

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 slaggers 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.

RESTO-BAR +1

FOOD, DRINKS, MUSIC

Welcome to the Black Smoke Resto-Bar. In deze sinistere ruimte trof je ooit de fermentatietanks van de stadsbrouwerij. En nu? Een sfeervolle plek waar alles draait om het vloeibare ambacht, gecombineerd met een volwaardige restaurantervaring. We serveren hier namelijk ook ons volledige à la carte menu of groepsformules om ervoor te zorgen dat je ook hier van de volwaardige dining ervaring van Black Smoke kan genieten.

Laat een cocktail shaken of stirren door het barteam dat, onder leiding van Jonathan Scheerlinck, top-level drinks serveert. Liever een pintje? No worries! De 12-koppige tapinstallatie met de hemelse bieren van Brouwerij De Koninck & Friends tapt elke dorst weg. Naast de geliefde en gekende brouwsels kregen we stiekem toegang tot de secret stash van brouwmeester Sven. Verwacht je aan testbrouwsels en limited edition bieren die je nergens anders kan proeven. liever fijne wijnen per glas of alcohol vrij... we've got you covered!

Onze verschillende resident dj's, aangevuld met andere (inter)nationale toppers, staan op vrijdagen in voor de nodige diner & bar vibes.

Onze Bar & Resto kan ook volledig afgehuurd worden voor private events of unieke parties.

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 13 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

This is it! Het ultieme sharing menu van Black Smoke, gebaseerd op de verschillende BBQ trails die Kasper en Jord in de smokey South of the USA hebben gemaakt. In deze Bonanza hebben we de belangrijkste gerechten voor jullie samengebracht die in onze ogen een perfecte weerspiegeling geven van de low and slow BBQ-cultuur met af en toe een toegevoegde Black Smoke touch!

Go all in voor de volledige experience met een hedonistisch voor-, hoofd- en nagerecht. Het hoofgerecht is onze signature dish, de in twee keer geserveerde, Black Smoke Bonanza. We serveren deze op de sizzling plates van The Bastard zodat je de gerechten, stap voor stap, als ze klaar zijn in de keuken, warm geserveerd aan tafel krijgt.

4 GANGEN EXPERIENCE

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

€69 PP

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

- **Pulled Beef Tostada.** Krokante taco met op eikenhout gerookte pulled beef, licht pikante smoked sriracha BBQ-saus, gerookte uiencompote, pickle relish, cheddar, zure room en guacamole.
- **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.
- **Smoked Oriental Chicken Pita's.** 6 uur op appel- en beukenhout traag gerookte orientals rubbed chicken geserveerd in kleine pita broodjes.

Geserveerd met 3 dips:
chimichurri / harissa mayo / kewpie curry mayo

Frisse opgelegde ui met sumac.

2E 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.
- **Kansas City wet-style spare rib** slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus, gerookt in onze "Southern pride" smoker met een combinatie van beuken- en appelhout.
- **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, rozemarijn potato wedges met aioli, koolsla en een portie van onze world-famous smoked baked beans.

- **Chocolate & Bacon Love!** Chocolademousse, mango, krokant zanddeeg, bacon-pinda crumble.

Served with a Horse's Neck Shot.
A tasty finishing shot with Jim Beam - Kentucky straight Bourbon,
roasted ginger syrup, Fever-Tree Ginger Ale, lemon



THE BEST OF BEEF MENU

€ 69,00 PP

EEN ZALIGE THREESOME VOOR DE ECHTE BEEFLOVER! GENIET VAN RAUWE, LOW & SLOW AND HOT & FAST OP DE PARRILLA BEREIDE BEEF SPECIALITEITEN VAN BLACK SMOKE. AFGEROND MET EEN KEUZE UIT TWEE KICK-ASS SIGNATURE DESSERTS.

STEAK TARTAAR - THE |BS| CLASSIC!

|BS| Steak Tartaar van Ierse Angus bavette, door onze pitmasters op smaak gebracht met bieslook, sjalot, houtskool mayo en een dash van onze Toxic Minds hot sauce. Afgewerkt met een potato crisp.

BEST OF BEEF

- **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.
- **Butcher's block entrecote:** Op onze parrilla hot & fast gegrilde entrecote. 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: Rozemarijn wedges met aioli, frisse USA coleslaw & burnt little gem salade met miso dressing, krokante tortilla, rode ui en Beemster XO. Saus per persoon uit te kiezen: 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. Gerubbed 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 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. Can't get enough? Het recept van deze guilty pleasure staat in ons eerste "BBQ, Booze & Attitude"-kookboek.

OF

BURNED BASK CHEESECAKE

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

PORKY'S REVENGE!

€ 60,00 PER PERSOON

We love our low and slow prepared pork at Black Smoke. So let us take you on a royal pork infused trip. Dit is het ultieme guilty pleasure menu met een combinatie van onze signature overloaded nachos en zalige low & slow pork delicatessen en een handvol zalige side dishes. A sweet finish met een eigenwijze, super lekkere crème brûlée.

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit slow-smoked pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, avocado, koriander en zure room. A must share!

LOW & SLOW PORK

- **De ultieme combinatie tussen smoked and grilled Duke of Berkshire pork belly.**
6 uur traag op lage temperatuur gesmoked met beuken- en appelhout en kort gegrild op de parrilla. Afgelakt met een bulgogi glaze en afgewerkt met een kimchi-mayonaise
- **Kansas City wet-style spare ribs**
gerookt in onze "Southern pride" smoker met een combinatie van beuken- en appelhout. slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.

Geserveerd met de volgende side dishes & pickled veggies:

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES

Oven gegaarde rozemarijnpatatjes, aioli dip.

