



GROEPSFORMULES LUNCH



CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze burens mogen rekenen zijn top-notch! Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten, hun drinks vloeien ook veelvuldig. Uiteraard stromen de bieren van Stadsbrouwerij De Koninck welig in de bar en doorheen onze gerechten gebruiken we vlees uit de premium selectie van Luc De Laet zijn The Butcher's Store, affineren wij samen met Van Tricht bijzondere smokey kazen, laten we ons verleiden door de chocolade van Jitsk en bieden we bijzonder beer-infused desembrood van The Bakery aan. Goed eten verdient goed materiaal, daarom snijden we de steaks met de messen van Zwilling en werken we vol trots met de gietijzeren creaties van Staub en de pannen van Demeyere. #spon

CHEFS TABLE

BIGGER TABLE, BETTER VIEW

Voor grote gezelschappen biedt Black Smoke u graag de chef's table aan (tot max 18 personen, gelieve ons ruim op tijd te laten weten mochten er meer deelnemers zijn) Je zit aan de Chef's table aan de beste tafel van het restaurant met zicht op de 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 great before.

WE AIM TO PLEASE

MEAT FREAKS, FISH LOVERS AND VEGETABLE FRIENDS

Bij Black Smoke bekoren we de meest veeleisende vleesliefhebber met onze artisanale vlammeende keuken en de beste kwaliteit. Maar we hebben meer te bieden dan enkel vlees. Onze chefs bereiden killer fish dishes en draaien ook voor een volledig 'from scratch' gemaakt driegangen vegetarisch of veganistisch menu de hand niet om. Onze veelzijdige en allround aanpak en grote tafels maakt ons daarmee bij uitstek geschikt voor groepen en grotere gezelschappen. Wil je niet een tafel maar *het hele* restaurant? snappen we, en daarom kan dit ook. Stuur dan een mailtje naar groepen@blacksmoke.be

Voor groepen groter dan 12 gasten hanteren wij vaste groepsmenu's. Zo garanderen wij een vlotte service aan uw tafel en de rest van het restaurant. Heeft u groepsleden met een bepaalde allergie of dieetwens waar wij rekening mee dienen te houden? Geef dit al bij het maken van uw groepsreservering aan ons door. In geval van hoge intoleranties gelieve dit op de avond zelf nogmaals te melden aan ons personeel.

SANDWICH GALORE MENU

€ 19,00 PER PERSOON

PULLED PORK BRIOCHE

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

OR

CRAB CAKE SANDWICH

Koud gerookte snow crab, groen- en zwarte bonen, rode chilli, zoet-zure groenten salade & houtskool aioli.

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

KINDLING KANSAS MENU

€ 27,00 PER PERSOON

OVERLOADED NACHO'S SHARING PLATTER

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit Aberdeen Angus pulled beef, brisket en slow smoked Heyde Hoeve pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share!

KANSAS CITY STYLE WET RIBS

Full rack of ribs [700gr.] uit de Yankee smoker slathered in De Koninck beer infused BBQ-saus.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met Chipotle-ranch dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

OR

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

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

BAD HUNTER MENU

€ 28,00 PER PERSOON

SMOKED CHICKEN SALAD

Gerookte kippendij van maïskip met middle east flavoured rub, gebrande bloemkool, ijsbergsla, 5 spice dressing, granaatappel en croutons.

OR

BURNED MACKEREL SALAD

Gebrande makreel, ijsberg, gebrande broccolini, rode ui, chili, gekonfijte look, ansjovis, croutons en rabarberdressing.

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

GRANNY-SLAPPIN' GOOD MENU

€ 35,00 PER PERSOON

OVERLOADED NACHO'S SHARING PLATTER

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit Aberdeen Angus pulled beef, brisket en slow smoked Heyde Hoeve pork drenched in warme cheddarsaus 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.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met Chipotle-ranch dressing.

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

MENU DEL DIA - DAILY MENU

€ 38,00 PER PERSOON

BURNED MACKEREL

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

'9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET (250 GR.)

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.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met Chipotle-ranch dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS.

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

OR

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

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

TASTY ALTERNATIVES



Het ultieme vertoon van gastvrijheid is het in de watten leggen van alle personen in een groep, ongeacht hun dieetvoorkeur of restricties. Om die reden bieden we bij Black Smoke passende alternatieve menu's voor onze groepsgasten die geen vlees, vis of dierlijke producten wensen te eten en spelen we adequaat in op allergenen en / of restricties.

Heeft u leden in uw groep met bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Geef dit dan reeds bij het maken van uw groepsreservering aan. Wij voorzien dan een vis of vegetarisch menu zoals beschreven. Voor veganistische gasten maken we op de avond zelf een passend seizoensgebonden alternatief mits dit bij de boeking is gecommuniceerd. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit vooraf tijdens de boeking en op de avond zelf dit te melden aan ons personeel.

HERE FISHY, FISHY MENU



€ 35,00 PER PERSOON

All the fins en flavors waarmee we iedere visliefhebber naar lucht laten happen.

