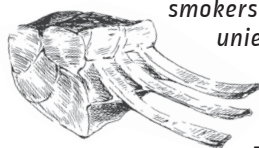


EAT THIS!

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 Slowwwood, 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

FIRESTARTERS

TANDOORI PINEAPPLE (v) € 9,00
Ananas geschroeid in de Indiaase tandoor oven, twee structuren van gerookte tofu, black garlic crème en gebrande avocado.

PARRILLA GRILLED PULPO € 12,00
Op de parilla gegrilde octopus en radicchio afgemaakt met een vinaigrette van Pedro Ximenez, lardo en gebrande hazelnoot.

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.

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 bacon-whiskey 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 € 99,00

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



IBSI SIGNATURE:

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

VURIGE SPRUITEN MET LARDO € 3,50

Gepofte en vuur gebakken spruiten met lardo, black garlic crème en limoenzest.

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.

GEGRILDE KONINGSBOLEET € 5,00

Op de parrilla gegrilde koningsboleet, ingemaakte beukenzwam en salie pangrattato.

ASH BAKED PUMPKIN € 4,00

In het as van de assado gegaarde pompoen, gerookte geitenkaascrumble, gekarameliseerde rode peper-pompoenpitten en koriander.

COLD SIDES

NUTTY COLESLAW € 2,50

Salade van rode kool, witte kool, wortel, selderij, rode ui, walnoten en honing-mosterddressing.

KOREAN KIMCHI € 3,00

Ingelegde Chinese kool met houtskool-olie en bosui.

"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.

BLACK SMOKE SIGNATURE STYLE RIBS € 20,50

Full rack of ribs (700 gr) uit de Yankee smoker gelakt met honing-sriracha BBQ saus, afgetopt met bacon-crackling-pecan crunch en lente ui geserveerd met kool-salade, pickled veggies en een gepofte aardappel.

KANSAS CITY WET STYLE RIBS € 19,00

Full rack of ribs (700 gr) uit de Yankee smoker slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus geserveerd met koolsalade, pickled veggies en een gepofte aardappel.

BEER TIP: Pauwel Kwak 8,4% (33cl) € 4,50

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 signature chipotle-bacon whiskey 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 € 31,50P.P.

Can't decide? Have it all!
Een gerookte Gildehoen kippenbout met ananas-rode peper relish, full slab |BS| signature style ribs, een hele chipotle-bacon whiskey sausage en royale servings Heyde Hoeve pulled pork, brisket en glazed rundersucade op een platter to share. Geserveerd met coleslaw, pickled veggies en crispy potato wedges.
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.

MOJO MARINATED € 28,00

SKIRT STEAK (400 GR)

In knoflook-oregano mojo gemarineerde en met Patrón tequila geflambeerde skirt steak voor de big meat lover die niet wil delen. Medium-rare bereid op de vuurplancha.

GEKONFIJTE KABELJAUWFILET € 19,00

In houtskool-olie gekonfijte kabeljauwfilet, gerookte zoete aardappel, raz el hanout beurre blanc en truffel potato crisp.

SALADES

BLACK'S WALDORF SALADE (V) € 13,50

Witlof, gegrilde peer, shropshire blue, walnoten, rozijnen, ingemaakte rode ui en gegrilde courgette afgemaakt met gebrande citrus dressing.

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