

GROEPSFORMULES LUNCH

*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.*

|BS|

THE BLACK SMOKE BONANZA EXPERIENCE

3 GANGEN EXPERIENCE

€65 PP

Het ultieme Black Smoke menu met voorgerecht, bonanza en dessert!

BEEF & CAVIAR

Hedonistische combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Ierse Angus bavette met gerookte zure room en afgewerkt met 5 gram van onze unieke Black Smoke x Imperial Heritage Kaviaar.

BLACK SMOKE BONANZA

1E SERVE

- **Duvel 666 beer battered fried smoked chicken thighs** gemarineerd met gember & soja marinade en geserveerd met een threesome van sauzen: misomayonaise, harissa dip en Carolina mosterdsaus.
- **Black Smoke's bierworst**, een gerookte licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar gemaakt samen met onze burens van The Butcher's Store.

2E SERVE

- **Kansas City wet-style spare rib** slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus, in onze "Southern pride" smoker gerookt met een combinatie van beuken- en appelhout.
- **Slow smoked pulled beef** met onze beef basher rub en een bold beefy BBQ-saus. Uruguayaanse Agnus beef chuck roll, 16 uur gesmoked in onze USA smoker met eikenhout.

Geserveerd met gerookte krielaardappelen en Carolina mosterddressing, koolsla en een portie van onze world-famous smoked baked beans.

3E SERVE

- **'9 to 1' Texas Style Brisket**. Prachtige Angus beef puntborst, 18 uur traag gerookt met eikenhout. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not-so-secret recipe met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke.
- **Smoked and grilled Duke of Berkshire pork belly**. 6 uur gesmoked met beuken- en appelhout en kort gegrild op de parrilla en gelakt met een bulgogi glaze. Afgewerkt met een kimchi mayonaise en krokante aardappel.

Geserveerd met pickled veggies.

THE BONANZA PROFITEROL

Profiterol gevuld met een Jim Beam bourbon - crème suisse en spekcrumble afgetopt met donkere chocoladesaus, geserveerd met vanille-ijs en een shot Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon.



THE BEST OF BEEF MENU

€ 69,00 PP

MAKE YOUR OWN PULLED BEEF TACO

Lauwwarme taco's met op eikenhout gerookte pulled beef, licht pikante smoked sriracha BBQ- saus gerookte uiencompote, pickle relish, cheddar, zure room en guacamole. Alles wordt apart geserveerd zodat u uw eigen taco kan creëren.

BEST OF BEEF

De ultieme meat platter voor de echte fire, smoke & beef lover!
Geniet van drie mooie rundvleesbereidingen en ontdek zo onze twee BBQ-stijlen: Low & slow en hot & fast.

- **Low & slow smoked pulled beef:** Uruguayaanse Agnus beef chuck roll, gekruid met onze eigen beef basher rub, 16 uur gerookt in onze USA-smoker met eikenhout en afgewerkt met een stevige BBQ-saus.
- **Beef brisket:** Al zeven jaar onze signature dish. Runderpuntborst uit de USA, 16 uur low & slow gerookt met beuken-en eikenhout. Het ultieme icoon van de Texaanse BBQ. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe met enkel zout, zwarte peper and a whole lot of smoke.
- **Charolais entrecote:** Op onze parrilla hot & fast gegrilde Charolais entrecote. Dit is een prachtig Frans rund dat zich voornamelijk met gras en kruiden voedt. Het vlees is fijn gemarmerd, mals, sappig en heeft een uitgesproken kruidige smaak.

Geserveerd met de volgende side dishes, zoetzure groenten en saus naar keuze:
|BS| Smoked aardappelpuree, Classic Memphis-style coleslaw, Burnt little gem salade met miso dressing, krokante tortilla, rode ui en Beemster XO, gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

- **GO ALL IN € 9,50 PER PERSOON (VOORAF TE BESTELLEN BIJ GROEPEN@BLACKSMOKE.BE)**
Pork up your beef-life and add a full slab of Kansas City wet-style spare ribs. Rubben met lekker veel kruiden, gedurende zes uur gerookt in onze American smoker met een combo van beuken-en appelhout. Slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Jim Beam Black Extra Aged Bourbon crème suisse dipped in dulche de leche espresso-glaze en pecannoten-baconcrumble.

