

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.

FIRESTARTERS

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 sausage slices € 4,50
- extra assado lamb € 4,50
- Let's go nuts, I want it all € 12,50

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.

TANDOORI PINEAPPLE (V)

€ 9,00

Ananas geschroeid in de Indiaase tandoor oven, twee structuren van geroekte tofu, black garlic crème en gebrande avocado.

BURGERS & SANDWICHES

Live a little, voeg een side dish of twee toe aan uw burger of sandwich.

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER

€ 15,00

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

BIG PORKER BRIOCHE

€ 14,00

Getoaste brioche bun, coleslaw, slow smoked en gegrilde Heyde Hoeve buikspek, beer battered onion ring, 16 uur traag gegaarde pulled pork, augurk en Dewar's spiked BBQ-saus.

PULLED PORK BRIOCHE

€ 10,00

Getoaste brioche bun, coleslaw, 16 uur traag gegaarde Heyde Hoeve varkensschouder, augurk en Dewar's spiked BBQ-saus.

PORCHETTA FOCACCIA

€ 12,50

Bruschetta van vuurgeroosterde focaccia met dingesneden Heyde Hoeve porchetta van de firepit spit met gegrilde radicchio-venkelsalade, gegrilde citroenvinaigrette en geroosterde padron pepersalsa.

LUNCH SPECIALS

Hot & fast of low & slow, it's your call. Voor de lunch bieden we namelijk zowel gerechten uit de Amerikaanse smoker, die lange tijd op lage temperatuur gegaard zijn, als de fenomenale grillgerechten die met hoge temperatuur op de hout en houtskool gestookte parrilla grill bereid worden.

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

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees. Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: geroekte choronsaus, hofmeesterboter, pepersaus of chimichurri.

SIDE DISH TIP: Corn Twizzlers

€ 3,50

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

GEKONFIJTE KABELJAUWFILET

€ 19,00

In houtskool-olie gekonfijte kabeljauwfilet, geroekte 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 zeeviersalade pinda-limoencrumble en boekweit noodles.

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.

(V) VEGETARISCH

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.

Vanaf 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

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 Shiraz, Heathcote, Australia **Bottle € 43,00**

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 côte de boeufs aan ons afgeven.

RUBIA GALLEGA COTE DE BOEUF (1KG) € 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.

"For your cutting pleasure voorzien wij voor de côte 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."

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
Ijsje

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-mosterd dressing.

KOREAN KIMCHI € 3,00
Ingelegde Chinese kool met houtskool-olie en bosui.

DESSERTS

Al dat lekkers uit onze keuken smaakt naar meer. And we got a special stomach for desserts!

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

YANKEE PECAN PIE € 7,50
Klassiek dessert met pecannoten uit de USA BBQ regio geserveerd met espresso-room, espresso-meringue en espresso-stroop.

IBS



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

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