
SLOW OR FAST?

LOW AND SLOW BBQ

Now we are talking, BBQ magic is here! Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika.

Onderstaande gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 18 uur. Het resultaat is een ongekennde smokey & juicy BBQ flavor. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout. Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.

FROM THE WOODFIRED PARRILLA GRILL

Midden in de hell's kitchen spuwt de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee. Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de hot & fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten. De door hout en houtskool gevoede vlammen zorgen voor een onvervalste grillsmak waar je niet genoeg van kan krijgen. Hell never tasted this good before! De echte steak lover houdt onze 'butcher block' borden nauwlettend in de gaten. Buiten deze kaart zie je hier welke serieuze steaks je deze dag kunt scoren. Maar be quick, anders bestelt je buurman dat waar jij je tanden in wilde zetten.

Enjoy!

Pitmasters Levon Timmers en Frank van Driel,
Captain of liquids Kasper Stuart
& Pyroculinair avonturier Jord Althuisen.

*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

IBSI SIGNATURE: BONE MARROW LUGE € 16,50
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. € 6,00

IBSI STEAK TARTARE ON FIRE € 13,50
Vers gemalen tartaar van Holstein Premium Select ossenhaas geserveerd met lightly spicy Nduja crème, krokant van brioche, ingelegde zilverui en vene cress.

(Add a touch of fresh black truffle € dagprijs)

IBSI COLD SMOKED MAKREEL € 12,50
Koud gerookte makreel geserveerd met Cavemen style prei, mosterdkaviaar & mierikswortelmayonaise.

BEER TIP: Uiltje Blond

Blond met een verfrissende smaak 6,0% €5,50 / €10,50

IBSI WAGYU & ENOKI BBQ ROLLS € 21,50
In birria bouillon gesmoorde enoki paddenstoelen omwikkelt met Wagyu short rib rundvlees, gebakken en afgelakt op de hibachi, geserveerd met koningsoesterzwam en yuzu-koolsalade.

IBSI PULLED SHROOMS & JACKFRUIT BIRRIA TACO'S (V) € 13,50
Gerookte en in Mexican flavor broth gesmoorde oesterzwammen & jackfruit, in twee taco's samen met gesmolten kaas krokant gebakken en geserveerd met birria consommé en limoen.

IBSI **OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS**

€36,50

Warme tortillachips, overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef en slow-smoked pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, jalapeño poppers, avocado, koriander en zure room. Great to share!

Please make it smaller...

- Less melted cheese please? € 34,00
- Less guacamole please? € 33,00
- No jalapeño poppers please? € 32,50
- Less pulled pork and pulled beef please? € 29,00
- I'm not that hungry! € 22,50
- Skinny nacho's [no meat at all] € 16,50

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.

'9 TO 1 STYLE' BRISKET € 33,50
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 [240 gr].

BLACK SMOKE SIGNATURE STYLE RIBS € 27,50
Full rack of ribs uit de Yankee smoker gelakt met honing-sriracha BBQ saus, afgetopt met bacon-crackling-pecan crunch en lente ui geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

KANSAS CITY WET STYLE RIBS € 26,00
Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Dewar's whiskey spiked BBQ-saus geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

BEER TIP:

Uiltje Bird of Prey IPA 5,8% (25cl) € 6,00 / € 11,50

(V) VEGETARISCH

|BS| THE WORLD OF FIRE BBQ EXPERIENCE

This is it! Het ultieme sharing menu van Black Smoke [dat we vanaf 2 personen serveren] gebaseerd op de verschillende BBQ trails en fiery travels die de Black Smoke founders Kasper en Jord door de smeulende wereld langs vele BBQ buddies hebben gemaakt. In deze World Of Fire BBQ Experience hebben we de belangrijkste gerechten voor jullie samengebracht die in onze ogen een perfecte weerspiegeling geven van de wereldwijde BBQ-cultuur met af en toe een toegevoegde Black Smoke touch!

Pick your choice & go all in voor de volledige World of Fire experience met een hedonistisch voor-, hoofd- en nagerecht, kies enkel voor onze signature dish - de Black Smoke BBQ Bonanza - of plus de BBQ bonanza met enkel het voorgerecht of dessert.

3 GANGEN BBQ EXPERIENCE

Het ultieme Black Smoke BBQ menu met voorgerecht, BBQ bonanza en dessert!

€69,69

|BS| STEAK TARTARE ON FIRE

Vers gemalen tartaar van Holstein Premium Select ossenhaas geserveerd met lightly spicy Nduja crème, krokant van brioche, ingelegde zilverui en vene cress.
[Add a touch of fresh black truffle € dagprijs]

BLACK SMOKE BBQ BONANZA

Let's go for a dive! Duik diep in de BBQ wereld met deze twee iconische BBQ toppers uit exotische oorden.

•Jamaican jerk chicken:

in Jamaicaanse jerk marinade gemarineerde en op the Bastard BBQ gegrilde kippendijen 'on the bone' van gildehoen geserveerd met gegrilde ananas.

