

GROEPSFORMULES DINER

CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze buren en beste vrienden mogen rekenen zijn top-notch!

Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten. Uiteraard stromen de bieren van Stadsbrouwerij De Koninck en Duvel welig in de bar en doorheen onze gerechten gebruiken we vlees uit de premium selectie van Luc De Laet zijn The Butcher's Store en mogen we kleppers zoals de slagers van Carmans en Dierendonck tot onze beste vlees-vrienden rekenen.

We affineren samen met Van Tricht bijzondere kazen, laten ons verleiden door de chocolade en ijsbereidingen van Jitsk en bieden het bijzonder beer-infused desembrood van The Bakery by Kenney aan.

Goed eten verdient goed materiaal en daarom werken we maar al te graag met de kamado grill en materialen van The Bastard.

Ook werken we vol trots met Staub en de pannen van Demeyere.

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.*

|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.

SHARING MENU

€ 49,00 PER PERSOON

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.

SAUSAGE FEST

Drie verrukkelijke worsten van onze topslagers De Laet & Van Haver en Dierendonck.

- **Grilled Thais inspired worst:**
een varkensworst afgewerkt met citroengras, chili, limoen en gember.
- **Black Smoke's bierworst:**
een gerookte, licht pikante varkensworst met Wild Jo bier, jalapeño en cheddar.
- **Gebakken dry aged worst:**
worst van 100 % rundvlees gebakken in gerookte boter, afgewerkt met look en groene peper.

Served with sides to share:

JALAPEÑO COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en jalapeños afgewerkt met een jalapeño dressing en peterselie.

IBSI SMOKED POTATO MASH

Gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste.

TONKA BEAN SMOKED CRÈME BRÛLÉE

Met tonkaboon en mandarijn geïnfuseerde en gerookte crème brûlée, karamel van riet- en basterdsuiker. Zalig eigenwijs dessert om met twee te delen.

HAMMER MENU

€ 63,00 PER PERSOON

APERIO PLATTER

Een heerlijk assortiment van onze beste bar bites. Fried chicken, padron peppers, cold smoked Hamachi.
Wordt sharing geserveerd aan tafel.

SMOKED PORK HAMMER

In de "Southern Pride" smoker traaggegaarde varkensham XL. BBQ-glaze.

Served with sides to share:

JALAPEÑO COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en jalapeños afgewerkt met een jalapeño dressing en peterselie.

IBSI SMOKED POTATO MASH

Gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste.

THE HEART STOPPER

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

OF

TONKA BEAN SMOKED CRÈME BRÛLÉE

Met tonkaboon en mandarijn geïnfuseerde en gerookte crème brûlée, karamel van riet- en basterdsuiker. Zalig eigenwijs dessert om met twee te delen.

OF

GRILLED PEACH PEGAN PIE

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

SPECIAL PICANHA MENU

€ 69,00 PER PERSOON

MAKE YOUR OWN PULLED BEEF TACO

Lauwarme 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.

PICANHA OP ZIJN GEHEEL

Picanha op zijn geheel klaargemaakt en served sliced, saignant gebakken en met chimichurri aan tafel.

Served with sides to share:

JALAPEÑO COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en jalapeños afgewerkt met een jalapeño dressing en peterselie.

ROASTED CORN ON THE COB

Geroosterde mais met gerookte beenmergboter, crispy sjalot en limoenzeste.

SMOKED BABY POTATOES

Met houtskoolaïoli.

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

BIG MEATS MENU

€ 80,00 PER PERSOON

True carnivores unite! A selection of different special cuts and rare breeds of côte a l'os will be grilled on our parilla grill and served on your table to share. We serve our beautiful cuts of meat saignant.

IERSE PRIME CARVERY RIB

Uit de premium selectie van slagerij Carmans. Irish Prime is een runderras dat geboren, getogen en geslacht wordt op Ierse bodem. Grootgebracht op mals, sappig gras en wilde klaver, wat zorgt voor een uitmuntende, licht kruidige smaak en lekker mals vlees.

AYSHIRE COTE A L'OS

Dit dubbeldoelras, dat wordt gebruikt voor zijn melk en zijn vlees. De robuuste Ayrshire runderen groeien op in de ruwe en regenachtige weilanden ten zuiden van de Schotse Highlands. Dit maakt dat het rund nooit gebrek heeft aan smaakvol gras. Hun dieet en leefomgeving zorgt voor mals vlees met een mooie, sterke vetmarmering en een sappige, krachtige vleessmaak.

Served with sides to share:

BURNT LITTLE GEM SALAD

Gebrande slaharten, smoked edamame, licht pikante misodressing met rode ui, krokante tortilla en beemster xo.

SMOKED BABY POTATOES

Met houtskoolaïoli.

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

NO PROHIBITION FORMULAS

“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