

# 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

## 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%

€ 4,50 

HANGER STEAK BORDELAISE € 22,50  
(LOCALLY KNOWN AS LONGHAAS)

VAN USA PRIME BEEF 230GR

Op de parrilla gegrilde hanger steak met gerookte mozzarella-ricotta, in de as gepofte rode biet, merg en klassieke bordelaisesaus.



BSI SMORE SKILLET € 8,50

Decadente citrus-chocolade-hazelnoot brownie met gebrande marshmallow fluff.

VURIGE OPTIE: Campfire style geflambeerd met Jim Beam bourbon.

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, dikbeveesde Heyde Hoeve pork belly rib. Geglaceerd met Goose Island IPA bier geserveerd met gerookte bloemkoolcrème, scorched bloemkool en IPA demi-glace.

### IBSI SIGNATURE:

### 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.

### PARRILLA GRILLED PULPO € 12,00

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

BEER TIP: Corona 4.6% € 4,50

### TANDOORI PINEAPPLE (V) € 9,00

Ananas geschroeid in de Indiaase tandoor oven, twee structuren van gerookte tofu, black garlic crème en gebrande 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 bacon-whiskey 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 en geserveerd met ananas-rode peper relish.

### 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 koolsalade, 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 NO BULLSH#T € 11,50

#### CHIPOTLE BACON WHISKEY SAUSAGE

Meesterlijke samenwerking tussen de Meesterslager van Chateaubriand in Heemstede en de vuurzucht van de Black Smoke Pitmasters maken dit een 'one of a kind' smoked & grilled Dewar's whiskey infused worst [180 gr].

BEER TIP: Goose Island I.P.A. 4,3% (25cl) € 4,25

### THE DOUBLE PORKER

Heyde Hoeve pulled pork & smoked chipotle-bacon whiskey sausage combo: 16 uur traag gegaarde varkensschouder uit de met appelhout gestookte Yankee smoker & de Black Smoke signature chipotle-bacon whiskey sausage van 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, zwarte peper and a whole lot of smoke [250 gr].*

**BEER TIP: Tank 7 8,5% (25cl) € 5,00**

**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.*

**WINETIP: Gnarly Head Old Vine Zinfandel € 4,00  
Lodi California VS**

---

**KIDS**

*[kinderen tot en met 12 jaar]*

**NACHOS TODOS € 5,00**

**GRILLED BEEF BURGER € 10,00**

**HALVE SLAB**

**GELAKTE RIBBETJES € 10,00**

**CHICKEN WINGS € 8,00**

*Kies hierbij 2 side dishes:*

**GEBAKKEN KROKANTE**

**AARDAPPELWEDGES**

**APPELMOES**

**COLESLAW**

**EEN FRIS SLAATJE**

**ROCKET TO THE MOON € 1,00**

*ljsje*

---

**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.*

## 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) € 4,00

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

*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

### MOJO MARINATED SKIRT STEAK (400 GR.) € 28,00

*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.*

### HANGER STEAK BORDELAISE (LOCALLY KNOWN AS LONGHAAS) VAN USA PRIME BEEF (230 GR.) € 22,50

*Op de parrilla gegrilde hanger steak met gerookte mozzarella-ricotta, in de as gepofte rode biet, merg en klassieke bordelaisesaus.*

### GEKONFIJTE KABELJAUWFILET € 19,00

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



### WHERE'S THE BEEF? (V) € 19,50

*Knolselderij char siu style, smoked hoi sin saus, ingemaakte rode kool, verse zeeiwisalade, pinda-limoencrumble en boekweit noodles.*



### A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 12,00

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

## 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.*

## 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 (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.*

**RUBIA GALLEGA** € 99,00  
**COTE DE BOEUF**

*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 all got a special stomach for desserts! Laat je hier verleiden door de Heart Stopper 3.0 of kies een van de andere smokin’ sweet desserts uit.*

**IBSI S'MORES SKILLET** € 8,50

*Decadente citrus-chocolade-hazelnoot brownie met gebrande marshmallow fluff.*

*VURIGE OPTIE: Campfire style geflambeerd met Jim Beam bourbon.*

**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 Venezuelaanse bourbon vat gerijpte rum is de ultieme dessert pairing voor rum lovers.*

**YANKEE PECAN PIE** € 7,50

*Klassiek dessert met pecannoten uit de USA BBQ regio geserveerd met espresso-room, espresso-meringue en espresso-stroop.*

**PEARFECTION** € 8,50

*Gepocheerde en gegrilde peer, vanille crème, amandelcrumble en raz-el-hanout tuile.*

**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 MACCHIATO € 3,00

ICED COFFEE € 3,00

ESPRESSO € 2,50

DOUBLE ESPRESSO € 4,80

IRISH COFFEE € 8,00

AMERICAN COFFEE € 8,00

ITALIAN COFFEE € 8,00

BAILEYS COFFEE € 8,00

ICED COFFEE LIQUORED UP € 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

VERSE GEMBER THEE € 3,00

VERSE MUNT THEE € 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