



BLACK SMOKE TERRAS MENU

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. Na vlammeende start in Antwerpen is Black Smoke Rotterdam 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! Enough with the BS, just come and enjoy yourself!

CHEFS FAVORITE DISHES

BONE MARROW LUGE € 13,50

Smoked and grilled marrow met Jack Daniel's Tennessee whiskey gelakt, BBQ pulled beef, ingemaakte radijs en pork crackling.

IERSE COTE DE BOEUF (2 PERSONEN 1 KG) € 75,00

Uit de premium selectie een aan het bot gegaarde cote de boeuf. Gegrild op de parrilla en geserveerd met twee sauzen naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, mergboter of chimichurri.

KAFIR LIME PIE € 8,00

Friszoete Limoen en kafir taart met romige meringue, een USA-classic

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.

CULINARY FRIENDS

De line-up van partners zijn top-notch! Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten en hun drinks vloeien veelvuldig. Uiteraard stromen de bieren van Abinbev en Duvel Moortgat welig in de bar en het terras Doorheen onze gerechten gebruiken we vlees uit de premium selectie van Chateaubriand. Goed eten verdient goed materiaal, daarom snijden we de steaks met de messen van Forged en werken we vol trots met de gietijzeren creaties van Staub en de pannen van Demeyere. #spon

FIRESTARTERS

BONE MARROW LUGE € 13,50

Smoked and grilled marrow met Jack Daniel's Tennessee whiskey gelakt, BBQ pulled beef, ingemaakte radijs en pork crackling.

PASTRAMI VAN GOLD SMOKED SALMON € 12,50

Huis gerookte zalm pastrami met koriander vinaigrette, ingelegde zalm kaviaar en krokant van Nori.

IBSI style chicken wings

In Adobe- honing buttered chicken wings met ranch saus

6 stuks € 11,50

10 Stuks € 18,00

OVERLOADED NACHO SHARING € 19,50

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow smoked 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 your nacho's till you go "loco cabrón". Ask your server to top it!

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.

KANSAS CITY WET STYLE RIBS € 19,50

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met coleslaw en gepekeld groenten.

IBSI SIGNATURE STYLE RIBS € 20,50

Full rack of ribs [700 gr] uit de Yankee smoker geserveerd met coleslaw en gepekeld groenten.

'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 en zwarte peper and a whole lot of smoke [250 gr].

'BLACK SMOKE BBQ BONANZA 3.0 € 35,00

Chicken wings in adobo-honing-gerookte boter glaze met ranch dressing en koriander, full slab |BS| signature style ribs, een Black Smoke signature sausage en royale servings Heyde Hoeve pulled pork, brisket en Korean style pulled beef op een platter to share. Geserveerd met coleslaw, pickled veggies en crispy potato wedges.

Te bestellen vanaf 2 personen.

HOT SIDES

BBQ BAKED BEANS € 3,50

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

CRISPY POTATO WEDGES € 3,50

Met 'Carolina' mosterd-yoghurt-mayo.

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before.

Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

IBSI SUICIDE BEEF BURGER € 16,00

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

RIB EYE STEAK 300 GR € 32,00

For the protein lover that hates to share. Ribeye uit Uruguay. Gegrild op de parrilla en geserveerd met saus naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, mergboter of chimichurri

IERSE CÔTE DE BOEUF

(2 PERSONEN 1 KG) € 75,00

Uit de premium selectie een aan het bot gegaarde cote de boeuf. Gegrild op de parrilla en geserveerd met twee sauzen naar keuze: gerookte choronsaus, pepersaus, hofmeesterboter of chimichurri.

COLD SIDES

ZOMERSE COLESLAW € 3,00

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

CEASAR SALADE € 4,00

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

TABASCO MASH KIMCHI € 3,00

ingelegde Chinese kool met houtskool-olie en bosui.

DESSERTS

Desserts go straight to the heart, or so we're told.

THE HEART STOPPER € 8,00

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

KAFIR LIME PIE € 8,00

Frisoete Limoen en kafir taart met romige meringue, een USA-classic.