

EAT THIS!

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!

Bij Black Smoke Rotterdam werken we met selectief gekozen leveranciers en producten. We zijn trots op onze samenwerking met partners als de meesterslagers van Chateaubriand en Ter Weele, de kleding van Denham, ultimate sounds van Bowers & Wilkins, leer van Xapron, pannen van Staub en messen van Forged die ons premium kwaliteit bieden. Onze goods en proteïen zijn weloverwogen gekozen, zo stoken we onze parrilla's met het duurzame Slowwood, werken we nauw samen met varkensboer Tiny van de Heyde Hoeve, scharrelen onze gildehoenen vrijelijk rond en selecteren en keuren de Meesterslagers speciaal voor onze parrilla grill rundvlees van kleinschalige boerderijen in Schotland, Zuid-Duitsland en Spanje.

Enough with the BS, just come and enjoy yourself!

Pitmasters Sander, Conal & Levon
Show pony's Jord & Kasper

CHEFS FAVORITE DISHES

TEXAN BRISKET TOSTADA € 10,50

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket drenched in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

Corona 4.6%

€ 4,00 

CARIBBEAN HANGER STEAK € 21,50
(LOCALLY KNOWN AS LONGHAAS)

VAN USA PRIME BEEF

Caraïbisch gemarineerde en op de parrilla gegrilde hanger steak met knoflook-oregano mojo en 'baka bana' gelakt met Bacardi 8 Años-bruine suiker glaze.



THE HEART STOPPER 3.0 € 8,00

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

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit te melden aan ons personeel.

FIRESTARTERS

HEYDE HOEVE PORK BELLY RIB € 13,00

Single cut van gerookte, dikbevelesde Heyde Hoeve pork belly rib. Geglacéerd met Pauwel Kwak bier geserveerd met gerookte maïscrème en cross & blackwell style Pauwel Kwak saus.

BONE MARROW LUGE € 13,50

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



Take the slide: add a shot of Jack Daniel's Tennessee whiskey and shoot it down along the bone € 5,00.

BURNED MACKEREL € 9,00

Gebrande makreel filet met groene kruidensaus, koud gerookte fetakaas en gegrilde maïs, besprenkeld met tomatencrumble.

TEXAN BRISKET TOSTADA € 10,50

Twee krokante maïstortilla's belegd met Texas style chopped prime meat brisket dredged in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

BEER TIP: Corona 4.6% € 4,00

GRILLED POLENTA (V) € 9,00

Gegrilde polenta cakes met waterkerspesto, parmezaanse kaas, gebrande cherry-tomaat en citroenzest.

OVERLOADED NACHO SHARING PLATTER FOR TWO € 19,00

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit Aberdeen Angus pulled beef, brisket en slow smoked Heyde Hoeve pork dredged in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room. Great to share! If you wanna go all the way over the Mexican wall, you can top up your nacho's till you go "loco cabrón":

- extra melted cheese € 2,50
- extra guacamole € 3,50
- extra jalapeño poppers € 4,00
- extra beer sausage slices € 4,50
- extra asado style lamb € 4,50
- Let's go nuts, I want it all € 12,50

BEER TIP: Goose Island 312 4.2% (25cl) € 4,00

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Onderstaande gerechten worden standaard geserveerd met coleslaw & pickled veggies en zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS € 14,00

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde kippenbouten [2st] van duurzaam grootgebrachte Gildehoen bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

STYLISH RIBS € 19,00

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met een jacket potato. Choose your style:

- Memphis dry rub style: gerubd met Black Smoke's Pork Power.
- Kansas City wet style: slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus.

BEER TIP: Pauwel Kwak 8.4% (33cl) € 4,00

THE NO BULLSH#T BEER SAUSAGE € 11,50

Meesterlijke samenwerking tussen de masterbrewer van Chicago's Goose Island Brewery, de Rotterdamsche Oude kaas, de Meesterslager van Chateaubriand in Heemstede en de vuurzucht van de Black Smoke Pitmasters maken dit een 'one of a kind' smoked & grilled 'Texas style' worst [180 gr].

BEER TIP: Goose Island IPA 4.3% (25cl) € 3,50

THE DOUBLE PORKER

Heyde Hoeve pulled pork & smoked beer sausage combo: 16 uur traag gegaarde varkensschouder uit de met appelhout gestookte Yankee smoker & de Black Smoke original Goose Island IPA beer sausage crafted by Chateaubriand.

