



shared dining

@hethartvan



Shared dining

GANG 1

Taco's pulled chicken
met teriyaki en lente ui

Taco's shrimp
met miso, huisgemaakte
sambal en bieslook

Vitello tonnato
dungesneden kalfsmuis met
tonijnmayonaise en krokante kappertjes


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


GANG 2

Sushi sharing

GANG 3

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

 **Burrata salade**
met gemarineerde tomaten van
het seizoen, veldsla, aceto, rode ui,
basilicumpesto en pistachecrumble

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

Friet
met truffel en Parmezaanse kaas

GANG 4

 **Chef's dessert**

 **VEGAN**  **VEGETARISCH**

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



2-gangen keuzemenu

@hethartvan



2-gangen keuzemenu

VOORGERECHT

Soep van de chef

HOOFDGERECHTEN

worden geserveerd met friet

Spareribs

in 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

Op de huid gebakken zalm

met soba noodles in een Aziatische
dressing en gebakken groenten

NAGERECHT *Optioneel +7,50*

Chef's Dessert

VEGAN VEGETARISCH

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



3-gangen keuzemenu

@hethartvan




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

 **Burrata**
met gemarineerde tomaten van het
seizoen, aceto, rode ui, basilicum-pesto en
pistachecrumble

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.)
met gegrilde groenten, bearnaisesaus
en chimichurri

Op de huid gebakken zalm
met soba noodles in een Aziatische
dressing en gebakken groenten

Risotto
met bavette, cherrytomaat, lente-ui,
Parmezaanse kaas en
walnotengremolata

optioneel: burrata i.p.v. bavette +2.00

NAGERECHT

 **Chef's Dessert**

 **VEGAN**  **VEGETARISCH**

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