van gerookte
witte chocolade, aan tafel afgemaakt
met proseccoschuim.*

HOT SIDES



IBSI SIGNATURE: BBQ BAKED BEANS € 4,25

*USA style bonenschotel
met gerookt vlees.*

IBSI SIGNATURE: ASH BAKED SWEET POTATO-CORNBREAD (V) € 4,75

*Amerikaans cornbread met IBSI
uppercut van in de as gepofte
zoete aardappel geserveerd met
cheddar cheese saus en zoetzuur
van maïs en jalapeño.*

PORK BELLY BURNT ENDS € 9,50

*A side of meat because you
can never have enough pork belly!
Cha Siew style low smoked buikspek
met atsina cress.*

GEKRUIDE POTATO WEDGES (V) € 3,50

*Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-
mayo.*

COLD SIDES

FIRE ROASTED ELOTES € 6,50

*BS twist op de bekende Mexicaanse
gegrilde maïs: Romaine sla, gegrilde
maïs, gerookte cheddar kaas, rode ui
& limoenmayonaise afgemaakt met
tomatencrumble.*

KOOLSALADE (V) € 3,00

*Salade van witte kool, wortel,
groene appel en honing met
mosterd-sinaasappeldressing.*