



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 € 30 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*

+++

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

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



SMOKING HOT CHICK MENU € 32 PP

BURNED MACKEREL

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

+++

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde mais kippenbillen (2st.) bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

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



USA SIGNATURE MENU € 39 pp

USA BBQ BEEF CARPACCIO

Thinly sliced smoked USA beef ribs, gepekeld 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*

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

LOW AND SLOW MENU € 45 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 2.0

Can't decide? Have it all!

smoked chicken thigh, full slab Kansas City wet style ribs, een hele beer sausage en een royale serving pulled pork & brisket and glazed runderwangen op een platter to share served with *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.



HEART ATTACK MENU € 63 PP
DUKE OF BERKSHIRE PORK BELLY RIB

Single cut van gerookte dik bevestigde Duke of Berkshire pork belly rib.
Geglanceerd met Mc Chouffe bier, geserveerd met gerookte maiscrème en cross & blackwell style
Mc Chouffe saus.

+++

Ierse prime carvery rib (per 2 personen 1kg)

Een aan het bot gegaarde
dubbele entrecote 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 cremeux van chocolade en Cointreau Noir, bovenop afgewerkt met gerookte
amandelen en kip krokant.

UPGRADE YOUR MENU WITH YOUR FAVOURITE PIECE OF MEAT FROM OUR COTE A L'OS SELECTION:

HOLSTEIN (1KG) + € 5 PP

ORIGINE: Duitsland

*Gekend om zijn zwart-witte kleurpatroon en uitstekende melkproductie. Het vlees heeft een grove,
maar toch zeer malse structuur, is zwaar met vet dooraderd en heeft een smaak die richting melk en
boter gaat.*

OR

SCOTTONA (1KG) + € 10 PP

ORIGINE: Italië

*Het Scottona rund is een kruising van de Franse Charolais en het Italiaanse Piemontese rund. Ze
worden geboren in Frankrijk en grootgebracht in Italië. Hun dieet bestaat uit grassen en
alpenkruiden.*

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

TEXAN BRISKET TOSTADA

Twee krokante maistortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket drowned in
adobo BBQ saus en salsa morita, lemon crème, salsa fresca en avocado.

+++

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.

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

Can we get a hell yeah!

IBSI

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 info@dekoninck.be voor kaarten.

U mag vermelden dat u via Black Smoke gestuurd bent, zodoende kan u genieten van een partnerkorting.