GROEPSFORMULES
LUNCH/BRUNCH

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Now we are talking, BBQ magic is here!
Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika. Onderstaande gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 18 uur. Het resultaat is een ongekende smokey & juicy BBQ flavor.

FROM THE WOODFIRED PARRILLA GRILL

Midden in de hell's kitchen spuwt de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee.
Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de hot & fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten. De door hout en houtskool gevoede vlammen zorgen voor een onvervalste grillsmaak waar je niet genoeg van kan krijgen.
Hell never tasted this good before!

Enjoy the fire & smoke!

Pitmasters Isabel Rodriguez en Marc Gottenbos,
Captain Kasper Stuart & Pyroculinair avonturier Jord Althuizen.

PS.
WENST U UW DINER TE COMBINEREN MET EEN BROUWERIJBEZOEK?
Dankzij Black Smoke kan u genieten van een unieke partnerkorting ! Als de lunch bij Black Smoke geboekt is zorgen we graag voor deze partnerkorting van 4 euro per persoon. Vraag er zeker naar!

BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

GROEPSBOEKINGEN & EVENTS

Op zoek naar een unieke setting voor voor een viering in Black Smoke Stijl? Onze larger-than-life chef's table en onze grote tafels in zowel het restaurant als in onze resto-bar lenen zich perfect voor jouw verjaardagsfeest, huwelijk of diner met vrienden.

Onze Bar & Resto op de eerste verdieping is ook beschikbaar voor particuliere verhuring of als B2B-evenementenlocatie. Dit voor 50 tot 100 personen.

Black Smoke is ook in zijn volledigheid af te huren voor groepen tot 200 personen.
Diner & Dans, Walking Dinner, Chefs nights of een op maat gemaakt event? We got you covered!
Let's start planning!

Contacteer groepen@blacksmoke.be voor meer info.

WE AIM TO PLEASE

MEAT FREAKS. FISH LOVERS AND VEGETABLE FRIENDS

Bij Black Smoke bekoren we de meest veeleisende vleesliefhebber met onze artisanale vlammende 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 vegetarisch menu de hand niet om.

- 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 intolerantie gelieve dit op de avond zelf nogmaals te melden aan ons personeel.
- We zijn niet in de mogelijkheid om Halal, Kosher of vegan maaltijden aan te bieden.
- Zeer complexe dieetwensen bekijken we graag samen en kunnen onderhevig zijn aan een extra kost voor de bereiding.

CHEFS TABLE

BIGGER TABLE, BETTER VIEW

Voor grotere gezelschappen tot maximaal 18 personen biedt Black Smoke u graag de chef's table aan. Je zit aan de Chef's table apart 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 unieke en gezellige 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 en de 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 top-level drinks serveert.
Onze verschillende resident dj's, aangevuld met andere (inter)nationale toppers, staan op vrijdagen in voor de nodige diner & bar vibes.

TOTALE AFHURING VAN RESTO-BAR OF ROOFTOP?

Voor een totale afhuring kan onze Black Smoke Resto-Bar kan tot 90 personen ontvangen en is een unieke plek voor uw events, bedrijfspresentaties, recepties en dansfeesten met dj. We zijn er perfect voor geëquipeerd en verzorgen het graag tot in de perfectie !

Ook de Rooftop is gedurende het zomerseizoen uw uitvalsbasis voor een private party tot maximum 90 personen en ook hier werken we graag een passende formule op maat uit met altijd de Resto-Bar als plan B bij slecht weer.

Hou er rekening mee dat er op de rooftop achtergrond/sfeermuziek gespeeld kan worden maar dat we geen dj's of dansfeesten kunnen voorzien. Uiterlijk sluitingsuur is middernacht.

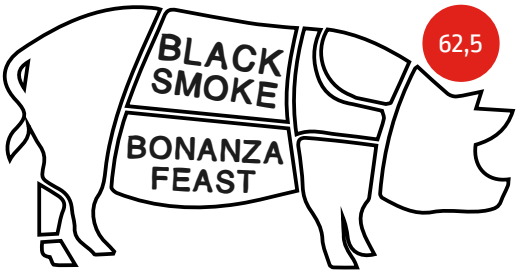
PHOTOSHOOTS AND FILMING

Onze unieke inrichting maakt van Black Smoke een populaire locatie voor fotoshoots en filmopnames. In het verleden werden er al tal van opnames bij ons gemaakt voor nationale en internationale films & series. Videoclips, fashion shoots, productshoots ... you name it ... we did it!

Neem even contact met ons op voor alle mogelijkheden: groepen@blacksmoke.be

GROEPSFORMULES

Voor groepen groter dan 11 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.



