



## DINERFORMULES

Voor grote gezelschappen biedt BLACK SMOKE u graag de  
Chainsaw chef's table aan  
[ tot max 18 personen, gelieve ons ruim op tijd te laten weten mochten er meer deelnemers  
zijn ]

Je zit vlak naast hell's kitchen!  
Dit is waar de BLACK SMOKE pitmasters werken met de hot en fast technieken:  
loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten.  
Hell never tasted this good before.

+++++

Heb je a hankerin' for some great Texas Style meat,  
stoere ribs of een hartstoppend menu?  
Geniet in BLACK SMOKE van straight forward BBQ flavours.  
We horen graag wat u het meest aanspreekt.

### OINKY-TONK RIBS MENU € 25 pp

#### **OVERLOADED NACHOS**

Warme tortillachips overladen met BBQ  
slow smoked pork drenched in warme cheddar saus  
met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.  
Great to share!

+++

#### **STYLISH RIBS**

Full rack of ribs [ 700 gr ] uit de Yankee smoker,  
Kansas City wet style: slathered in De Koninck beer infused BBQ-saus  
SERVED WITH SIDE DISHES:  
*CRISPY POTATO WEDGES*  
*Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt*  
*& COLESLAW*



## **SMOKING HOT CHICK MENU € 33 PP**

### **HALLOUMI DELIGHT**

Grilled Greek halloumi, curry infused hummus, ezme, chermoula en krokante boekweit

+++

### **The Smoking chick**

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde halve maiskip bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

SERVED WITH SIDE DISHES:

*CRISPY POTATO WEDGES*

*Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt  
& COLESLAW*

## **USA SIGNATURE MENU € 39 pp**

### **USA BBQ BEEF CARPACCIO**

Thinly sliced smoked USA beef ribs, gepekelde groentjes, scorched corn en houtskoolmayo.

+++

### **'9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET (250 gram)**

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.

SERVED WITH SIDE DISHES:

*CRISPY POTATO WEDGES*

*Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt  
& COLESLAW*



## **LOW AND SLOW MENU € 43 pp**

### **OVERLOADED NACHOS**

Warme tortillachips overladen met BBQ  
slow smoked pork drenched in warme cheddar saus  
met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.  
Great to share!

+++

### **BLACK'S BBQ BONANZA**

1/2 smoked chicken, full rack of ribs, beer sausage, pulled pork  
& brisket op een platter to share.  
served with *CRISPY POTATO WEDGES*  
Met 'Carolina' mosterd-mayo-yoghurt  
& *COLESLAW*

+++

### **THE HEART STOPPER 2.0**

Eclair gevuld met crème suisse en op smaak gebracht met Jack Daniel's Tennessee Whiskey,  
een glaze van dulce de leche en  
bacon-pecannotencrumble.

## **HEART ATTACK MENU € 60 PP**

### **SMOKED OXTAIL RAVIOLI**

Open ravioli van 3 uur op eikenhout  
low & slow smoked ossenstaart met merg, tartufata-bordelaisesaus en gegrilde bosui.

+++

### **SCHOTSE BLACK ABERDEEN RIB ROAST (PER 2 PERSONEN 1 KG)**

Uit de premium Luc de Laet's The Butcher's Store selectie: een aan het bot gegaarde  
dubbele entrecote van het fameuze Black  
Aberdeen Angus ras. Gegrild op de parrilla  
en geserveerd met chimichurri

SERVED WITH SIDE DISHES:

*CRISPY POTATO WEDGES*

met *Carolina-mustard-mayo-yoghurt*  
& *COLESLAW*

+++

### **THE HEART STOPPER 2.0**

Eclair gevuld met crème suisse en op smaak gebracht met Jack Daniel's Tennessee Whiskey,  
een glaze van dulce de leche en  
bacon-pecannotencrumble.



## **BIG BOY BEEF MENU (THE B.B.B.) € 75 pp**

### **TO SHARE:**

#### **USA BBQ BEEF CARPACCIO**

Thinly sliced smoked USA beef ribs, gepekeld groentjes, scorched corn en houtskoolmayo.

#### **AND**

#### **SMOKED OXTAIL RAVIOLI**

Open ravioli van 3 uur op eikenhout  
low & slow smoked ossenstaart met merg, tartufata-bordelaisesaus en gegrilde bosui.

+++

#### **BLACK SMOKE'S BBQ BEEF EXTRAVAGANZA**

Here's the beef! De ultieme meat platter voor de echte beef lover: Slow Smoked Simmental beef rib, twee mergpijpen, twee slices Texas style brisket, twee brisket sausages, een flinke dosis pulled beef en een parrilla grilled Holstein Tomahawk.

1,7 kg of pure protein, bones not included.

Can we get a hell yeah!

Geserveerd met krokante aardappelwedges, baked beans, coleslaw en chimichurri en hofmeesterboter.

#### **Pimp your platter for that extra friend:**

- Extra beef rib [advised for 2 extra people] €50
- Extra bone marrow €14
- Extra Texas style brisket €23
- Extra brisket sausage €13
- Extra pulled beef €16
- Extra Tomahawk [advised for 2 extra people] €70

+++

#### **KEY LIME PIE**

*A Florida summer classic: homemade citroentaartje, Italiaanse soft meringue en limoenzeste.*

→ 1 menu per tafel

Deze menu's worden gecombineerd met een drankenformule naar uw keuze



Wenst u uw diner te combineren met een brouwerijbezoek?

U kan mailen naar [Laurence.piens@dekoninck.be](mailto:Laurence.piens@dekoninck.be) voor kaarten.  
U mag vermelden dat u via Black Smoke gestuurd bent, zodoende kan u genieten van een partnerkorting.