. EAT IT SOLO (300 G) € 15,50

. VALENTINE SHARING STYLE (2 PERSONEN, 500 G) € 22,00

(V) VEGETARISCH

**9 TO 1 TEXAS STYLE
BRISKET** € 23,50

BBQ road trip inspired brisket [puntborst], het ultieme icoon van de Texaanse BBQ. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke [250 gr].

BEER TIP: Tank 7 8,5% (25cl) € 4,50

BLACK'S BBQ BONANZA 20 € 29,50P.P.

*Can't decide? Have it all!
Een smoked Gildehoen bone in chicken thigh, full slab Kansas City wet style ribs, een hele beer sausage en royale servings Heyde Hoeve pulled pork, brisket en glazed runderwangen op een platter to share. Geserveerd met krokante aardappelwedges en coleslaw.*

Te bestellen vanaf 2 personen.

WINETIP: The Wanted Zin 'old vines' € 39,00
Bottle IGT Primitivo, Puglia, Italy Wanted!

KIDS

[kinderen tot en met 12 jaar]

NACHOS TODOS € 5,00

GRILLED BEEF BURGER € 10,00

HALVE SLAB

GELAKTE RIBBETJES € 10,00

KIPLOLLY'S € 10,00

Kies hierbij 2 side dishes:

GEBAKKEN KROKANTE

AARDAPPELWEDGES

APPELMOES

COLESLAW

EEN FRIS SLAATJE

ROCKET TO THE MOON € 1,00

Ijsje

HOT SIDES



BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

MAPLE ROASTED BOSPEEN € 4,00

Met Tahini, granaatappel en peterselie.

CORN TWIZZLERS € 3,50

Krokante maiskolf met gerookte boter, gepofte quinoa, chipotle-BBQ saus en limoenzest.

CRISPY POTATO WEDGES € 3,00

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

WOOD OVEN € 4,00

EGGPLANT GANOUSH

Aubergine in de houtoven gegaard met kikkererwt in citrusolie, tomatencrumble en limoencress.

SWEET POTATO € 3,50

In de kolen gegaarde zoete aardappel, karamel van dadel, green chili, citroen en onion crunch.

COLD SIDES

APPLE COLESLAW € 2,50

Witte kool, granny smith appel, bleekselderij, sultanarozijnen en citroenmayo dressing.

ASIAN SPICY € 3,50

PAPAYA POKPOK

Papaya, wortel, kouseband, tomaat en pinda. Met soja, rawit, limoen en fish-saus.

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

*Hell never tasted this good before.
Al deze gerechten zijn uit te breiden met
onze selectie side dishes.*

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER € 15,00

*Aberdeen Angus beenmergburger by
Meesterslager Chateaubriand,
coleslaw, Provolone cheese, Aberdeen
Angus pulled beef, pickles en bold
& beefy BBQ-saus.*

BEER TIP: Goose Island 312 4,2% (20cl) € 3,00

SCHOTSE ABERDEEN € 18,00 ANGUS BAVETTE (250 GR.)

*Het Schotse Angusrund staat bekend om
zijn malse vlees en karakteristieke smaak.
Kruidig bereid op de parrilla grill en
geserveerd met saus naar keuze: gerookte
choronsaus, hofmeesterboter, pepersaus of
chimichurri.*

BEER TIP: Hertog Jan Grand Prestige (75cl) € 17,00

CARRIBEAN HANGER STEAK € 21,50 (LOCALLY KWOWN AS LONGHAAS) VAN USA PRIME BEEF (230 GR.)

*Caraïbisch gemarineerde en op de parrilla
gegrilde hanger steak met knoflook-
oregano mojo en 'baka bana' gelakt met
Bacardi 8 Años-bruine suiker glaze.*

GEGRILDE CORVINA € 19,00



*Op de parrilla gegrilde Corvinafilet, fijne
prei-julienne, gebrande paksoi, miso
gel en een tableside serving van
Vietnamese flavour spray.*

WHERE'S THE BEEF? (V) € 19,50

*In de houtoven geblakerde
prei met falafel van doperwt
en tuinbonen, crumble van
koudgerookte feta, pistache
en munt.*