BLACK SMOKE BONANZA FEAST!

Het ultieme sharing menu van Black Smoke dat we vanaf 2 personen serveren, 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! Bij groepen enkel mogelijk om in zijn volledigheid te bestellen met voor / hoofd / dessert
Keuze van voorgerecht vernemen we liefst op voorhand.

STARTER

KIES JE FAVORIETE STARTER

STEAK TARTAAR

Steak tartaar van Belgische Black Angus bavette, op smaak gebracht met sjalot, bieslook en extra vierge olijfolie. Afgewerkt met luchtige Parmezaan-espuma en rode bietenpoeder.

OF

TUNA & SMOKE

Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel. Afgewerkt met nori& wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso. Aan tafel afgewerkt met smoked dashi vinaigrette.

BLACK SMOKE BONANZA

ORIENTAL SMOKED CHICKEN

6 uur low and slow gesmoked in onze Amerikaanse smoker met appel-en beukenhout.
Geserveerd met chimichurri en sumac uitjes.

BLACK SMOKE'S BIERWORST

Onze eigen klassieker sinds dag 1! Een gerookte, licht pikante varkensworst met Tripel d'Anvers bier, jalapeño en cheddar. Een mooie samenwerking met onze buren van The Butcher's Store.

CAROLINA STYLE SLOW SMOKED PULLED PORK

Een ode aan de frissere pulled pork uit North & South Carolina. 8 uur op eik-en appelhout traag gerookt pulled pork afgewerkt met onze eigen mustard Carolina sauce.

BEEF BASHER SMOKED PULLED BEEF

Chuck Roll gekruid met onze eigen beef basher kruidenrub. Daarna 12 uur op eikenhout in onze American Smoker zacht gegaard. De pulled beef is afgewerkt met onze BS classic bbq sauce.

PORKBELLY BURNT ENDS

Een twist op de klassieke Burnt Ends. Duroc buikspek, Bulgogi gelakt, drizzled met een dressing van roasted sesame.

Onze Bonanza wordt altijd geserveerd met Pickled veggies en 4 side dishes:

- **ROZEMARIJN AARDAPPEL WEDGES**
  Oven gegaarde rozemarijn wedges, aioli dip.
- **USA COLESLAW**
  Witte kool, rode kool en wortel met rozijnen, walnoten en honing-mosterd dressing.
- **BBQ BAKED BEANS**
  USA style bonenschotel met gerookt vlees. BS Classic! These are not your ordinary beans!
  Een yankee classic die we een rokerige make-over en een meaty uppercut hebben gegeven.
- **BS SMOKED POTATO MASH**
  Gerookte aardappelpuree afgewerkt met beurre noisette en citroenzeste.

DESSERT

SMOKY & TROPICAL KISS!!

Tartelette van krokant zanddeeg, gevuld met vanillemousse en zacht gerookte en op de parrilla gegrilde ananas. Afgewerkt met fris kalamansi gel en crispy merengue.

OM AF TE SLUITEN
THE END GAME!
A tasty finishing shot with Jim Beam Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon and Angostura Bitters.

PIMP YOUR BONANZA

BRISKET '9 TO 1' TEXAS STYLE 300 G — 35

Al 10 jaar onze signature dish en hét ultieme icoon van de Texaanse BBQ.
18 uur met eiken-en beukenhout, low and slow gesmoked in onze Amerikaanse smoker.
Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe
met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke!

USA RIBS - ST. LOUIS CUT 1 KG — 65

A Full slab Amerikaanse St.Louis cut, dikbevleesde ribben. 8 uur low & slow gegaard
op appel- en beukenhout in onze American smoker voor een intense rooksmaak
en zachte structuur. Afgewerkt met een rijke cherry-chipotle BBQ-lak. F$ck Amadeus!

BELGISCHE "WITBLAUW" CÔTE À L'OS RUNDERRIBSTUK 1.1 KG — 110

ORIGINE: België
Witblauw is een zeer gekend Belgisch runderras uit de Kempen streek.
Grootgebracht op malse weiden met sappig gras en kruiden. Dit zorgt voor een uitmuntende,
licht kruidige smaak en lekker mals vlees met minder vet.
Geserveerd met 2 sauzen naar keuze:
gerookte béarnaise, pepersaus, gerookte beenmergboter of chimichurri.

