BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR TERRAS

BS GROEPSMENU'S

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.

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 artisinale 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 driegangen 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@blacksmoke.nl

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Laat ons dit uiterlijk 7 werkdagen voor de aanvang van het evenement weten.
In geval van hoge intolerantie gelieve dit op avond van reservering nogmaals te melden aan ons personeel.

RAGING RIBS MENU €51,50 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips afgetopt met pulled pork, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.

Wordt sharing style geserveerd.

+++

BLACK SMOKE SIGNATURE STYLE RIBS

Full rack of ribs uit de Yankee smoker gelakt met honing-sriracha BBQ saus, afgetopt met bacon-crackling-pecan crunch en lente ui geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

+++

THE HEARTSTOPPER

Eclair gevuld met tonkaboon-espresso mousse, getopt met crémeux van pure chocolade, szechuanpeper en crispy chicken skin geserveerd met hazelnootijs.

PITMASTER'S CHOICE MENU €77,00 P.P.

OVERLOADED NACHO SHARING

Warme tortillachips afgetopt met pulled pork, warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.

Wordt sharing style geserveerd.

+++

THE BEST OF BBQ BEEF PLATTER

Here's the beef! Voor de onvervalste carnivoren die big, bold en beefy willen gaan en het leuk vinden om hun tanden in een platter to share te zetten.

Op deze Global BBQ inspired platter tref je:

A big slab of Texas Style brisket: *Graangevoerde puntborst die op true Texas style volgens het principe van salt, pepper, meat & fire zestien uur gerookt wordt tot ongekende malsheid.*

Slow smoked short rib: *Zwaar gemarmerde beef rib slow smoked in onze smoker tot hij van het bot valt. Flavorized met een bold & beefy glaze van koffiemelasse.*

Smoky Sukade: *Dikke plak gerookte en gegrilde Uruguayaanse sukade met een Asian glaze.*

Deze platter wordt geserveerd met homemade pickles, brioche brood slices, coleslaw, friet met Alabama white sauce en vegetable chips.

+++

THE HEARTSTOPPER

Eclair gevuld met tonkaboon-espresso mousse, getopt met crémeux van pure chocolade, szechuanpeper en crispy chicken skin geserveerd met hazelnootijs.

BLOOD & SMOKE MENU €56,50 P.P.

ASIAN FLAVORED STEAK TARTARE

Vers gedraaide steak tartaar met red curry-mayonaise, crispy sjalot, knoflook, tosazu-saus en smoky bonito flakes.

+++

THE BIG DADDY BURGER

Twee 9 to 1 peppered, smoked & grilled burger patties (2x 120 g) met trio pepper cheese, slow smoked brisket burnt ends, bacon jam, IBSI burgersaus en crispy onions on a bun.

+++

THE HEARTSTOPPER

Eclair gevuld met tonkaboon-espresso mousse, getopt met crémeux van pure chocolade, szechuanpeper en crispy chicken skin geserveerd met hazelnootijs.

FIERY VEGGIE MENU €57,00 P.P.

CELERY ON FIRE

In de houtoven geroosterde knolselderij gelakt met een glaze van kombu en shiitake, geserveerd met gepofte kastanje crème en zoetzuur van koolraap.

+++

WHERE IS THE BEEF?

Bangkok BBQ cabbage, geroosterde spitskool in Thaise rode curry, groene kruiden met crumble van pinda, kroepoek, krokante ui, kokos en kaffir lime.

+++

PAVLOVA (V)

Pavlova met rood fruit compôte, mascarpone crème, limoncello ijs en crumble van amandel.

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 aangepast menu aan u voorstellen.

|BS| KEUZEMENU € 65,00

TE BESTELLEN TOT 20 PERSONEN!

VOORGERECHT

ASIAN FLAVORED STEAK TARTARE

Vers gedraaide steak tartaar met red curry-mayonaise, crispy sjalot, knoflook, tosazu-saus en smoky bonito flakes.

of

PULPO SKEWER

Pulpo from the grill, geroosterde paprika, olijven, calabrese romesco saus.

HOOFDGERECHT

FLAT IRON STEAK

Een juicy cut uit de schouder van het Black Angus rund uit Uruguay – bold, mooi gemarmerd en born for the grill. Deze flat iron gaat straight on the fire. Vanbinnen? Tender as hell, vol rundsmaak met een bite. Geserveerd met chimichurri.

of

|BS| SIGNATURE STYLE RIBS

Full rack of ribs uit de Yankee smoker gelakt met honing-sriracha BBQ saus,

afgetopt met bacon-crackling-pecan crunch en lente ui geserveerd met koolsalade

en pickled veggies.

DESSERT

THE HEARTSTOPPER

Eclair gevuld met tonkaboon-espresso mousse, getopt met crémeux van pure chocolade, szechuanpeper en crispy chicken skin geserveerd met hazelnootijs.

of

THE BIG DADDY CIGAR

Noten-chocolade sigaar gevuld met een Laphroaig infused pure chocolademousse, geserveerd in een met banoffee crème en brownie crumble gevulde asbak met een Don Papa skull bonbon.