|BS| BLACK SMOKE BBQ BAR TERRAS — LUNCHKAART

FIRESTARTERS

|BS| SIGNATURE: BONE MARROW LUGE € 17,00

Smoked & grilled bone marrow met Highland Park whisky glaze, brisket burnt ends met cherry chipotle simmering sauce en pangrattato.

Take the slide: add a shot of Highland Park 12 and shoot it down along the bone €10.00

UNAGI BUTTERFLIED MACKEREL € 13,50

Gevlinderde makreel unagi style geserveerd met sticky fried rice cake, zoetzure komkommer en sesamzaadjes.

|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.

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

(V) VEGETARISCH

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, was 500 gr rauwe brisket).

|BS| SIGNATURE: OVERLOADED 'MEXICAN LASAGNA' STYLE RACK OF SMOKED RIBS € 37,50

Full rack of pork ribs uit de Yankee smoker gelakt met chipotle-honey-BBQ glaze, pulled pork, cheddar cheese sauce, pico de gallo, jalapeños en een crumble van nacho chips & pork crackling.

KANSAS CITY WET STYLE RIBS € 26,50

Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Highland Park whisky 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 (voor 2 personen) € 120,00

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 afgemaakt met een appel-habanero glaze.

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

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

MAIN COURSES

FLAT IRON STEAK (300 gr) € 38,50

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 rundsmaak met een bite.

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

WHERE'S THE BEEF (V) € 22,50

Seitan steak gegrild met een mandarijn-sinaasappel glaze, aardpeercrème, chips van aardpeer, gefermenteerde paddenstoel en gekonfijte knoflook.

THE WTF BURGER! € 55,00

Double beef patty (2x 150 gr) en een full size beef rib on a bun! Deze crazy burger wordt geserveerd met crispy bacon, coleslaw, homemade burgersauce, aged cheddar en fries.

BIRRIA BURGER € 28,50

Gegrilde beef patty (200 gram) met sla, zoetzuur van ui & jalapeno, gekarameliseerde ui, provolone kaas, pulled birria beef en homemade mexican burger sauce op een getoaste brioche bun.

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!

HOT SIDES

|BS| SIGNATURE: BBQ BAKED BEANS €4,25

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

VOODOO FRIES €8,00

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

MAC'N'CHEESE & CANDIED WHISKY BACON € 9,50

Onze famous mac'n'cheese is back by popular demand: creamy and cheesy met rijke cheddar, mozzarella, Parmezaanse kaas & candied Highland Park whisky bacon toppings, geparfumeerd met Highland Park whisky.

BOURDAIN SKEWER € 9,50

Mortadella gegrild op een spies met banana peppers, Dijon mosterd-honing glaze en gebrande provolone kaas.

COLD SIDES

KOOLSALADE (V) €3,50

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

VIETNAM PORKBELLY & BANH MI €8,50

Vietnamese banh mi salade met geroosterde pork belly, pinda's & pork crackling.

DESSERTS

|BS| SIGNATURE: MAGNUM MADNESS €16,50

Homemade Magnum ijs van Madagascar vanille & bone marrow parfait, Highland Park whisky caramel en donkere chocolade-bacon-gerookte amandel-pistache coating.

SMOKE & VELVET (V) € 12,50

Gerookte pure chocolademousse, crème van tonkaboon, olijfolie, gerookt zeezout, zuurdesem krokant en geroosterde merengue.