BS | BLACK SMOKE
BBQ BAR TERRAS

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 ongekende 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 sput de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee.
Dit is Ivaar 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 grillsmaak 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 burman dat waar jj je tanden in wilde zetten.

Enjoy!

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

Looking for the English menu? Scan here!

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

FIRESTARTERS

|BS| SIGNATURE: BONE MARROW LUGE € 17,00

Smoked & grilled bone marrow met Highland Park whisky glaze, brisket burnt ends met cherry chipotle simmering sauce en pangrattato.

Take the slide: add a shot of Highland Park 12 and shoot it down along the bone € 10.00

SCORCHED BULGOGI BEEF TATAKI € 16,50

Bulgogi beef tataki, geroosterd en dungesneden rundvlees gemarineerd in een bulgogi saus geserveerd met vurige gochujang-bloemkool-roosjes en kweepeer marmalade.

ADD CAVIAR TO YOUR DISH! €22,50

Grijp een heel blikje "Imperial Heritage" Baerri caviar (10 grams) voor een fancy fire upgrade van je voorgerechten. Koud gerookt & geserveerd op ijs.

UNAGI BUTTERFLIED MACKEREL €13,50

Gevlinderde makreel unagi style geserveerd met sticky fried rice cake, zoetzure komkommer en sesamzaadjes.

|BS| BBQ BIRRIA TACO € 16,50

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

CHICKEN, WAFFLE & CAVIAR €19,50

Gefrituurde kippendij op wafels van zoete aardappel met vanille ijs en kaviaar.

ROASTED SWEET EGGPLANT (V) €15,50

Miso honey aubergine met witte bonen crème, ingemaakte citroen, verse kruiden en dukkah.

€36,50

|BS| 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...

- -Only beef instead of pork please € 38,50
- -No jalapeño poppers please? € 32,50
- -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 € 41,50

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 (300 gr gegaard vlees, was 500 gr rauwe brisket).

|BS| SIGNATURE: OVERLOADED 'MEXICAN LASAGNA' STYLE RACK OF SMOKED RIBS € 37,50

Full rack of pork ribs uit de Yankee smoker gelakt met chipotle-honey-BBQ glaze, pulled pork, cheddar cheese sauce, pico de gallo, jalapeños en een crumble van nacho chips & pork crackling.

KANSAS CITY WET STYLE RIBS € 26,50

Full rack of ribs uit de Yankee smoker slathered in Highland Park whisky spiked BBQ-saus geserveerd met koolsalade en pickled veggies.

BEER TIP:

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

THE BEST OF BBQ BEEF PLATTER € 120,00 (voor 2 personen)

Here's the beef! Voor de onvervalste carnivoren die big, bold en beefy willen gaan en het leuk vinden om hun tanden in een platter to share te zetten. Op deze Global BBQ inspired platter tref je:

-A BIG SLAB OF TEXAS STYLE BRISKET:

Graangevoerde puntborst die op true Texas style volgens het principe van salt, pepper, meat & fire zestien uur gerookt wordt tot ongekende malsheid.

-SLOW SMOKED SHORT RIB:

Zwaar gemarmerde beef rib slow smoked in onze smoker tot hij van het bot valt. Afgemaakt met een appel-habanero glaze.

-SMOKEY SUKADE:

Dikke plak gerookte en gegrilde Uruguayaanse sukade met een Asian glaze.

Deze platter wordt geserveerd met homemade pickles, brioche brood slices, coleslaw, friet met Alabama white sauce en nacho chips.

|BS|

THE BLACK SMOKE CLASSICS

THIS IS IT! HET ULTIEME BBQ-MENU VAN BLACK SMOKE GEBASEERD OP DE VERSCHILLENDE BBQ TRAILS EN FIERY TRAVELS DIE DE BLACK SMOKE PITMASTERS DOOR DE SMEULENDE WERELD LANGS VELE BBQ BUDDIES HEBBEN GEMAAKT.

DEZE BLACK SMOKE CLASSICS BBQ EXPERIENCE BEVAT 3 GERECHTEN. PROEF ZE HIER EN PROBEER HET LATER OP JE EIGEN KOLEN!

TOSTADA BURNT ENDS — €16,50
Brisket burnt end tostada met salsa verde, avocado, candied habanero, rode ui en koriander.

HANGER STEAK — €35,50
Hanger steak (longhaas steak) met groene mojo, gegrilde en gekarameliseerde toffee pompoen en banaan chips.

HEARTSTOPPER - THE OG — €16,50
Onze geliefde eclair gevuld met een Don Papa Baroko creme swiss afgetopt met een espresso dulce de leche, crumble van bacon en pecannoten en vanille ijs. geserveerd met een shot Don papa Baroko.

GET THE FULL MENU FOR

€ 65,00

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.

FLAT IRON STEAK (300 gr) € 38,50

Een juicy cut uit de schouder van het Black Angus rund uit Uruguay – bold, mooi gemarmerd en born for the grill. Deze flat iron gaat straight on the fire. Van binnen? Tender as hell, vol rundsmaak met een bite.