WIJN TIP
Op zoek naar een levendige tegenhanger voor het rijke, gerookte vlees?
VAN LOOVEREN 'AFRICAN JAVA' - 2022
PINOTAGE | ROBERTSON, ZUID-AFRIKA
Een kruidige Pinotage met accenten van zwarte peper, munt en eucalyptus.
Zijn fruitige aroma's komen naast rokerige toetsen — Glas 6,5
en gestoofd zwart fruit uitstekend tot hun recht. Perfecte prijs/kwaliteit. — Karaf (50 cl) 26
Wanna go big? Ga dan voor de —> — Magnum van 1.5 liter 69

CLASSIC MENUS ARE NOT DEAD!

64,5 per persoon

Ben je voor je gezelschap op zoek naar een meerkeuze menu met attitude!
Bekijk dan de opties hieronder. Let op! Dit menu kan alleen voor de gehele groep gekozen worden en we ontvangen de keuzes per persoon graag minimaal 8 dagen op voorhand.
Op aanvraag kan een menu voor vegetariërs worden voorzien

STARTERS

Kies je favoriete voorgerecht.

BEEF & CAVIAR

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

OF

TUNA & SMOKE

Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel.
Afgewerkt met nori & wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso.
Aan tafel afgewerkt met smoked dashi vinaigrette.

HOOFDGERECHTEN

Kies je favoriete voorgerecht.

USA SHORT RIBS - ST. LOUIS CUT

Amerikaanse, St.Louis cut, dikbevleesde ribben. 8 uur low & slow gegaard op appel- en beukenhout, in onze American smoker voor een intense rooksmaak en zachte structuur. F$ck Amadeus!
Afgewerkt met een rijke cherry-chipotle BBQ-lak en geserveerd met gerookte puree, baked beans en geroosterde mais.

OF

ZEEBAARS

Op de parrilla gegrilde zeebaars met een krokante groene kruidenkorst.
Geserveerd met verse linguine, spinazie, gerookte kerstomaatjes en salsa verde.

DESSERT

Kies je favoriete dessert.

SMOKED WHITE LADY

Black Smoke's twist op de klassieke Dame Blanche. Samen met Chocolatier Jitsk hebben we een heel mooi zacht gerookt vanille ijs gecreëerd. Afgewerkt met een Belgische chocolade saus subtiel op smaak gebracht met een stevige scheut Bacardi Ocho Años rum.

OF

BURNED BASK CHEESECAKE

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

BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

WHERE IS THE BEEF MENU

60 per persoon

Dit vegetarisch menu bieden we aan als alternatief voor onze vlees en vis formules.

FIRESTARTER

Black Smoke's fiery & smoky veggies.

FALAFEL

Homemade groenten falafel, hummus & rode bieten spread, zure room,
mediterrane parelcouscous en pistache.

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.

HOOFDGERECHT

WHERE IS THE BEEF?

Crispy grilled aubergine, gelakt met maple-balsamic BBQ-lak.
Geserveerd met gerookte stracciatella, gerookte puree,
gebakken spruitjes en paddenstoelen. Afgewerkt geroosterde hazelnoten.

DESSERT

SMOKY & TROPICAL KISS!!

Tartelette van krokant zanddeeg, gevuld met vanillemousse en zacht gerookte en op de parrilla gegrilde ananas. Afgewerkt met fris kalamansi gel en crispy merengue.

OM AF TE SLUITEN
THE END GAME!
A tasty finishing shot with Jim Beam Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon and Angostura Bitters.

BS | BLACK SMOKE BBQ BAR ROOFTOP

FISH & FIERY VEGGIES MENU

60 per persoon

For fish and veggies lovers.

FIRESTARTER

FALAFEL
Homemade groenten falafel, hummus & rode bieten spread, zure room,
mediterrane parelcouscous en pistache.

TUNA & SMOKE
Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel.
Afgewerkt met nori & wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso.
Aan tafel afgewerkt met smoked dashi vinaigrette.

HOOFDGERECHT

PARRILLA GRILLED COD
Op de parrilla gegrilde kabeljauw met een krokante groene kruidenkorst.
Geserveerd met verse linguine, spinazie, gerookte kerstomaatjes en salsa verde.

DESSERT

SMOKY & TROPICAL KISS!!
Tartelette van krokant zanddeeg, gevuld met vanillemousse en zacht gerookte en op de parrilla gegrilde ananas. Afgewerkt met fris kalamansi gel en crispy merengue.

OM AF TE SLUITEN
THE END GAME!
A tasty finishing shot with Jim Beam Kentucky straight Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale & lemon and Angostura Bitters.

BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

SUNDAY BRUNCH TRAY!