A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00

*Because it is f*cking hot so close to the
fire pit!*

SALADES

TANDOORI CHICKEN SALAD € 14,50

*Gildehoen kippendij uit de tandoor met
ingelegde komkommer, zoete aardappel,
rode ui, ijsbergsla, yoghurt-limoendressing
en krokante pappadums.*

BURNED MACKEREL SALAD € 15,50

*Gebrande makreel, little gem,
smoked rode biet, adobo-ranchdressing,
waterkers, cottage cheese en popcorn
van wilde rijst.*

CÔTE DE BOEUF SELECTION

*De king of the grill is de côte de boeuf,
oftewel een bone in ribeye. Deze
ultieme steaks van 1kg worden door
Chateaubriand's meesterslager Johan
van Uden en Dirk Huisman persoonlijk
geselecteerd voor Black Smoke. Leuk om
te delen met zijn tweeën, maar schroom je
niet er solo voor te gaan, we are used to
it. De côte de boeuf wordt gegrild op de
parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar
keuze: gerookte choronsaus, pepersaus,
hofmeesterboter of chimichurri.*

WINETIP: Woodfired De Bortoli Bottle € 43,00

Shiraz, Heathcote, Australia

Bolla Amarone della Valpolicella Classico Bottle € 85,00

Riserva – Itale

LIMOUSIN COTE DE BOEUF € 70,00 (1KG)

*Origine: Ierland
Iers Limousin rundvlees dat geboren,
getogen en geslacht is op Ierse
bodem. Grootgebracht op mals, sappig
gras en wilde klaver. Dat zorgt voor die
uitmuntende, licht kruidige smaak en
lekker mals vlees.*

SIMMENTHALER € 80,00 COTE DE BOEUF (1KG)

*Origine: Duitsland
Na een goed leven in de Zuid-Beierse
alpen weide waar deze 'fleckfieh' runderen
rustig opgroeien worden de koeien lokaal
geslacht waarna alleen de beste 'pistola's
door de mannen van Chateaubriand
worden geselecteerd. Deze laten ze eerst
tot perfectie rijpen alvorens ze de cote de
boeufs aan ons afgeven.*

(V) VEGETARISCH

RUBIA GALLEGA COTE DE BOEUF

€ 95,00

Origine: Spanje

Deze absolute topsteak is een klasse apart. De raszuivere Rubia Gallega koeien groeien op ten noorden van Madrid op microboerderijen van 5 tot 15 koeien per boer. Hier worden ze flink aan het werk gezet gedurende 8 tot 15 jaar alvorens ze lokaal geslacht worden. Chateaubriand laat het vlees door een lokale vriend keuren en neemt enkel de best of the best beef af. Het ras, de opvoeding en de oudere slachtleeftijd resulteert in een smaakervaring die zich niet laat overtreffen en om een stevige Amarone in je wijnglas smeekt.

“For your cutting pleasure voorzien wij voor de cote de boeuf’s een Forged steakmes. You like? No need to steal our steel, de Forged steakmessen zijn per 4 te koop in onze shop.”

DESSERTS

Al dat lekkers uit onze keuken smaakt naar meer. And we got a special stomach for desserts! Laat je hier verleiden door de Heart Stopper 3.0 of de heerlijke kazen van Van Tricht! Of kies een van de andere smokin’ sweet desserts uit.

THE HEART STOPPER 3.0 € 8,00

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

BOOZE TIP: Santa Teresa Solera 1796 rum € 12,00

Deze Venezulaanse bourbon vat gerijpte rum is de ultieme dessert pairing voor rum lovers.

SKILLET COOKIE SUNDAE € 7,50

Verse, in de gietijzeren Staub Skillet gebakken, chocolate chip cookie met ons koffie ijs.

KEY LIME PIE € 8,50

A Florida classic: home-made citroentaartje, Italiaanse soft meringue en rasp van limoen.

SO CHEESY

Vier heerlijke kazen geselecteerd door Frederic van Tricht, onze buurman uit Antwerpen. Geserveerd met brood van Jordy’s Bakery, jam en krotenmosterd.

KAASBORDJE (120 G) € 15,00

FLORENCE MARITIME.