•Sausage Fest:

wisselend worstfestijn van twee signature sausages en dipping sauce die sappige smaken van de BBQ en smoker naar jouw bord brengen.

•Mexican Mole Beef:

16 uur low en slow gerookte runderhals van Aberdeen Angus runderen en black beans smothered in onze diepe, decadente Mexican mole saus.

•Korean Gochujang Pork:

op appelhout gerookte Pulled Pork van Heyde Hoeve varkensschouders met Koreaanse gochujang, honing en geroosterd sesamzaad.

•A Taste of Texas Brisket:

enkel met zout en grofgemalen zwarte peper gekruide puntborst van Black Angus rund, 16 uur traag gegaard op beuken- en eikenhout.

• Balinese Babi Guling style Pork Belly:

Balineses geflavourde Heyde Hoeve varkensbuik van het spit.

Wordt geserveerd met USA Style pumpkin flavoured cornbread met zwarte peper-honing boter en Indonesische atjar.

HEARTSTOPPER

Eclair gevuld met een Don Papa Baroko rum crème suisse afgetopt met dulce de leche-espresso glaze, gerookte pecannoten en bacon crumble, geserveerd met een shot Don Papa Baroko sipping rum en een bol vanille-ijs.

OPTIES

THE FULL BLACK SMOKE WORLD OF FIRE BBQ EXPERIENCE € 69,69 PP

BLACK SMOKE BBQ BONANZA € 49,50 PP

|BS| STEAK TARTARE ON FIRE + BBQ BONANZA € 62,50 PP

BBQ BONANZA + HEARTSTOPPER € 62,00 PP

FANCY FIRED MAIN COURSES

Hell never tasted this good before. Deze ultieme verleidingen worden in onze zinderend hete keuken bereid op de hout gestookte parilla grill, The Bastard BBQ of andere vuur likkende en rook snuivende constructie om jou te laten ervaren hoe tasty koken met vuur kan zijn. Enjoy onze fancy fire dishes en vergeet ze voor de full experience niet uit te breiden met onze selectie succulente side dishes.

HANGER STEAK BORDELAISE € 29,00

Gegrilde longhaas steak [250g] van Holstein runderen, rijke bordelaise saus vol rode wijn en bone marrow geserveerd met bloemkoolcrème, crispy layered potatoes en kervel.

BEER TIP: La Trappe Isid'or 7,5% € 7,50

BLACK LABEL NY STRIP STEAK € 36,50

Een dikke Black Label entrecote steak van 300 gram bereid op onze houtgestookte Argentijnse parilla grill. Black Label is geen runderras maar een kwaliteitscriteria dat enkel aan de best gemarmerde steaks wordt toegekend, succulent steak guarantee dus! Geserveerd met saus naar keuze (bone marrow bearnaise, pepersaus, chimichurri of cowboy butter).

TURKISH FALAFEL KEBABS (V) € 24,50

Huisgemaakte kikkererwt-cashewnoten falafel op een spies gegrild en geserveerd op een geroosterde flatbread met labneh, Libanese black toum, groenten en amandelen.



CATCH OF THE DAY DAGPRIJS

Let's keep it fresh! Onze pitmasters grijpen

nooit achter het net en bieden wekelijks wisselende visgerechten vol vurig vertier.

Check onze daily specials voor de catch of the day.

BLACK SMOKE'S SUICIDE BEEF BURGER € 19,50

Gallowayrund beenmerg burger, coleslaw, Provolone cheese, Aberdeen Angus pulled beef, pickles en bold & beefy BBQ-saus.

BEER TIP: Cornet 8,5% € 6,50

A ROUND OF BEERS FOR THE CHEFS € 16,00

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



BIG CUTS FROM THE BUTCHER BLOCK

True carnivores unite! We struinen onze geliefde slagersvrienden van Nederland en België af voor de best of the best en bieden vol trots een assortiment van special cuts en rare breeds. Dit zijn geen laffe lapjes maar seriously sized protein poetry pieces! Check voor het frequent wisselende aanbod het daily specials menu, hier zie je een overzicht van de soorten die we vandaag van het slagersblok halen. Op de in het restaurant opgehangen butcher block menuborden zie je de beschikbare grammages die we per soort hebben.

DRIE DINGEN ZIJN GOED OM TE WETEN:

1. Doorgestreept betekent #soldout dus wees snel en...

2. Alle butcher block steaks worden geserveerd met wedge salad, fancy fries en twee sauzen naar keuze (bone marrow bearnaise, pepersaus, chimichurri of cowboy butter).

3. Deze steaks zijn perfect om te delen maar onze crew begrijpt je helemaal als je er solo voor gaat!

"For your cutting pleasure voorzien wij voor de Butchers big steak selection steaks een Forged steakmes. You like it? No need to steal our steel, de Forged steakmessen zijn per 4 te koop in onze shop."

(V) VEGETARISCH

HOT SIDES



IBSI SIGNATURE:

BBQ BAKED BEANS € 4,25

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

IBSI SIGNATURE:

CHEESY CORNBREAD (v) € 4,75

Amerikaans cornbread van jalapeño en cheddar afgetopt met kaassaus, zure room en zoetzure jalapeño.

