



# groeps menu's

@hethartvan



# Shared dining

## GANG 1

### **Gyoza vega** (6 st.)

geserveerd met ponzu, yuzu, kosho saus,  
krokante soja en sesam

### **Zalm lolly**

gemarineerde zalmblokjes met  
wakame, ingelegde gember, wasabi  
en ponzu

### **Carpaccio van Runderhaas**

met uitgebakken spekjes, kappertjes,  
bieslook, rucola, walnoten, pesto,  
truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

## GANG 2

### **Sushi sharing**

Beef Truffle, Veggie Roll,  
Shrimp Torch, Smoked salmon torch

## GANG 3

### **Bavette van de grill** (200 gr.)

geserveerd met gegrilde puntpaprika,  
bearnaisesaus en chimichurri

### **Burrata salade**

met regenboogtomaatjes, vijgen,  
rode ui en basilicum-pistache pesto

### **Taco's pulled chicken**

met teriyaki en lente ui

### **Taco's shrimp**

met miso, huisgemaakte  
sambal en bieslook

### **Friet**

met truffel en Parmezaanse kaas

## GANG 4

### **Chef's dessert**

47,50

 **VEGAN**  **VEGETARISCH**

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.  
Meer informatie? Vraag het aan je kelner!*



# 2-gangen keuzemenu

## VOORGERECHT

Soep van de chef

## HOOFDGERECHTEN

*worden geserveerd met friet*

### Spareribs

met ketjapstrijk geserveerd  
met knoflooksaus

### Saté van kippendijen

met huisgemaakte pindasaus, zoetzure  
groenten, kroepoek en krokante uitjes

### Black angus burger

van de grill op een brioche met salade,  
bacon, cheddar, vleestomaat en  
uiencompote

### Beyond burger

met vegan cheddar, vegan bacon, tomaat,  
augurk en barbecuesaus

### Zalm stoofpot

met patatas bravas  
en krokante chorizo

## NAGERECHT *Optioneel +7,50*

### Chef's Dessert

29,95

 VEGAN  VEGETARISCH

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.  
Meer informatie? Vraag het aan je kelner!*




# 3-gangen keuzemenu

## VOORGERECHTEN

**Gyoza kip of  Gyoza** (6 st.)  
geserveerd met ponzu, yuzu, kosho  
saus, krokante soja en sesam

**Carpaccio van runderhaas**  
met uitgebakken spekjes, kappertjes,  
bieslook, rucola, walnoten, pesto,  
truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

 **Tataki van portobello**  
met microgreens, wakame  
en okonomiyakisaus



## HOOFDGERECHTEN

*worden geserveerd met friet*

**Black angus burger**  
van de grill op een brioche met salade,  
bacon, cheddar, vleestomaat en  
uiencompote

**Bavette van de grill** (200 gr.)  
geserveerd met gegrilde puntpaprika,  
bearnaisesaus en chimichurri

**Zalm stoofpot**  
met patatas bravas  
en krokante chorizo

  **Risotto** met bospaddenstoelen,  
zwarte truffel, lente-ui, Parmezaanse kaas  
en walnoten gremolata

## NAGERECHT

 **Chef's Dessert**

42,50

 **VEGAN**  **VEGETARISCH**

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.  
Meer informatie? Vraag het aan je kelner!*