

## 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.

**IBS! FIERY FLATBREAD (V)** € 13,50

In de houtoven gebakken flatbread met geroosterde kimchi-spitskool van The Bastard, black garlic hummus, Asian chili crisp en gedroogde misopoeder.

## 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 drowned 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
- Skinny nacho's (no meat at all) € 16,50

**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 diëtwensen 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 dat enkel aan de best gemarmerde steaks wordt toegekend, succulent steak garandeerd dus!

### 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

### BIG CUTS FROM THE BUTCHER BLOCK

True carnivores unite! We struinen onze geliefde slagers vrienden van Nederland en België af voor de best of the best en bieden vol trots een assortiment van special cuts en rare breeds. Dit zijn geen laffe lapjes maar seriously sized protein poetry pieces! Check The Butch Block voor deze cuts, of vraag erom bij de bediening!

### A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS €16,00

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

(V) VEGETARISCH

## HOT SIDES



### IBSI SIGNATURE: BBQ BAKED BEANS € 4,25

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

### IBSI SIGNATURE: CHEESY CORNBREAD (V) € 4,75

Amerikaans cornbread van jalapeño en cheddar afgetopt met kaassaus, zure room en zoetzure jalapeño.

### 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.

### ASPARAGUS KIMCHI (V) € 7,50

Kimchi gemaakt van asperges welke zijn geroosterd op de Hibachi Grill met een romige crème van eidooier.

### KOOLSALADE (V) € 3,00

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

## DESSERTS

### HEARTSTOPPER € 14,50

Eclair 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 spping rum [2cl] [zonder shot rum te bestellen €11,00]

### AMERICAN PIE € 9,00

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