

BLACKSMOKE BAR AND RESTARANT  
BROUWERIJ DE KONINCK, BOOMGAARDSTRAAT 1 - 2018 ANTWERPEN

SUNDAY 29TH JANUARY 2017  
12 NOON

# Sei-IS

★ NEW YEAR ★

2017

GET TOGETHER

BS | BLACK  
SMOKE  
BBQ BAR ROOFTOP

Sei IS

WWW.SEI-IS.BE

# SUNDAY BRUNCH

## FIRESTARTERS

**BBQ BEEF TACO'S** € 13,00  
16 uur slow smoked beef op  
gegrilde maistortilla's met inge-  
maakte rode ui, queso fresco en  
limoen-koriander-yoghurtsaus.

**THE SMOKED GOAT (V)** € 12,00  
Bruschetta van op kersenhout  
gerookte Saint-Maurin Geitenkaas  
van Van Tricht, microsalaade en  
sinaasappel-peterselie vinaigrette.

(V) vegetarisch

## BRUNCH SPECIALS

**PANCAKE STACK**  
**'ELVIS STYLE'** € 12,00  
Amerikaanse pancakes (3),  
gebakken banaan, boterkaramel,  
pindakaasmousse & bacon  
crumble

**MEAT LOADED QUICHE** € 15,00  
Huisgemaakte quiche met slow  
smoked meats geserveerd met  
little gem sla & ranch dressing.

**BENEDICT BASTARDS** € 9,00  
Getoaste Engelse muffin rijkelijk  
belegd met gepocheerd ei,  
spinazie en Carolina Mosterd-  
hollandaisesaus en een keuze uit:

**DE KONINCK BIER**  
**INFUSED BUIKSPEK** € 12,00

**TRAAG GEGAARDE**  
**PULLED PORK** € 11,00

**SMOKED FISH** € 15,00

**SLOW SMOKED**  
**BRISKET** € 14,00

**SAUSAGE & EGGS** 12,00  
Smoked & grilled 'Texas style'  
Wild Jo bierworst van Luc de Laet  
van The Butcher's Store,  
geserveerd met 2 spiegeleieren,  
toast & BBQ baked beans.  
The ultimate hangover killer.

**GRILLED GRANOLA** € 10,00  
Krokante granola geserveerd  
met rood fruit, honing en yoghurt.

## SUNDAY ROAST SPECIAL

Wekelijks wisselende  
carving vleesspecialiteit  
geserveerd met passende  
garnituren. Check our staff!

**THE SMOKING CHICK** € 17,50  
Met Smokey Goodness  
'Cheeky Chicken' gerubde halve  
maiskip bereid in de Yankee  
smoker voor een ongeëvenaarde  
smaak geserveerd met jacked  
potato, & Jalapeño-coleslaw.

**STYLISH RIBS PLATTER** € 19,50  
Traag gegaarde spare ribs (700 gr)  
uit de Yankee smoker geserveerd  
met jacked potato, & Jalapeño-  
coleslaw. Choose your style:

- **Memphis dry rub style:**  
Gerubd met Smokey Goodness'  
Pig Powder BBQ kruiden

- **Kansas City wet style:**  
Slathered in De Koninck beer  
infused BBQ saus

**BAKED FISH SKILLET** € 26,00  
In de gietijzeren skillet  
low & slow bereide grietfilet  
met beurre noisette, gefrituurde  
kappertjes, rozemarijn en knoflook.

- Haricot-verts, sinaasappel,  
hazelnoot en jonge prei  
- Rozemarijn-aardappelwedjes  
met frisse ranch dip

## KIDS CORNER

**LITTLE ELVIS PANCAKE**  
**MET MAPLE SYRUP** € 5,50

**GEGRILDE BEEFBURGER\*** € 10,00

**HALVE RACK**  
**GELAKTE RIBBETJES\*** € 10,00

**GEBAKKEN**  
**KIPPENVLEUGELTJES\*** € 10,00

\* worden geserveerd met  
rozemarijn-aardappelwedjes  
en fris slaatje.

## BURGERS & SANDWICHES

**BLACK SMOKE'S**  
**SUICIDE BEEF BURGER** € 15,00  
Aberdeen Angus Beenmerg  
Burger by the Butcher Store,  
jalapeño-coleslaw, provolone  
cheese, pulled beef, pickles,  
bold & beefy BBQ saus.

**PULLED PORK BRIOCHE** € 11,00  
Getoaste brioche bun,  
jalapeño-coleslaw, 16 uur traag  
gegaarde varkensschouder,  
augurk en De Koninck beer  
infused BBQ saus