



---

## IBS! 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 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. Wil je niet een tafel maar het hele restaurant? snappen we, en daarom kan dit ook. Stuur dan een mailtje naar [groepen@blacksmoke.nl](mailto: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

€52,50 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.

+++

### KANSAS CITY WET STYLE RIBS

Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Highland Park whiskey spiked BBQ-saus geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

+++

### DECONSTRUCTED PINA COLADA CHEESECAKE (V)

In Don Papa Masskara gemarineerde ananas, gegrild op de hibachi afgemaakt met kokos roomkaas, limoengel, kokos- en limoenmakronen crumble en limoen cress.

## PITMASTER'S CHOICE MENU

€86,00 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.

+++

### DECONSTRUCTED PINA COLADA CHEESECAKE (V)

In Don Papa Masskara gemarineerde ananas, gegrild op de hibachi afgemaakt met kokos roomkaas, limoengel, kokos- en limoenmakronen crumble en limoen cress.

**BLOOD & SMOKE MENU €60,00 P.P.**

**ASIAN FLAVORED STEAK TARTARE**

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

+++

**THE BIG DADDY BURGER**

*Double cold smoked & grilled beef patty [2x 150 gram] met aged cheddar, cowboy candy, bacon, coleslaw en homemade burger sauce.*

+++

**DECONSTRUCTED PINA COLADA CHEESECAKE (V)**

*In Don Papa Masskara gemarineerde ananas, gegrild op de hibachi afgemaakt met kokos roomkaas, limoengel, kokos- en limoenmakronen crumble en limoen cress.*

**FIERY VEGGIE MENU €53,00 P.P.**

**FIERY VEGGIE FLATBREAD (V)**

*Roasted flatbread met wood-oven charred veggies, hot-honey-black-garlic yoghurt en crispy halloumi bits.*

+++

**WHERE IS THE BEEF? (V)**

*Creamy cannellini bonen en geroosterde bietencrème met caveman style gestoofde prei, geroosterde pompoenpitten, gegrilde aubergine en truffelaardappel chips.*

+++

**DECONSTRUCTED PINA COLADA CHEESECAKE (V)**

*In Don Papa Masskara gemarineerde ananas, gegrild op de hibachi afgemaakt met kokos roomkaas, limoengel, kokos- en limoenmakronen crumble en limoen cress.*

**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.*