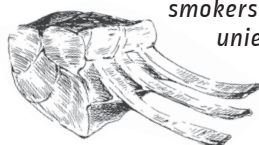


EAT THIS!

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

GRILLED POLENTA (V) € 9,00
Gegrilde polenta cakes met waterkerspesto, parmezaanse kaas, gebrande cherry-tomaat en citroenzest.

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 drenched in adobo BBQ-saus, spicy salsa morita, lemon crema, salsa fresca en avocado.

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 drenched 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

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.

COTE DE BOEUF SELECTION

De king of the grill is de cote de boeuf, oftewel een bone in rib-eye. 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 cote de boeuf wordt gegrild op de parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, hofmeesterboter of chimichurri.

LIMOUSIN COTE DE BOEUF (1KG) € 70,00

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 COTE DE BOEUF (1KG) € 80,00

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.

RUBBIA 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.

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 limoenpress.

SWEET POTATO € 3,50

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

COLD SIDES

APPLE COLESLAW € 2,50

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

ASIAN SPICY € 3,50

PAPAYA POKPOK

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

“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.”

LOW AND SLOW BBQ SPECIALTY PLATTERS

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

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.

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 € 22,00
(2 PERSONEN, 500 G)

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.

|BS|

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

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

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

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.

GEGRILDE CORVINA € 19,00

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

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.

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00

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



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