USA COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en rozijnen, yoghurt maple appel cider dressing.

ROASTED CORN ON THE COB

Gebrande maiskolf, chipotle zure room, koud gerookte romige geitenkaas, limoen, krokante uitjes en lente-ui.

TONKA BEAN SMOKED CRÈME BRÛLÉE

Met tonkaboon en mandarijn geïnfuseerde en gerookte crème brûlée, karamel van riet- en basterdsuiker. Zalig eigenwijs dessert.

WHERE IS THE BEEF MENU

€ 65,00 PER PERSOON

Black Smoke's fiery & smoky veggies.

FIRE STARTERS PART 1

BLACK SMOKE FALAFELS

Huisgemaakte gefrituurde groenten falafels, hummus, Spaanse paprika.

FIRE STARTERS PART 2

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit in warme cheddar saus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, avocado, koriander en zure room. Great to share!

&

SMOKED MUSHROOM-BIRRIA TACO

2 soft taco's op de plancha, crispy gebakken. Gevuld met op perenhout, slow smoked & pulled oesterzwam, witte cheddar, lente-ui en groene kruiden. Geserveerd met een frisse Mexican mole dip en guacamole salsa.

HOOFDGERECHT

EL CAULIFLOWER FIESTA

Een absolute specialiteit van onze Black Smoke pit-mistresses. Op 'The Bastard' geroosterde bloemkool, gemarineerd in Mexicaanse achiote dressing, topped met vegan basilicummayo. Geserveerd met gele maistortilla's en alle ingrediënten om zelf je taco samen te stellen. Traag geroosterde ananas, pico de gallo tomatensalsa, geblakerde amandelen, granaatappel, witte ui, koriander en guacamole.

DESSERT

BURNED BASK CHEESECAKE

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

FISH & FIERY VEGGIES MENU

€ 65,00 PER PERSOON

For veggies and fish lovers.

FIRE STARTERS PART 1

BLACK SMOKE FALAFELS

Huisgemaakte gefrituurde groenten falafels, hummus, Spaanse paprika.

FIRE STARTERS PART 2

OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit in warme cheddar saus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, avocado, koriander en zure room. Great to share!

&

SMOKED MUSHROOM-BIRRIA TACO

2 soft taco's op de plancha, crispy gebakken. Gevuld met op perenhout, slow smoked & pulled oesterzwam, witte cheddar, lente-ui en groene kruiden. Geserveerd met een frisse Mexican mole dip en guacamole salsa.

HOOFDGERECHT

CATCH OF THE DAY

Op de parilla gegrilde catch of the day met aangepaste side dishes volgens het seizoen. (op het moment van de aanvraag kunnen we dit gerecht in detail communiceren)

DESSERT

BURNED BASK CHEESECAKE

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

BUTCHER'S BLOCK MENU

€ 89,00 PER PERSOON

True carnivores unite! Een prachtige selectie van verschillende runderrassen geselecteerd door onze vaste partners in crime: Luc De Laet van The Butcher's Store en de topslagers van Carmans. Elke côte a l'os wordt gegrild op onze parilla grill en opgediend om te delen. We serveren deze prachtige stukken vlees met de nodige side dishes en garnituren. Bij voorkeur wordt ons vlees saignant of medium rare gebakken.

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.

BUTCHER'S BLOCK COTE A L'OS

Van de Butcher's Block selectie van Luc De Laet kiezen we altijd voor een dubbeldoelras, dat wordt gebruikt voor zijn melk en zijn vlees. 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 & Pickled Veggies:

ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES

Oven gegaarde rozemarijnpatatjes, aioli dip.

HEART ATTACK PUREE

Klassieke boter puree met gerookte boter aangemaakt, merg tapenade, bacon crumble.

USA COLESLAW

Witte kool, rode kool, wortel en rozijnen, yoghurt maple appel cider dressing.

BURNT LITTLE GEM SALADE

Met miso dressing, krokante tortilla, rode ui en Beemster XO.

Saus per persoon uit te kiezen:

Gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

DESSERT

THE 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. Can't get enough? Het recept van deze guilty pleasure staat in ons eerste "BBQ, Booze & Attitude" kookboek.

OF

BURNED BASK CHEESECAKE

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

NO PROHIBITION FORMULAS

“BLACK SMOKE FIRE” FORMULE

€ 29,50 PER PERSOON

Starten met een glas bubbels
Mont Marçal Cava Brut Reserva.

+++

1/2 fles huiswijn p.p. 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 EXTRA” FORMULE

€ 35,00 PER PERSOON

Starten met een glas bubbels
Mont Marçal Cava Brut Reserva.

+++

3/4e fles huiswijn p.p. 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 twee bieren
naar keuze van onderstaande selectie.

BOLLEKE 5,2% (25 CL)

TRIPLE D'ANVERS 8% (25 CL)

DUVEL 666 (25 CL)

WISSELTAP “SVEN IS THE BOSS!!!”

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“BUBBLES & ICE” FORMULE

€ 36,50 PER PERSOON

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

+++

1/2 fles rode of witte wijn p.p. van de
Rare Vineyards uit de Languedoc of
3 bieren van brouwerij De Koninck van
het vat of op fles of 3 frisdranken.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Vergnano koffie / Satemwa thee.

“STYLISH DRINKING” FORMULE

€ 49,50 PER PERSOON

Ontvangst met een mooi glas champagne
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut.

+++

3 glazen begeleidende wijn(en)
geselecteerd door onze sommelier.

Chaudfontaine waters op tafel.

+++

Espresso Martini

Grey Goose, Tia Maria en Caffè Vergnano

Espresso shaken to perfection!

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