44,9 pp

Om je vingers bij af te likken ...
Something old, something new! Voor onze “next level” brunch werken we met een hele mooie brunchgerechten selectie op onze unieke brunch Tray voor 2 personen.
Deze is enkel beschikbaar op zaterdag of zondag.
Maak er dus een echte relaxing saturday of lazy Sunday van en enjoy the ride!

PLANK 1 STARTERS

BEEF TARTAAR BRIOCHE

Zalige combinatie van de door de chef op smaak gebrachte steak tartaar van Belgische Black Angus bavette, op smaak gebracht met sjalot, bieslook en extra vierge olijfolie. Afgewerkt met luchtige Parmezaan-espuma. Geserveerd op een krokante boter brioche.

TUNA & SMOKE

Tartaar van Saku tonijn met yuzu dressing en smoked dashi gel.
Afgewerkt met nori & wilde rijst crisp, geroosterde sesam en shiso.

BLACK SMOKE BRUNCH NACHOS

Met guacamole, smoked pulled pork, cheddar, salsa fresca en zure room.

FAMOUS BS SMOKED PORK CROQUETTES (2 STUKS)

Head Pitmaster Isabel creëerde de nu al wereldberoemde homemade Smoked Pork kroketten.
Crispy en tjokvol pulled pork en tasty ragout.

PLANK 2 MAIN COURSES

PART 1

BRISKET LOVER

Mini brioche bun gevuld met Brisket burnt ends, BBQ original mayo saus,
coleslaw en juicy pickles.

PORCHETTA & PADDENSTOELEN

Home-smoked porchetta gevuld met paddenstoelen en porcini. Lauwwarm geserveerd met romige crème van Cevenne ui en gebakken paddenstoelen. Afgewerkt met krokant zuurdesembrood,
jalapeño-citroencrème, zoetzure rode ui, ingelegde beukenzwammen en salie olie.

PART 2

BLOODY SUNDAY BAVETTE STEAK TO SHARE

Dit Belgische Black Angus Rund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees.
Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met chimichurri. Geserveerd met:
· Oven gegaarde rozemarijnwedges & aioli dip.

PLANK 3 DESSERTS

SMOKY & TROPICAL KISS!!
Tartelette van krokant zanddeeg, gevuld met vanillemousse en zacht gerookte en op de parrilla gegrilde ananas. Afgewerkt met fris kalamansi gel en crispy merengue.

THE MINI HEART STOPPER
Eclair gevuld met hazelnootpraliné mousseline, salted-bourbon-caramel, hazelnoot krokant
en Callebaut chocolate. Finished off met crunchy pecan-en hazelnoot & crispy bacon.

BURNED BASK CHEESECAKE
Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef.

KAASJE
uit de lade van Kaasmeester Van Tricht.

WENST U UW LUNCH TE COMBINEREN MET EEN BROUWERIJBEZOEK?

Dankzij Black Smoke kan u genieten van een unieke partnerkorting ! Als de lunch bij Black Smoke geboekt is zorgen we graag voor deze partnerkorting van 4 euro per persoon.

Vraag naar de kortingscode!
Daarna > Bestel je tickets bij: https://www.dekoninck.be/nl/interactieve-tour

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

BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

DRANKENFORMULES NO PROHIBITION FORMULES

"BLACK SMOKE FIRE" FORMULE 31 pp

Starten met een glas bubbels Mont Marçal Cava Brut Reserva.
+++
½ 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.

Waters op tafel.
+++
Vergnano koffie / Satemwa thee.

"BLACK SMOKE EXTRA" FORMULE 36 pp

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.

Waters op tafel.
+++
Vergnano koffie / Satemwa thee.

"HEAVENLY POUR" FORMULE 26 pp

Ontvangst met DUVEL – LIEFMANS FRUITESSE
+++
Tijdens het diner serveren we twee bieren naar keuze van onderstaande selectie.

· BOLLEKE 5,2% (25 CL)
· TRIPEL D'ANVERS 8% (25 CL)
· DUVEL 666 (25 CL)

Waters op tafel.
+++
Vergnano koffie / Satemwa thee.

"BUBBLES & ICE" FORMULE 37 pp

Ontvangst met cocktail
MOSCOW MULE – PORNSTAR MARTINI - HORSE'S NECK of HOMEMADE ICE TEA
+++
½ 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.

Waters op tafel.
+++
Vergnano koffie / Satemwa thee.

"STYLISH DRINKING" FORMULE 49,5 pp

Ontvangst met een mooi glas champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut.
+++
3 glazen begeleidende wijn(en)
geselecteerd door onze sommelier.

Waters op tafel.
+++
Espresso Martini
Grey Goose, Kahlua en Caffè Vergnano Espresso shaken to perfection!