Sauce it up: keuze uit pepersaus, bone marrow bearnaise, cowboy butter of chimichurri.

WHERE'S THE BEEF (V) € 22,50

Seitan steak gegrild met een mandarijn-sinaasappel glaze, aardpeercrème, chips van aardpeer, gefermenteerde paddenstoel en gekonfijte knoflook.

THE WTF BURGER! € 55,00

Double beef patty [2x 150 gr] en een full size beef rib on a bun! Deze crazy burger wordt geserveerd met crispy bacon, coleslaw, homemade burgersauce, aged cheddar en fries.

BIRRIA BURGER € 28,50

Gegrilde beef patty [200 gram] met sla, zoetzuur van ui & jalapeno, gekarameliseerde ui, provolone kaas, pulled birria beef en homemade mexican burger sauce op een getoaste brioche bun.

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.

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 salade, voodoo fries en twee sauzen naar keuze (bone marrow bearnaise, pepersaus, chimichurri of cowboy butter) en...

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."

HOT SIDES

|BS| SIGNATURE: BBQ BAKED BEANS €4,25
USA style bonenschotel met gerookt vlees.

VOODOO FRIES €8,00
Cajun spiced fries met melted cheddar cheese, Alabama white sauce en nduja mayonnaise.

FIERY BONE MARROW BRUSSELS € 10,50
In beenmerg geroosterde spruiten uit de houtoven met knolselderij crème en macadamia noten crumble.

MAC'N'CHEESE & CANDIED WHISKY BACON €9,50
Onze famous mac'n'cheese is back by popular demand: creamy and cheesy met rijke cheddar, mozzarella, Parmezaanse kaas & candied Highland Park whisky bacon toppings, geparfumeerd met Highland Park whisky.

BOURDAIN SKEWER €9,50
Mortadella gegrild op een spies met banana peppers, Dijon mosterd-honing glaze en gebrande provolone kaas.

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

VIETNAM PORKBELLY & BANH MI €8.50
Vietnamese banh mi salade met geroosterde pork belly, pinda's & pork crackling.

SMOKEY BURRATA & BEANS (V) €8,50
Witte bonen salade met rucola pesto, gerookte burrata en gezouten citroen.

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 € 2,00
Waterijsje

blacksmokerotterdam
blacksmokertd
meatme@blacksmoke.nl

|BS|

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

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

SMOKE & VELVET (V) €12,50

Gerookte pure chocolademousse, crème van tonkaboon, olijfolie, gerookt zeezout, zuurdesem krokant en geroosterde merengue.

MAGNUM MADNESS € 16,50

Homemade Magnum ijs van Madagascar vanille & bone marrow parfait, Highland Park whisky caramel en donkere chocolade-bacon-gerookte amandel-pistache coating.

BIG DADDY-TATIN € 12,50

Tarte-tatin van appel met miso-Highland Park Whiskey-caramel saus en vanille-ijs.

Tip: Glas 15YO Highland Park Whisky €15,50

HEARTSTOPPER THE OG €16,50

Onze geliefde eclair gevuld met een Don Papa Baroko creme swiss afgetopt met een espresso dulce de leche, crumble van bacon en pecannoten en vanille ijs. geserveerd met een shot Don papa Baroko

FRIANDISE (ST) €2,50

Our loved Black Smoke Don Papa Baroko filled skull bonbons,

of € 9 voor 4 stuks.

AFTER DINNER COCKTAILS

MEXICAN EXPRESSO € 13,50

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.

ESPRESSO MARTINI € 13,50

Best espresso martini in town! Ijskoud geshaked, zacht in de mond en met een kick die je wakker schudt als een rechterhoek. Bitter, bold en vol attitude.

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

CALVADOS	€ 7,00
LEYRAT VSOP COGNAC	€11,50
LEYRAT XO COGNAC	€20,50
HIGHLAND PARK 15 YR	€ 15,50
HIGHLAND PARK 18 YR	€ 22,50
DON PAPA BAROKO	€ 11,50
DON PAPA GAYUMA	€ 17,50

VAN NELLE KOFFIE

KOFFIE	€ 3,00
ESPRESSO	€ 2,80
DOUBLE ESPRESSO	€ 4,60
CAPPUCCINO	€ 3,20
LATTE MACCHIATO	€ 3,40
KOFFIE VERKEERD	€ 3,30
FLAT WHITE	€ 5,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,90

SPECIAL COFFEE

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
SHANKY'S WHIP COFFEE (SHANKY'S WHIP)	€ 9,50

TEA € 3,00

- CHUN MEE (CHINESE GROENE THEE)
- JASMIJN
- SENCHA LEMON (GROENE THEE MET CITROEN-GRAS EN CITROENSCHIL)
- EARL GREY
- ROOIBOS

FRESH MINT € 3,50
FRESH GINGER € 3,50
FRESH MINT & GINGER € 3,75
FRESH VERVEINE € 3,75

Lorem ipsum