OF

GRILLED PEACH PECAN PIE

Fris perzikaartje, met crème patissier en pecannoten. Afgewerkt met een gel van perzik en zure room.

SANDWICH ME MENU

€ 29,50 PER PERSOON

Bij deze formule kiest u uit twee van onze favoriete sandwiches, geserveerd met één van onze speciale bieren van Brouwerij De Koninck van het vat. Verder zijn plat en bruisend Chaudfontaine water op tafel inbegrepen en wordt deze formule afgesloten met een Vergnano koffie of Satemwa thee.

SMOKED PULLED BEEF "CROQUE"

Croque van gegrild zuurdesembrood by The Bakery, met 16 uur op eikenhout gerookte pulled beef, cheddar, rode ui, chili compote.

OF

GRILLED BLACKENED CATFISH SANDWICH

Gegrilde zeewolf op een bun van The Bakery, geserveerd met gemarineerde witte kool, ijsberg, tomaat en onze "toxic minds" hot sauce mayonnaise.

BS SPECIAL LUNCH MENU

€ 38,00 PER PERSOON

Bij deze formule kiest u uit onderstaande van onze favorites, geserveerd met één van onze speciale bieren van Brouwerij De Koninck van het vat. Verder zijn plat en bruisend Chaudfontaine water op tafel inbegrepen en wordt deze formule afgesloten met een Vergnano koffie of Satemwa thee.

HIBACHI PARELHOEN

Op de Hibachi gegrilde, in gerookte boter gekonfijte suprême van parelhoen, crème gepofte zoete ui, gekonfijte sjalot, gerookte champignonroomsaus en de signature smoked |BS| puree.

OF

CATCH OF THE DAY

Op de parilla gegrilde catch of the day, beurre noisette, gegrilde en rauwe paddenstoelen, crème gepofte zoete ui en de signature smoked |BS| puree.

OF

SCOTTISH BLACK ANGUS BAVETTE STEAK

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill, saignant gebakken en geserveerd met jalapeno coleslaw, pepersaus en de smoked baby potatoes.

BRUNCH TRAY MENU

€ 34,50 PER PERSOON

BS HOME MADE ICE TEA

The name says it all. Een homemade ice tea gemaakt met zorgvuldig geselecteerde kruiden door onze bartenders.

PLANK 1: STARTERS

- **Smoked Beef Taco:**
Lauwwarme taco met op eikenhout gerookte pulled beef, smoked sriracha BBQ-saus, gerookte uiencompote, pickle relish, cheddar, zure room en guacamole.
- **Gegrilde zeewolf:**
Op de parilla gegrilde zeewolf filet, beurre noisette, gegrilde en rauwe paddenstoelen, crème gepofte zoete ui.
- **Blini met zure room,**
Citroen en zacht gerookte haringkaviaar.
- **Black Smoke Brunch Nachos**
Met guacamole, cheddar, salsa fresca en zure room. (M)
- **Granité van de pitmasters.**

PLANK 2: MAIN COURSES

- **Smoked Pulled Beef "Croque":**
Croque van gegrild zuurdesembrood by The Bakery, met 16 uur op eikenhout gerookte pulled beef, cheddar, rode ui, chilicompote.
- **Smoked and grilled Duke of Berkshire pork belly:**
6 uur gesmoked met beuken- en appelhout, kort gegrild op de parrilla en gelakt met een bulgogi glaze. Afgewerkt met een kimchi-mayonaise en krokante aardappel.
- **Sides dishes:**
(vegetarische opties zijn mogelijk op aanvraag)

- **Grilled Pimiento Padron Peppers (M):**
Deze Spaanse tapasbarfavoriet bestaat uit milde, maar smaakvolle paprika's die worden gegrild op onze beroemde parrilla grill, ingesmeerd met BBQ-olie en specerijen. A gringo-side-of-the-wall classic.
- **Gerookte krielaardappelen:**
Met kruidenzout geserveerd met houtskool aioli.