BURNED MACKEREL

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

GEGRILDE CORVINA

Op de parrilla gegrilde corvinafilet, fijne prei julienne, gebrande paksoi, miso crème en table side Vietnamese flavor spray.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

DESSERT

Het dessert is gelijk aan het gekozen dessert voor de overige groepsleden.

TASTY ALTERNATIVES



FIERY VEGGIES MENU

€ 30,00 PER PERSOON

Let's blow their minds! Overtuig jouw vegetarische groepsleden om mee te dineren en wij steken onze handen er voor in het vuur dat ze versted zullen staan. Vegetarisch dineren in een BBQ restaurant never tasted this good, promised!

HALLOUMI DELIGHT

Gebrande Griekse halloumi, ketchup van abrikoos, Cubaanse salsa van ananas en pickeled habanero.

WHERE'S THE BEEF?

Grilled Seitan: Huisgemaakte gegrilde seitan, gebrande groene asperge, soja-gember spray, gebakken uitjes en sesam dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS,

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

DESSERT

Het dessert is gelijk aan het gekozen dessert voor de overige groepsleden.

HOT CHICKS MENU

€ 32,00 PER PERSOON

Visje vooraf, gerookte kippenbouten als hoofdgerecht, the brighter side of BBQ. Optioneel uit te breiden met een dessert naar keuze.

BURNED MACKEREL

Gebrande makreelfilet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde maïs kippenbillen [2st.] bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Geserveerd met Chipotle-ranch dressing.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS,

€ 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.

THE HEART STOPPER

Eclair filled with Jack Daniels-Swiss cream, a glaze of dulce de leche and bacon-pecan crumble.

OR

JACK'S PROFITEROL TO SHARE

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

NO PROHIBITION FORMULAS



"JUST A LITTLE DRINK" FORMULA € 12,00

PP

Glas huiswijn uit de Bourgogne van de
Bouchard Aîné & fils
of 1 bier van het vat (bieren van brouwerij
De Koninck)
of 1 frisdrank naar keuze
Chaudfontaine waters plat en bruis op tafel
+++
Koffie of thee na de maaltijd

"SOME MORE DRINKS" FORMULA € 15,00

PP

2 Glazen huiswijn uit de Bourgogne van de
Bouchard Aîné & fils
of 2 bieren van het vat (bieren van
brouwerij De Koninck)
of 2 frisdranken naar keuze
Chaudfontaine waters plat en bruis op tafel
+++
Koffie of thee na de maaltijd

"GIVE ME THE DRINKS" FORMULA € 19,50

PP

1/2 fles huiswijn uit de Bourgogne van de
Bouchard Aîné & fils
of 3 bieren van het vat (bieren van
brouwerij De Koninck)
of 3 frisdranken naar keuze
Chaudfontaine waters plat en bruis op tafel
+++
Koffie of thee na de maaltijd

"BLACK SMOKE" FORMULE € 25,00 PP

Starten met een glas bubbels
Massimo Leone Falanghina Brut IGT
+++
1/2 fles huiswijn pp uit de Bourgogne van
de Bouchard Aîné & fils
of 3 bieren van brouwerij De Koninck van
het vat
of 3 frisdranken
Chaudfontaine waters op tafel
+++
Koffie / thee na de maaltijd

"HEAVENLY POUR" FORMULE € 25,00 pp

Ontvangst met
Duvel – Liefmans Fruitesse of Maandelijkse
Wisseltap "Craftworkbeer"
+++
Tijdens het diner serveren we bij elke
gerecht
een passende bier van Duvel-Moortgat met
keuze uit:
De Koninck
Triple D'anvers
TANK 7
Session IPA
Vedett Blond
Wild Jo
Maandelijkse Wisseltap "Craftworkbeer"
Chaudfontaine waters op tafel
+++
Koffie / thee na de maaltijd

"FIRE AND FLAMES" FORMULE € 28,00 PP

Ontvangst met cocktail
Negroni – Pornstar Martini – Cosmopolitan
of homemade iced tea

+++

1/2 fles huiswijn pp uit de Bourgogne van
de Bouchard Aîné & fils
of 3 bieren van brouwerij De Koninck van
het vat
of 3 frisdranken

Chaudfontaine waters op tafel

+++

Koffie / thee na de maaltijd

"TRUST ME I'M FAMOUS" FORMULE

€39,00PP

Ontvangst met Champagne
Piper-Heidsieck Essentiel Brut

+++

Aangepaste wijnen geselecteerd door onze
sommelier,
per gerecht voorzien we een bijpassende
wijn bij uw gerecht.

Chaudfontaine waters op tafel

+++

Koffie / thee na de maaltijd

**50 Shades of Espresso Martini [supplement
€8,00]**

**Lekkere after-dinner cocktail als alternatief
voor de koffie**

→ 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 Info@dekoninck.be voor
kaarten.

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

|BS|

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen.

www.blacksmoke.be

[blacksmokeantwerpen](https://www.instagram.com/blacksmokeantwerpen)

smoke@blacksmoke.be



DENHAM

All our staff is dressed by
Jason Denham. Our goal is
similar: Worship Tradition,
Destroy Convention
[#denhamthejeanmaker](https://www.instagram.com/denhamthejeanmaker)