
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 Althuizen.

*Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?
Laat het ons weten!*

FIRESTARTER

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 ITALY ON FIRE STEAK TARTAAR €14,50

Versgedraaide steak tartaar met gebrande aceto uitjes, gerookt eidooierschuim en kruim van parmezaanse kaas en truffel.

IBSI BBQ BIRRIA TACO € 15,50

Twee corn tortilla's rijkelijk gevuld met smoke-braised shortrib in een kruidige Mexicaanse consommé en gesmolten kaas, geserveerd met een witte ui-koriander salsa en limoen.

IBSI FIERY VEGGY PIE (V) € 14,50

Tarte tatin van sjalot en witte port met een tartaar van dry aged gerookte biet, afgemaakt met gerookte ricotta-sinaasappeldressing en geschaafde venkel.

IBSI FLAMING FINS € 15,50

Licht gebrande zeebaars met prosecco-laurier schuim met caveman style gebrande doperwten, gegrilde radicchio en saffraanolie.

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

€36,50

IBSI OVERLOADED BLACK SMOKE NACHOS

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

(V) VEGETARISCH

IBS| 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

IBS| ITALY ON FIRE STEAK TARTAAR

Versgedraaide steak tartaar met gebrande aceto uitjes, gerookt eidooierschuim en kruim van parmezaanse kaas en truffel.

BLACK SMOKE BBQ BONANZA

Let's go for a dive! Duik diep in de BBQ wereld met deze BBQ gerechten 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:**

Balinese geflavourde Heyde Hoeve varkensbuik van het spit.

Wordt geserveerd met *Texmex Cornbread*

LA BELLA ECLAIR

Eclair gevuld met een crème van geroosterde aardbei en yuzu, getopt met gebrand eiwitschuim en geserveerd met aardbeiensorbet, een praline van aardbei en habanero en een shot yuzu sake.

OPTIES

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

BLACK SMOKE BBQ BONANZA € 49,50 PP

IBS| ITALY ON FIRE STEAK TARTAAR + BBQ BONANZA € 62,50 PP + LA BELLA ECLAIR € 62,00 PP

HOT SIDES



IBSI SIGNATURE:

BBQ Baked Beans €4,25

USA style bonenschotel met gerookt vlees.

IBSI SIGNATURE:

VOODOO FRIES €7,50

Cajun spiced fries met melted cheddar cheese, Alabama white sauce en nduja mayonnaise.

TEXMEX CORNBREAD (V) €5,25

Homemade cornbread gevuld met cheddar cheese, jalapeños en mais, getopt met cheddar saus en zure room.

AARDAPPEL MOUSSELINE €8,00

Aardappel mousseline met uitgebakken chorizo, chorizo-olie, manchegokaas en saliejus.

FIRE ROASTED BIMBI (V) €8,00

Bimi [soort broccoli] van de hibachi grill met burrata en parmezaanse kaas-zwarte knoflookschuim en tomatenzout.

LOADED SWEET POTATO €10,50

Gepofte zoete aardappel met baked beans, guacamole, cheddar kaas, zure room, jalapeño's en nachochips.

COLD SIDES

KOOLSALADE (V) €3,50

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

SPRING SALAD €8,50

Gegrilde little gem salade met pickled pruimen, dungseden dry aged beef, umeboshi vinaigrette en krokante zuurdesem chips.

KIDS

[kinderen tot en met 12 jaar]

GEGRILDE BEEF BURGER € 13,50

KIDS SIZE SPARE-RIBS € 13,50

CHICKEN WINGS € 13,50

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

LA BELLA ECLAIR € 14,50

Eclair gevuld met een crème van geroosterde aardbei en yuzu, getopt met gebrand eiwitschuim en geserveerd met aardbeiensorbet, een praline van aardbei en habanero en een shot yuzu sake.

[zonder shot yuzu sake te bestellen € 11,50]

THE BIG DADDY CIGAR (V) € 12,50

Noten-chocolade sigaar gevuld met een Laphroaig infused pure chocolademousse, geserveerd in een met banoffeee crème en brownie crumble gevulde asbak met een Don Papa skull bonbon.

"WHISKY" SOUR CREME BRULEE (V) €11,50

Burned lemon crème brûlée geflambeerd aan tafel met rietsuiker en whiskey met frambozenijs en mini pavlova.

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