- **Pickled veggies. (M)**

PLANK 3: DESSERTS

- **Pistachesoes:**
Kleine soes gevuld met een pistachecrème, afgewerkt met witte chocolade en limoen.
- **The Mini Heart Stopper:**
Eclair gevuld met Jim Beam Black Extra Aged Bourbon crème suisse dipped in dulce de leche espresso-glaze en pecannoten-baconcrumble. [BS] Classic! De "heart stopper" is vanaf dag één de all time favourite van onze dessert lovers.
- **Mini Grilled Peach Pecan Pie:**
Fris perziktaartje, met crème patissier en pecannoten.
- **Kaasje uit de lade van Kaasmeester Van Tricht.**

NO PROHIBITION FORMULAS

“BS LUNCH 1” FORMULE

€ 14,50 PER PERSOON

2 glazen huiswijn uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards of 2 bieren van brouwerij De Koninck van de tap of 2 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

BS LUNCH 2” FORMULE

€ 17,50 PER PERSOON

1/2 fles huiswijn pp uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards of 3 bieren van brouwerij De Koninck van de tap of 3 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“BLACK SMOKE” FORMULE

€ 25,50 PER PERSOON

Starten met een glas bubbels Mont Marçal Cava Brut Reserva.

+++

1/2 fles huiswijn pp uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards of 3 bieren van brouwerij De Koninck van de tap of 3 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“BLACK SMOKE DELUXE” FORMULE

€ 30,00 PER PERSOON

Starten met een glas bubbels Mont Marçal Cava Brut Reserva.

+++

3/4e fles huiswijn pp uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards of 4 bieren van brouwerij De Koninck van het vat of 4 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“HEAVENLY POUR” FORMULE

€ 25,00 PER PERSOON

Ontvangst met
DUVEL – LIEFMANS FRUITESSE
of WISSELTAP “SVEN IS THE BOSS!!!”

+++

Tijdens het diner serveren we bij elke gerecht een passende bier van Duvel-Moortgat met keuze uit:

BOLLEKE 5,2% [25 CL]
TRIPLE D’ANVERS 8% [25 CL]
LIEFMANS PALE SOUR 6,9% [25CL]
DUVEL 666 [25 CL]
WISSELTAP “SVEN IS THE BOSS!!!”

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“FIRE AND ICE” FORMULE

€ 29,50 PER PERSOON

Ontvangst met cocktail
MOSCOW MULE – PORNSTAR MARTINI
HORSE’S NECK of HOMEMADE ICE TEA

+++

1/2 fles huiswijn pp uit de Languedoc in Frankrijk van de Rare Vineyards of 3 bieren van brouwerij De Koninck van het vat of 3 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“TRUST ME I’M FAMOUS” FORMULE

€ 39,00 PER PERSOON

Ontvangst met Champagne
Piper-Heidsieck Essentiel Brut by Taste!

+++

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

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

Upgrade uw menu met deze after dinners in plaats van de koffie of thee.

50 Shades of Espresso Martini
(supplement € 9,00)

“SOMMELIER” FORMULE

€ 49,00 PER PERSOON

Het aperitief wordt in overleg met onze headbartender Jonathan Scheerlinck samengesteld of ga voor onze huis champagne Piper-Heidsieck Essentiel Brut by Taste! Voor de wijnen, passend bij uw menu, gaan we samen met onze sommelier een stapje verder. Bij deze ultieme upgrade snuisteren we door onze wijnkaart en zoeken we samen naar vurige combinaties volgens uw smaak en wensen. Let’s go all the way!

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

Upgrade uw menu met deze after dinners in plaats van de Smoked Limoncello.

50 Shades of Espresso Martini
(supplement € 4,00)

BIEREN
DE KONINCK

ANTWERPSE STADSBROUWERIJ

**WENST U UW DINER TE COMBINEREN
MET EEN BROUWERIJBEZOEK?**

Dankzij Black Smoke kan u genieten van een partnerkorting!

Bestel je tickets bij:

<https://www.dekoninck.be/nl/interactieve-tour>

En gebruik volgende kortingscode: **BS2022**

Hiermee krijgen jullie **€4,00** per persoon korting
op het volwassenen tarief.

Belangrijk is dat jullie voor het volwassenen
tarief kiezen en niet voor het groepstarief indien
jullie met meer dan 15 zijn.

|BS|

  blacksmokeantwerpen
 smoke@blacksmoke.be

BLACK SMOKE
Boomgaardstraat 1,
2018 Antwerp
www.blacksmoke.be