



BS! GROEPSFORMULES

Na een roadtrip van 4.500 miles en 40 BBQ joints bezocht te hebben in de States wisten we het zeker: this is it!

De geuren, smaken en beleving die we troffen in de authentieke restaurants van de Amerikaanse BBQ belt moesten we mee terug nemen. Black Smoke is het vervolg op dit avontuur. De ontdekte Amerikaanse BBQ-tradities mixen we in de Black Smoke restaurants met lokale culinaire invloeden voor een rock-your-socks-off BBQ-ervaring. Onze pitmasters temmen de vurige vlammen in hun hell's kitchen. Hier bereiden ze yankee-style 'low & slow' BBQ-gerechten op houtgestookte smokers en 'hot & fast' grill classics op de unieke Argentijnse asado's en parrilla grill. Het resultaat: mouthwatering good!

Enough with the BS, just come and enjoy yourself!

CHEFS TABLE

Voor grote gezelschappen biedt Black Smoke u graag de chef's table aan [tot max 22 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.

WE AIM TO PLEASE

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 driegangend vegetarisch of veganistisch menu de hand niet om.

Wil je niet een tafel maar het hele restaurant? snappen we, en daarom kan dit ook. Stuur dan een mailtje naar groepen@blacksnoke.nl

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Laat ons dit uiterlijk 5 werk dagen voor de aanvang van het evenement weten. In geval van hoge intolerantie gelieve dit op avond van reservering nogmaals te melden aan ons personeel.

KINDELING KANSAS MENU

€42,75 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips afgetopt met pulled beef, pulled pork, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Wordt Sharing style geserveerd.

+++

KANSAS CITY WET STYLE RIBS

Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus geserveerd met coleslaw, gepekeld groenten en wedges.

+++

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

BBQ OVERLOAD MENU

€59,95 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips afgetopt met pulled beef, pulled pork, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Wordt Sharing style geserveerd.

+++

BLACK'S BBQ BONANZA 4.0

Chicken wings in adobo-honing-gerookte boter glaze met ranch dressing en bosui, een Black Smoke signature sausage, Black smoke signature style ribs, pulled pork, 9 to 1 style brisket en Asian style pulled beef op een platter to share. Geserveerd met coleslaw, pickled veggies en wedges.

+++

THE HEART STOPPER

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

BEST OF BEEF MENU

€41,75 P.P.

BONE MARROW LUGE

Smoked and grilled beenmerg met Jack Daniel's Tennessee whiskey gelakt, BBQ pulled beef, ingemaakte radijs en pork crackling.

+++

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

Aberdeen Angus beenmergburger by Meesterslager Chateaubriand, coleslaw, Povolone cheese, Aberdeen Angus pulled beef, pickles en bold & beefy bbq-saus.

+++

KAFIR LIME PIE

Frisoete Limoen en kafir taart met romige meringue en kokos.

* De steak wordt standaard medium rare geserveerd

FIERY VEGGIE MENU

€44,00 P.P.

ROASTED ARTISJKOK BRUSCHETTA (V)

Geroosterde baby artisjkok met ricotta crème op geroosterde focaccia bruschetta.

+++

WHERE'S THE BEEF? (V)

In amandelmelk sous vide gegaarde en gegrilde spitskool met black smoked tahini, huisgemaakte falafel, en crème van cashew.

+++

KAFIR LIME PIE

Friszoete Limoen en kafir taart met romige meringue en kokos.

GOOD TO KNOW!

De menu's zijn onder voorbehoud. Er kunnen kleine wijzigingen plaatsvinden in het aanbod van onze leveranciers waardoor wij soms genoodzaakt zijn de gerechten aan te passen.

Kunt u zich niet vinden in 1 van de menu's kunnen we in samenspraak binnen de redelijke termijn een in mate van mogelijke aanpassen.

* De steak wordt standaard medium rare geserveerd

TOT 20 PERSONEN KEUZEMENU

ROASTED ARTISJKOK BRUSCHETTA (V)

Geroosterde baby artisjkok met ricotta crème op geroosterde focaccia bruschetta.

of

SHRIMP STIX

Op de hibachi gegrilde gamba-citroengras stix geserveerd met frisse limoen-mayonaise & Asian style ingemaakte groenten.

of

VITELLO TONNATO

Gerookte kalfsmuis met tonijnmayonaise, tramezzini brood, bonito flakes en in de houtoven gepofte cherrytomaten met blanke aceto azijn.

+++

ABERDEEN ANGUS FLAT IRON STEAK

Een serious steak [300 g] gesneden uit de sukade van een corn fed Aberdeen Angus rund. Sukade is traditioneel gekend als stoofvlees maar door de snijtechniek waarbij de taaie zeen verwijderd wordt kan dit heerlijke vlees ook als perfecte steak bereid worden. Deze steak full of flavor is medium rare het lekkerst, medium nog zalig en well done is not done. Wordt gegrild op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, mergboter of chimichurri.

of

COMBINATIE VAN HALF RACK RIBS EN EEN SLICE RUNDER BRISKET

of

CATCH OF THE DAY

Let's keep it fresh! Onze pitmasters grijpen nooit achter het net en bieden wekelijks wisselende visgerechten vol vurig vertier. Check onze daily specials voor de catch of the day.

+++

LEMON GRASS CRÈME BRULEE

French classic met een fiery twist, Crème brûlée van citroengras geserveerd met geroosterde aardbeien, zwarte peper en limoenijs.

of

BS SIGNATURE: THE HEARTSTOPPER 3.0.

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse gegarneerd met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble..

* De steak wordt standaard medium rare geserveerd