FANCY FRIES (v) € 6,00

French cut fries met rozemarijn-knoflook-zeezout, truffelmayonaise en royale dosis dun geschaafde Parmezaanse kaas.

(Add a touch of fresh black truffle € dagprijs)

LE MAC AU FROMAGE € 7,00

Franse uiensoep style mac & cheese met gekarameliseerde ui, Gruyère kaas & knoflook-broodkruim.

PORK BELLY CHAR SIU € 8,50

Smoked porkbelly char siu style geserveerd met gepekeld venkel & szechuan mayonaise.

ROASTED VEGGIES

& SCHMEAR € 8,00

Gegrilde en geroosterde bieten en wortels geserveerd met black garlic hummus.

COLD SIDES

KOOLSALADE (v) € 3,00

Salade van witte en rode kool, wortel, groene appel en selderij met mosterd-sinaasappeldressing.

WEDGE SALAD € 4,00

Little gem, Alabama white sauce style dressing, geschaafde rode ui, bacon crumble en bieslook.

HOLY CUCUMBER! (v) € 5,00

Hele komkommer gehopt in een salade met geroosterd sesamzaad, Koreaanse gochujang-sesam-houtskool dressing en huisgemaakte vissaus.

KIDS

[kinderen tot en met 12 jaar]

GEGRILDE BEEF BURGER € 12,50

KIDS SIZE SPARE-RIBS € 12,50

CHICKEN WINGS € 12,50

Standaard geserveerd met frietjes, coleslaw & appelmoes.

ROCKET TO THE MOON € 1,00

Waterijsje

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 Heartstopper 3.0 of kies een van de andere smokin' sweet desserts uit.

HEARTSTOPPER € 14,50

Eclair gevuld met een Don Papa Rum crème suisse afgetopt met dulce de leche espresso glaze, gerookte pecannoten en bacon crumble, geserveerd met een shot Don Papa Baroko sipping rum [2cl] en een bol vanille-ijs.

(zonder shot rum te bestellen €11,00)

AMERICAN PIE € 9,50

Frequent wisselend dessert uit de USA BBQ region, check de daily specials of vraag het de bediening.

DRUNKEN TIRAMISO € 9,00

Booze loaded tiramisu met Amaretto, Highland Park Whisky en Japanse Miso.

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.

MEXICAN EXPRESSO € 12,50

Loco twist on the beloved Espresso Martini. Made with Cazadores Tequilla, Tia Maria, salted caramel syrup, a ferm espresso and pinch of salt adds the finishing touch.

SHANKY'S WHIP COFFEE € 9,50

Shanky's is een blend van Black Irish Whiskey, Ierse spirits en de amazing flavours van cream en vanille. Probeer dit in een special coffee!

AFTER DINNERS

LEYRAT VS COGNAC € 8,00

LEYRAT VSOP COGNAC € 11,50

LEYRAT XO COGNAC € 20,50

CALVADOS € 7,00

☎ blacksmokerotterdam

📷 blacksmokertd

✉ meatme@blacksmoke.nl

|BS|

BLACK SMOKE ROTTERDAM
Van Nellefabriek, Van Nelleweg 1,
3044 BC Rotterdam
www.blacksmoke.nl

HOT DRINKS

Yes, de koffie van Brandkoffie is traceerbaar, sustainable en all that jazz. Maar we kiezen voor deze bonen met een bang omdat ze niet alleen cafeïne kicking and tongue pleasing koffie maken, maar ook omdat ze net als vroeger op het terrein van de Van Nelle Fabriek geroosterd worden. En hadden we al verteld dat het BRANDkoffie heet? Juist.

VAN NELLE KOFFIE

KOFFIE € 2,80

ESPRESSO € 2,80

DOUBLE ESPRESSO € 4,80

CAPPUCCINO € 3,20

LATTE MACCHIATO € 3,20

KOFFIE VERKEERD € 3,30

FLAT WHITE € 5,00

ESPRESSO MACCHIATO € 2,90

SPECIAL KOFFIE

IRISH COFFEE (JAMESON) € 8,00

ITALIAN COFFEE (AMARETTO) € 8,00

SPANISH COFFEE (LICOR 43) € 8,00

FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER) € 8,00

BAILEYS COFFEE (BAILEYS) € 8,00

DUTCH COFFEE (KETEL 1 MATUUR) € 8,00

TEA € 3,00

• CHUN MEE (CHINESE GROENE THEE)

• JASMIJN

• SENCHA LEMON

(GROENE THEE MET CITROENGRAS

EN CITROENSCHIL)

• EARL GREY

• DROOM VAN ROTTERDAM (ZWARTE THEE MET
KORENBLOEM, ZONNEBLOEMEN PERZIKAROMA)

• HAPPY FRUIT

(VRUCHTENTHEE VAN HIBISCUS, RODE VRUCHTEN,

ANANAS EN PAPAYA)

FRESH MINT € 3,50

FRESH GINGER € 3,50

FRESH MINT & GINGER € 3,75