



# LUNCHFORMULES

Voor grote gezelschappen biedt BLACK SMOKE u graag de Chainsaw chef's table aan (tot max 18 personen)

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 sandwiches, smokin' sausage of een carnivoresque menu? (13 tot 29 personen)  
Geniet in BLACK SMOKE van straight forward BBQ flavours.

We horen graag wat u het meest aanspreekt.

## SANDWICH GALORE € 19 PP

### **PULLED PORK BRIOCHE**

Getoaste brioche bun, coleslaw, 16 uur traag gegaarde varkensschouder, augurk en De Koninck beer-infused BBQ-saus.

+++

### **THE HEART STOPPER 2.0**

Eclair gevuld met cremeux van chocolade en Cointreau Noir, bovenop afgewerkt met gerookte amandelen en kip krokant.

## OINKY-TONK RIBS MENU € 27 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*

## UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS € 8 pp

### **THE HEART STOPPER 2.0**

Eclair gevuld met cremeux van chocolade en Cointreau Noir, bovenop afgewerkt met gerookte amandelen en kip krokant.

OR

### **KEY LIME PIE**

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

OR

### **JACK'S PROFITEROL TO SHARE**

Soezen gevuld met Jack Daniels crème dipped in dulche de leche espresso glaze en pecannoten-bacon crumble.  
6 pieces pp

→ 1 Dessert / group please

---

/blacksmokeantwerpen /blacksmokeantwerpen

Tel. 03/244.0140 . Fax 03/244.0141 . [www.blacksmoke.be](http://www.blacksmoke.be) . [smoke@blacksmoke.be](mailto:smoke@blacksmoke.be)

---



GRANNY-SLAPPIN' GOOD MENU € 35 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!

+++

**SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE STEAK (250 GR.)**

Het Schotse Angusrund staat bekend  
om zijn sappig en smaakvol vlees.  
Kruidig bereid op de parrillagrill en geserveerd met pepersaus

SERVED WITH SIDE DISHES:

*CRISPY POTATO WEDGES*

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

+++

**THE HEART STOPPER 2.0**

Eclair gevuld met cremeux van chocolade en Cointreau Noir, bovenop afgewerkt met gerookte  
amandelen en kip krokant.

MENU DEL DIA – DAILY MENU € 38 PP

**BURNED MACKEREL**

Gebrande makreel filet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas, gegrilde mais en getopt  
met tomatencrumble.

+++

**'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*

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS € 8 pp

**THE HEART STOPPER 2.0**

Eclair gevuld met cremeux van chocolade en Cointreau Noir, bovenop afgewerkt met gerookte amandelen en kip  
krokant.

OR

**KEY LIME PIE**

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

OR

**JACK'S PROFITEROL TO SHARE**

Soezen gevuld met Jack Daniels crème dipped in dulce de leche espresso glaze en pecannoten-bacon crumble.  
6 pieces pp

→ 1 Dessert / Group please

# BS | BLACK SMOKE

BBQ BAR ROOFTOP

→ 1 menu per tafel

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



Wenst u de lunch 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.