

GROEPSFORMULES

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!

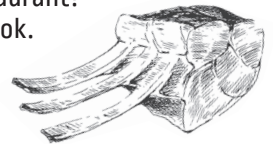
Bij Black Smoke Rotterdam werken we met selectief gekozen leveranciers en producten. We zijn trots op onze samenwerking met partners als de meesterslagers van Chateaubriand en Ter Weele, de kleding van Denham, ultimate sounds van Bowers & Wilkins, leer van Xapron, pannen van Staub en messen van Forged 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

WE AIM TO PLEASE MEAT FREAKS, FISH LOVERS AND VEGETABLE FRIENDS

Bij Black Smoke bekoren we de meest veeleisende vleesliehebber met onze artisanale vlammeende keuken en de beste kwaliteit. Maar we hebben meer te bieden dan enkel vlees. Onze chefs bereiden killer fish dishes en draaien ook voor een volledig 'from scratch' gemaakt driegangend vegetarisch of veganistisch menu de hand niet om. Onze veelzijdige en allround aanpak en grote tafels maakt ons daarmee bij uitstek geschikt voor groepen en grotere gezelschappen. Wil je niet een tafel maar het hele restaurant? snappen we, en daarom kan dit ook. Stuur dan een mailtje naar groepen@blacksmoke.nl



Voor groepen hanteren wij vaste groepsmenu's. Zo garanderen wij een vlotte service aan uw tafel en de rest van het restaurant. Heeft u groepsleden met een bepaalde allergie of dieetwens waar wij rekening mee dienen te houden? Geef dit al bij het maken van uw groepsreservering aan ons door. In geval van hoge intoleranties gelieve dit op de avond zelf nogmaals te melden aan ons personeel.

STICKY FINGERS MENU

€ 36,50 PER PERSOON

Onze meest geliefde classics die iedereen bekoren.

OVERLOADED NACHO'S SHARING PLATTER

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!



Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

BLACK SMOKE SIGNATURE STYLE RIBS

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

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

THE HEART STOPPER 3.0

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

HOT CHICKS MENU

€ 27,50 PER PERSOON

Visje vooraf, gerookte kippenbouten als hoofdgerecht, the brighter side of BBQ. Optioneel uit te breiden met een dessert naar keuze.

CATCH OF THE DAY CEVICHE

Rauwe bereiding van 'catch of the day' vis met tijgermelk, rode ui, gerookte zoete aardappel, gebrande mais en krokante inktvisinkt

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS

Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde kippenbouten (2st) van duurzaam grootgebrachte Gildehoen bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koolsalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

UPGRADE YOUR MENU WITH OUR VEIN SILTING DESSERTS, € 8,00 PER PERSON, 1 TYPE OF DESSERT PER GROUP.



THE HEART STOPPER 3.0

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

OF

LEMON MERINGUE PIE

Frisoete citroentaart met romige meringue, een USA-classic.

BBQ OVERLOAD MENU

€ 45,00 PER PERSOON

Go big or go home! Dit menu is voor de groep met opgerolde mouwen, stevige trek en een hunkering voor sharing style dineren.

OVERLOADED NACHO'S SHARING PLATTER

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!



Wordt sharing style aan tafel gepresenteerd.

BLACK'S BBQ BONANZA 2.0

Can't decide? Have it all! smoked Gildehoen bone in chicken thighs, full slabs Kansas City wet style ribs, singnature beer sausages en royale servings Heyde Hoeve pulled pork, brisket en glazed runderwangen op een platter to share. Geserveerd met krokante aardappelwedges en coleslaw.



THE HEART STOPPER 3.0

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.



Per persoon wordt een heart stopper geserveerd, genoeg met al dat delen, deze mag je solo eten!

BEST OF BEEF MENU

€ 43,50 PER PERSOON

Een menu voor de ultieme meat freak.

BRISKET TOSTADA

Drie krokante maïstortilla's belegd met gerookte brisket, rouille, avocado, ingemaakte rode ui, tomatencrumble en gefrituurde kappertjes

IRISH DUBBEL DOEL RIB EYE STEAK*

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

*Ribeye wordt standaard medium-rare geserveerd

SEASONAL COLESLAW

Verse huisgemaakte koosalade van het seizoen.

CRISPY POTATO WEDGES

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

THE HEART STOPPER 3.0

Eclair gevuld met Santa Teresa Solera 1796 rum crème suisse bovenop afgewerkt met espresso-dulche de leche, gerookte amandelen en bacon crumble.

OF

LEMON MERINGUE PIE

Frisoete citroentaart met romige meringue, een USA-classic.

Upgrade your steak! kies voor een bescheiden meerprijs uit onderstaande upperclass optie en serveer nothing but the best!



DRY AGED ABERDEEN ANGUS PORTER HOUSE STEAK (1KG)

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

 wordt sharing style gepresenteerd
Supp €21,00 per persoon

TASTY ALTERNATIVES

Het ultieme vertoon van gastvrijheid is het in de watten leggen van alle personen in een groep, ongeacht hun dieetvoorkeur of restricties. Om die reden bieden we bij Black Smoke passende alternatieve menu's voor onze groepsgasten die geen vlees, vis of dierlijke producten wensen te eten en spelen we adequaat in op allergenen en / of restricties.

Heeft u leden in uw groep met bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden? Geef dit dan reeds bij het maken van uw groepsreservering aan. Wij voorzien dan een vis of vegetarisch menu zoals beschreven. Voor veganistische gasten maken we op de avond zelf een passend seizoensgebonden alternatief mits dit bij de boeking is gecommuniceerd. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit vooraf tijdens de boeking en op de avond zelf dit te melden aan ons personeel.



TASTY ALTERNATIVES

HERE FISHY, FISHY MENU

€ 37,50 PER PERSOON

All the fins en flavors waarmee we iedere visliefhebber naar lucht laten happen.

CATCH OF THE DAY CEVICHE

Rauwe bereiding van 'catch of the day' vis met tijgermelk, rode ui, gerookte zoete aardappel, gebrande mais en krokante inktvisinkt

BANANALEAF WRAPPED FISH

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

DESSERT

Het dessert is gelijk aan het gekozen dessert van de overige groepsleden.

FIERY VEGGIES MENU

€ 33,50 PER PERSOON

Let's blow their minds! Overtuig jouw vegetatische groepsleden om mee te dineren en wij steken onze handen er voor in het vuur dat ze vermeld zullen staan. Vegetarisch dineren in een BBQ restaurant never tasted this good, promised!



SUMMER STYLE OPEN RAVIOLI (V)

Open ravioli van knolselderij met smoked baba ganoush, sechuan-limoenvinaigrette en krokante kappertjes.

WHERE'S THE BEEF? (V)

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

DESSERT

Het dessert is gelijk aan het gekozen dessert voor de overige groepsleden.

|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