Een prachtige Belgische geitenbrie gemaakt uit rauwe biologische melk. Kaasmakerij Kardistel is recent opgestart in maart 2015 maar de kaasmaker heeft al jaren ervaring en was de ontwikkelaar van de Merlijn, een gelijkwaardige kaas. De kaas is bijzonder zacht en de korst geeft nodige pit met een pepertoets. Hij wordt gemaakt door kaasmakers Giedo en zijn vrouw Magda op de boerderij waar ook geitjes verblijven. De kaas rijpt met verschillende algen die een mooie zilte toets geven aan de kaas.

ZWALUWGEKWETTER

Boerderijgemaakte stijl camambert uit Lievelede in Gelderland. Kaasboerderij Arink werkt geheel biologisch. Voorheen werd alle melk die ze hadden gepasteuriseerd en opgekocht door een grote bulk kaasmakerij. Eigenlijk vonden ze dit erg zonde en besloten om een kaasmaker aan te nemen, Hermiende. Nu wordt er met een gedeelte van hun melk rauwmelkse kaas gemaakt.

DE ROTTERDAMSCH E OUDE KAAS

De Rotterdamsche Oude heeft zijn uitgesproken smaak, karakter en uiterlijk te danken aan tijd. Tijd zorgt ervoor dat er in de kaas van De Rotterdamsche Oude bijzondere veranderingen plaatsvinden. Veranderingen die zorgen voor het unieke aroma, de uitgesproken smaak en zelfs het uiterlijk van De Rotterdamsche Oude...

BREBIS EN CIRE

Blauwschimmel die rijpt in was. Deze kaas is afkomstig uit regio Aveyron, dezelfde regio waar roquefort wordt gemaakt. Door zijn rijping in was rijpt de kaas veel sneller en kan hij op een lepel geserveerd worden. Hij wordt gemaakt uit gepasteuriseerde schapenmelk.

AFTER DINNER COCKTAILS

Dessert is never the end! Na uw zoete zonde bent u namelijk nog niet van ons af. In de Black Smoke Bar toppen we de avond af met after-dinner cocktails, een premium selectie bourbons, whiskey's en rums die onder het genot van groovy tunes de kiss goodnight nog even uitstellen.

ESPRESSO MARTINI € 10,00

42 Below Vodka, Tia Maria, a firm espresso and a pinch of salt will bring the finishing touch to this perfect Espresso Martini and take it to another level. Business class it is.

THE MIDNIGHT STAR € 11,00

A floral after dinner cocktail, that goes hand in hand with The Espresso Magnum. It's light and the perfect closure to a Black Smoke experience. The combination of Bacardi Añejo Cuatro rum, St.-Germain Elderflower, Martini Riserva Speciale Rubino and Luxardo Maraschino.

AMERICAN COFFEE D-LUXE € 8,00

Imagine an Irish coffee exploring the deep, deep South with Jack Daniel's Tennessee Whiskey Honey. Topped with a homemade caramel/cinnamon whipped cream and a sprinkle of pure dark chocolate. It's every American's wet dream and now exclusively served at Black Smoke.

AFTER DINNERS

HIERBAS DE LAS DUNAS € 10,00

Hierbas de las Dunas is a liqueur from eighteen types of herbs, flowers and plants from Cadzand's dunes. Usually liqueurs are made with dried herbs, but creator Syrco Bakker only uses fresh ingredients. This technique gives Hierbas de las Dunas a pure, salty-sweet flavour and makes it the perfect aperitif, after-dinner drink, or cocktail ingredient.

OTARD VSOP € 8,00

REMY MARTIN XO € 7,00/CL

CALVADOS € 7,00

POIRE WILLIAMS € 6,00

COFFEE

KOFFIE € 2,50

CAPPUCINO € 3,00

LATTE MACHIATO € 3,00

ESPRESSO € 2,50

IRISH COFFEE € 8,00

AMERICAN COFFEE € 8,00

ITALIAN COFFEE € 8,00

BAILEYS COFFEE € 8,00

TEA

NATTE THEE EARL GREY € 3,00

NATTE THEE GREEN TEA € 3,00

NATTE THEE YASMINE € 3,00

NATTE THEE ROOIBOS € 3,00

|BS|

BLACK SMOKE ROTTERDAM
Van Nellefabriek, Van Nelleweg 1, 3044 BC Rotterdam
www.blacksmoke.nl   blacksmokertd
 meatme@blacksmoke.nl



All our staff is dressed by Jason Denham.
Our goal is similar:
Worship Tradition, Destroy Convention
#denhamthejeanmaker