

FIRESTARTERS

**|BS| 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

PULPO SKEWER € 13,50

Pulpo from the grill, geroosterde paprika, olijven en calabrese romesco saus.

|BS| BBQ BIRRIA TACO € 15,50

Twee corn tortilla's rijkelijk gevuld met smoke-braised shortrib in een kruidige Mexicaanse consommé en gesmolten kaas, geserveerd met een witte ui-koriander salsa en limoen.

€36,50

**|BS|
OVERLOADED
BLACK SMOKE NACHOS**

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef 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...

- Only beef instead of pork please € 38,50
- No jalapeño poppers please? € 32,50
- I'm not that hungry! € 22,50
- Skinny nacho's (no meat at all) € 16,50

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.

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 € 41,50

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 (300 gr gegaard vlees).

BLACK SMOKE SIGNATURE STYLE RIBS € 26,50

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:

Uiltje Bird of Prey IPA 5,8% (25cl) € 6,00 / € 11,50

**THE BEST OF BBQ BEEF PLATTER € 120,00
(voor 2 personen)**

Here's the beef! Voor de onvervalste carnivoren die big, bold en beefy willen gaan en het leuk vinden om hun tanden in een platter to share te zetten. Op deze Global BBQ inspired platter tref je:

A BIG SLAB OF TEXAS STYLE BRISKET:

Graangevoerde puntborst die op true Texas style volgens het principe van salt, pepper, meat & fire zestien uur gerookt wordt tot ongekende malsheid.

SLOW SMOKED SHORT RIB:

Zwaar gemarmerde beef rib slow smoked in onze smoker tot hij van het bot valt. Flavorized met een bold & beefy glaze van koffiemelasse.

SMOKY SUKADE:

Dikke plak gerookte en gegrilde Uruguayaanse sukade met een Asian glaze.

Deze platter wordt geserveerd met homemade pickles, brioche brood slices, coleslaw, friet met Alabama white sauce en nacho chips.

MAIN COURSES

FLAT IRON STEAK € 36,50

Een juicy cut uit de schouder van het Black Angus rund uit Uruguay – bold, mooi gemarmerd en born for the grill. Deze flat iron gaat straight on the fire. Vanbinnen? Tender as hell, vol rondsmaak met een bite.

Sauce it up: keuze uit pepersaus, bone marrow bearnaise, cowboy butter of chimichurri.

WHERE'S THE BEEF (V) € 27,50

Bangkok BBQ cabbage, geroosterde spitskool in Thaise rode curry, groene kruiden met crumble van pinda, kroepoek, krokante ui, kokos en kaffir lime.

THE BIG DADDY BURGER € 26,50

Twee 9 to 1 peppered, smoked & grilled burger patties (2x 120 g) met trio pepper cheese, slow smoked brisket burnt ends, bacon jam, IBSI burgersaus en crispy onions on a bun.

THE WTF BURGER! € 47,50

Double beef patty (2x 120 gr) en een full size beef rib on a bun! Deze crazy burger wordt geserveerd met trio pepper cheese, crispy bacon, coleslaw, homemade burger-sauce en fries.



BIG CUTS FROM THE BUTCHER BLOCK

True carnivores unite! We struinen onze geliefde slagervrienden 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!

HOT SIDES

[BS] SIGNATURE: BBQ Baked Beans € 4,25

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

VOODOO FRIES € 7,50

Cajun spiced fries met melted cheddar cheese, Alabama white sauce en nduja mayonnaise.

STICKY CORNBREAD (V) € 6,00

Homemade cornbread gevuld met cheddar cheese, jalapeños en mais, getopt met hot honey en tabasco popcorn.

POPPING PUMPKINS € 7,50

Gepofte Hokkaido pompoen, crème van pastinaak, beurre noisette van hazelnoot en beenmerg en geraspte mierikswortel.

COLD SIDES

KOOLSALADE (V) € 3,00

Salade van witte en rode kool, wortel, groene appel en selderij met mosterd-sinaasappeldressing

FROM RUSSIA WITLOF € 7,00

Gegrilde witlof salade met gerookte blue stilton crème, rode portsiroop en walnoten.

DESSERTS

THE HEARTSTOPPER € 15,00

Eclair gevuld met tonkaboon-espresso mousse, getopt met crèmeux van pure chocolade, szechuanpeper en crispy chicken skin geserveerd met hazelnootijs en een shot Don Papa Baroko rum.

[zonder shot Don Papa te bestellen € 11,50]

THE BIG DADDY CIGAR (V) € 12,50

Noten-chocolade sigaar gevuld met een Laphroaig infused pure chocolademousse, geserveerd in een met banoffee crème en brownie crumble gevulde asbak met een Don Papa skull bonbon.