

FIRESTARTERS

IBS! SIGNATURE:

BONE MARROW LUGE € 16,50

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.

HAIL TO THE KING (BOLEET) (V) € 15,00

Heerlijke veggies on fire gemaakt van vuur gelikte koningsboleet en haloumi kaas geserveerd met gerookte knolselderij crème, ingelegde beukenzwammetjes, truffelvinaigrette en een krokant van cassave houtskool.

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.

'9 TO 1 STYLE' BRISKET € 33,50

BBQ road trip inspired brisket [puntborst], het ultieme icoon van de Texaanse BBQ. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke [240 gr].

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% (35,50 cl)

€ 5,25 / € 7,75

€36,50

IBS!

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

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...

- No melted cheese please? € 34,00
- No guacamole please? € 33,00
- No jalapeño poppers please? € 32,50
- No pulled pork and pulled beef please? € 29,00

BEER TIP: Tank 7 - USA Saison 8,5% (25 cl) € 6,00

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

MAIN COURSES

BLACK LABEL NY STRIP STEAK € 36,50

Een dikke Black Label entrecote steak van 300 gram bereid op onze houtgestookte Argentijnse parilla grill. Black Label is geen runderras maar een kwaliteitscriteria die enkel aan de best gemarmerde steaks wordt toegekend, succulent steak garandeerd dus!

BBQ BACON BEEF TENDERLOIN € 56,00

In Don Papa rum flavoured bacon gewikkelde ossenhaas steak (180 gram) van Holstein premium select runderen (über kwaliteit). Wordt gegrild op de houtgestookte parilla grill naar de gewenste garing en geserveerd met gerookte knolselderij crème, gegrilde seizoensgroenten.

WHERE'S THE BEEF? (V) € 22,50

Mexicaanse taco's al pastor van dry aged rode bieten, gemarineerde en geroosterde ananas, salsa verde en salade van rode kool, rettich en lente-ui.

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.



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% (33 cl) € 5,20

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS €16,00

Because it is f*cking hot so close to the fire pit.

HOT SIDES



IBSI SIGNATURE: BBQ BAKED BEANS € 4,25

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

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

Amerikaans cornbread met BS uppercut van in de as gepofte pompoen geserveerd met cheddar cheese saus en zoetzuur van pompoen en jalapeño.

MISO HORN EGGPLANT (V) € 5,50

Asian delight van met miso gelakte en op de grill gegaarde aubergine met krokant gefrituurde rijst en sakura cress.

FANCY FRIES (V) € 6,00

French cut fries met rozemarijn-knoflook-zeezout, truffelmayonaise en royale dosis dun geschaafde Parmezaanse kaas.

(Add a touch of fresh black truffle € dagprijs)

COLD SIDES

WEDGE SALAD € 4,00

Little gem, Alabama white sauce style dressing, geschaafde rode ui, bacon crumble en bieslook.

KOOLSALADE (V) € 3,00

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

DESSERTS

PROFITEROL € 13,50

Pofiterol gevuld met een Don Papa Rum crème suisse afgetopt met dulce de leche espresso glaze, gerookte pecannoten en bacon crumble, Geserveerd met vanille-ijs en een shot Don Papa Baroko sping rum (2cl)

AMERICAN PIE € 9,00

Frequent wisselend dessert uit de USA BBQ region, check de daily specials of vraag het de bediening.

(V) VEGETARISCH