

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 treffen 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 het Black Smoke restaurant 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 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

BRISKET FLATBREAD € 10,50
Zuurdesem flatbread uit de houtoven belegd met gerookte brisket, rouille, avocado, ingemaakte rode ui, tomatencrumble en gefrituurde kappertjes.

HAWAIIAN TROPICAL HANGER STEAK € 22,50
Op de parrilla gegrilde hanger steak [longhaas] met gerookte ananas, rode chimichurri en zoetzure rode peper.

PAVLOVA € 7,00
Australische dessert classic van gebakken schuim met frambozencremeux, witte gerookte chocolade en rood fruit.

FIRESTARTERS

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.

BRISKET FLATBREAD € 10,50
Zuurdesem flatbread uit de houtoven belegd met gerookte brisket, rouille, avocado, ingemaakte rode ui, tomatencrumble en gefrituurde kappertjes.
BEER TIP: Corona 4.6% € 4,50

CATCH OF THE DAY CEVICHE € 12,50
Rauwe bereiding van 'catch of the day' vis met tijgermelk, rode ui, gerookte zoete aardappel, gebrande mais en krokante inktvis inkt.
WINE TIP: Bolla Pinot Grigio Retro Italy GLASS € 7,50

SUMMER STYLE OPEN RAVIOLI (V) € 10,50
Open ravioli van knolselderij met smoked baba ganoush, sechuan-limoenvinaigrette en krokante kappertjes.

IBSI CAESARSALADE € 11,75
Gebrande little gem sla, ansjovis dressing, Parmezaanse kaas, gerookte kip en knoflook croutons.

OVERLOADED NACHO SHARING PLATTER FOR TWO € 19,50
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
- 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.

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: Goose Island I.P.A. 4,3% (20cl) € 4,25

THE NO BULLSH#T CHIPOTLE BACON WHISKEY SAUSAGE € 11,50

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: Boulevard Brewery - Tank 7 8,5 % € 5,00

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

'9 TO 1 TEXAS STYLE € 23,50

BRISKET

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].

BLACK'S BBQ BONANZA 20 € 31,50 P.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 rendang style pulled beef op een platter to share. Geserveerd met coleslaw, pickled veggies en crispy potato wedges. Te bestellen vanaf 2 personen.

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

l/sje

HOT SIDES



IBS! SIGNATURE:

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

ELOTE STYLE MAISKOLF € 4,00

Mexicaanse maiskolf met adobo-chipotle-aioli, pecorino, chili-citroenzout en verse koriander

CRISPY POTATO WEDGES € 3,00

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

GEGRILDE WATERMELOEN € 4,50

Gegrilde watermeloen, gemarineerd in limoen en gember met losgeklopte feta, dille en sumak.

COLD SIDES

ZOMERSE KOOLSALADE € 2,50

Salade van witte kool, wortel, groene appel en honing met mosterd-sinaasappeldressing

KOREAN KIMCHI € 3,00

ingelegde Chinese kool met houtskool-olie en bosui.

CAESAR SALADE € 4,00

Gebrande little gem sla, ansjovis dressing, Parmezaanse kaas en croutons.

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 € 15,00

SUICIDE BEEF BURGER

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

BEER TIP: Duvel on tap 8,5% (33cl) € 5,00

LIMOUSINE RIB EYE

STEAK (300 G) € 21,50

Malse steak van grasgevoerd Nederlands Limousin rund gegrild op de parrilla en geserveerd met een saus naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, gerookte beenmerg boter of chimichurri.

HAWAIIAN TROPICAL

HANGER STEAK € 22,50

Op de parrilla gegrilde hanger steak [longhaas] met gerookte ananas, rode chimichurri en zoetzure rode peper.

BANANALEAF WRAPPED FISH € 19,00

Op Thaise wijze in bananenblad gegaarde 'catch of the day' vis met huisgemaakte curry, gegrilde bok-choy en gerosterde lente ui.

WHERE'S THE BEEF? (V) € 19,50

Scorched spitskool met schuim van gerookte chermoula-amandelroom, groene kruidenolie, zwarte bonen-tuinbonen-falafel en spicy cashewnoten.

A ROUND OF BEERS € 12,00

FOR THE CHEFS

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

SALADES

IBS! CAESARSALADE € 17,50

Gebrande little gem sla, ansjovis dressing, Parmezaanse kaas, gerookte kip en knoflook croutons.

THE BUTCHERS BIG STEAK SELECTION

Geniet van de unieke smaken van kwaliteitsvlees geselecteerd op hun uitgesproken karakter en malsheid. Steaks die in onze speciale koeling tot in perfectie zijn gerijpt en vervolgens op onze unieke houtskool gestookte parrilla worden gegrild. De big steaks worden geserveerd met 2 sauzen naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, gerookte beenmerg boter of chimichurri.

WINETIP: Bodegas Nieto Senetiner Glass € 7,50
Malbec - Mendoza - Argentinië Bottle € 38,00

AGED BLONDE D'AQUITAINE NEW YORK STRIP STEAK 500 G € 42,50

Het relatief jonge vleesras Blonde d'aquitaine kent zijn oorsprong in Frankrijk waar het voortkomt uit een kruising van eeuwenoude rassen gekenmerkt door een goede kwalitatieve smaak. Voor Black Smoke betrekken we vlees van kleinschalige veehouderijen uit Noord-Limburg en Brabant die deze bijzondere runderen omarmd hebben. De New York Strip steak [entrecote] is een premium stuk uit de dunne lende met een kleine vetrand. Perfecte steak zonder bot voor de big cut lover die er solo voor gaat.

DRY AGED ABERDEEN ANGUS PORTERHOUSE STEAK 1KG € 87,50

Chateaubriands Meesterslager selecteert perfecte lenden van het kwalitatieve vleesras Aberdeen Angus uit Schotland. Onder het scherpe oog van de meester dry agen deze minimaal 28 dagen alvorens versneden te worden tot onze Porterhouse steaks. Een grote steak bestaande uit de entrecote en ossenhaas bijeengehouden door een T-vormig bot.

FREYGAARD SASHI

COTE DE BOEUF 1KG € 105,00

Betrokken van traditionele Finse familieboerderijen waar koeien van het Ayrshire ras in kleine kuddes grazen op met ziltige rivieren doorspekte uitgestrekte graslanden. De kenmerken van het ras, het frisse klimaat en de gunstige leefomstandigheden zorgen voor een perfecte smaak en marmering en maken dit een premium cut voor de vlees connaisseur.

“For your cutting pleasure voorzien wij voor de Butchers big steak selection steaks 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.

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.

LEMON MERINGUE PIE € 7,50

Friszoete citroentaart met romige meringue, een USA-classic.

PAVLOVA € 7,00

Australische dessert classic van gebakken schuim met frambozencremeux, witte gerookte chocolade en rood fruit.

