

dessert

NA HET ETEN

Tiramisu espresso met whiskey, mascarpone en Kenia koffie ijs 9.50

Chocolade Dame Blanche 9.50

Pornstar Martini cheesecake met mousse van passievrucht, vanille vodkaschuim en Bastogne crumble 9.50

Crème brûlée van yuzu met yuzu ijs 9.50

♥ **Het Hart** [vanaf 2 personen]
een samenstelling van onze desserts 14.50 p.p.

LIQUID DESSERT

Salted Caramel Espresso Martini
met vanille vodka, koffielikeur en karamel siroop 11.50

Fluitje Heineken 3.75

Italiaanse koffie Amaretto 8.95

Ierse koffie Ierse whiskey 8.95

Spaanse koffie Licor 43 8.95

Franse koffie Cointreau 8.95

ZOETE DEAL

Koffie met taart* 7.50

Koffie & likeur*

Tia Maria, Amaretto, Kahlua, Baileys, Licor 43, Cointreau, Grand Marnier, Sambuca of Limoncello 7.50

Chocoladetruffels

laat je verrassen door onze bijzondere selectie 2.25 per stuk

**tegen een kleine meerprijs ook te bestellen met een ander type koffie of thee*

het
hart
VAN VLAARDINGEN

@hethartvan • hethartvan.nl

waar je nooit alleen bent...

VOOR

Carpaccio van runderhaas
met uitgebakken spekjes,
walnoot, kappertjes, bieslook,
rucola, pesto, truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas 14.50

Tonijn tataki met ponzu,
sesam en knoflook 16.50

Calamari met citroen,
peterselie en aioli 14.75

Knoflook chili garnalen
met chilimayonaise en
crostini van flatbread 16.50

Carpaccio van rode biet
met framboos balsamicostroop,
rucola en notencrumble 12.25

Gyoza kip*
met ponzu en sesam 10.25

Gyoza vega*
met kimchi en sesam 9.00

**6 stuks geserveerd met ponzu, yuzu, kosho
saus, krokante soja en sesam*

Beef tataki
met knoflook, sesam, yuzu
en kosho saus 14.50

sushi

[8 stuks]

Beef truffle
beef tenderloin, truffel,
avocado, komkommer,
wortel, Japanse
mayonaise en
gebakken ui 20.50

Shrimp torch
garnaal, avocado,
komkommer, wortel, kataifi
en sesamdressing 20.50

Sharing is caring
[12 stuks] geselecteerd
door onze chef 32.50

Veggie
biet, avocado, komkommer
en wortel 18.50

Smoked eel
paling, avocado,
komkommer, wortel,
jalapeño, furikaki en
shiso 21.50

Hart's special
krokante kip,
unagi, kewpie en
huisgemaakte
sambal 25.50



SCAN FOR YOUR
OWN LANGUAGE

TACO'S [2 stuks] *koud geserveerd*

Shrimp met miso, huisgemaakte
sambal en bieslook 11.50

Pulled chicken met truffel
en lente-ui 10.50

SALADES

Japanse caesar salade met little
gem, komkommer, ei, spek,
Parmezaanse kaas en een dressing
van ansjovis en yuzu 13.50

optioneel:
kip katsu +5.50 • ebi tempura +7.50

Burrata salade met
regenboogtomaatjes, vijgen, rode ui en
basilicum-pistache pesto 14.50

diner

SPECIALS

Diamanthaas* van de grill 25.50
Rib eye* van de grill 28.50
Bavette* van de grill 26.50

**[200 gr.] geserveerd met gegrilde
puntpaprika, bearnaisesaus en chimichurri*

Op de huid gebakken dorade met
venkel, paprika en kerrie en beurre
blanc saus 24.50

Gegrilde tonijn met sla harten,
groene mango en rode peper-
uien marmelade 28.50

Risotto met bospadden-
stoelen, zwarte truffel, lente-ui,
Parmezaanse kaas en walnoten
gremolata 19.50

Risotto met bavette, bospadden-
stoelen, zwarte truffel, lente-ui,
Parmezaanse kaas en walnoten
gremolata 23.50

CLASSICS*

Spareribs met
ketjapstrijk geserveerd
met knoflooksaus 22.50

Saté van kippendijen met
huisgemaakte pindasaus,
zoetzure groenten, kroepoek
en krokante uitjes 20.50

Black Angus Burger van de
grill op een brioche met salade,
bacon, cheddar, vleestomaat
en uiencompote 19.50

Beyond Burger met vegan
cheddar, tomaat, augurk, vegan
bacon en barbecuesaus 19.50

**inclusief friet van De
Frietfabriek met mayonaise*

on the

Friet van De Frietfabriek
met truffelmayonaise 4.50

Friet met truffel en
Parmezaanse kaas 5.50

Mexicaanse friet
met gesmolten kaas, salsa
en jalapeños 5.75

Zoete aardappelfriet met
truffelmayonaise 5.50

Salade met komkommer,
vleestomaat en radijs 5.25

Gegrilde seizoensgroenten
met gerookte paprika, amandel
en vinaigrette 6.50

side

VEGAN — VEGETARISCH
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Vraag naar meer informatie.