

dessert

NA HET ETEN

Tiramisu van lange vingers, espresso, mascarponecrème en cacao 9.50

Dame blanche met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom 9.50

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

Golden chocolate bar met cashewnoten, dadels, Oreo, gezouten karamel en passievruchtsorbet 9.50

Crème brûlée met sinaasappel, vanille en gezouten karamel-ijs 9.50

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



Een locatie voor elk moment

LIQUID DESSERT

Salted Caramel espresso martini met vanillevodka, koffielikeur en karamelsiroop 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

Vlaardingse koffie* Schelvispekkel 8.95

**Al onze koffiespecials worden geserveerd met slagroom*

ZOETE DEAL

Koffie met taart* 7.75

Wisselende taart altijd lekker, vraag je kelner om de keuzes 4.95

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, bieslook, kappertjes, rucola, pesto, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 14.95

Tonijntartaar met avocado, wakame, ponzu, kimchimayonaise en gember 17.50

Calamari met citroen, peterselie en aioli 14.95

Knoflook-chiligarnalen met chilimayonaise en crostini van flatbread 16.50

 **Burrata** met gemarineerde tomaten van het seizoen, aceto, rode ui, basilicumpesto en pistachecrumble 14.50

Gyoza [6 stuks] geserveerd met ponzu, yuzu kosho-saus, krokante knoflook en furikake kip 10.50 • vegetarisch 9.50 • wagyu 13.50

Vitello tonnato dingesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise en krokante kappertjes 14.95

SALADES

Japanse caesarsalade met little gem, komkommer, ei, ansjovis, spek, Parmezaanse kaas en een dressing van ansjovis en yuzu 13.75

optioneel:

kip katsu +5.50 • ebi tempura +7.50

 **Burrata-salade**

met gemarineerde tomaten van het seizoen, veldsla, aceto, rode ui, basilicumpesto en pistachecrumble 14.95

 **VEGAN** —  **VEGETARISCH**

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar meer informatie.



SCAN FOR YOUR OWN LANGUAGE


TACO'S [2 stuks]

koud geserveerd

Shrimp met miso, sambal en bieslook 12.50

Pulled chicken met teriyaki, sambal en lente-ui 11.50

Spicy tuna met gember, ponzu en kimchi 13.50

 **Smashed avocado** van komkommer, radijs, kimchi-mayonaise, rode ui en zeezout en tomatensalsa 10.50

[8 stuks] sushi

Beef truffle

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

Spicy tuna

met sambal, yakisoba en getoaste sesam 20.50

 **Veggie**

bloemkool, komkommer en wortel 18.50

Smoked salmon torch

zalm, avocado, komkommer, wortel, furikake en shiso 21.50

Sushi sharing [12 stuks]

geselecteerd door onze chef 34.50

diner

SPECIALS

Diamanthaas* van de grill 27.50

Rib eye* van de grill 28.50


Bavette* van de grill 26.50

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

Chateaubriand to share [450 gr.] met gegrilde groenten, chimichurri, pepersaus en bearnaisesaus 37.50 p.p. (alleen per 2p te bestellen)

Op de huid gebakken zalm in een Aziatische dressing met groenten en sobanoedels 26.50

Gegrilde tonijnsteak met een salade van fris e, jalape o, zoetzure komkommer, cherrytomaat en ponzu-dressing 28.50

 **Tomatenrisotto** met cherrytomaat, lente-ui, Parmezaanse kaas en walnotengremolata 19.50

Risotto met bavette, cherrytomaat, lente-ui, Parmezaanse kaas en walnotengremolata 23.50

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

Hellse burger huisgemaakte burger van short rib, brisket en buikspek geserveerd met burgersaus, botersla, tomaat, gekaramelliseerde ui, brie en een spiegelei 21.50


CLASSICS*


Spareribs met ketjapstrijk geserveerd met knoflooksous 24.50

Sat e van kippendijen met huisgemaakte pindasaus, zoetzure groenten, kroepoek en krokante uitjes 21.50

Black Angus burger van de grill op een brioche met salade, bacon, cheddar, vleestomaat en uiencompote 19.80

Pulled pork burger op een brioche met koolsalade, tomaat en BBQ-saus 16.30

 **Beyond burger** met vegan cheddar, tomaat, augurk, vegan bacon en BBQ-saus 19.80

 **Vegan satay** met huisgemaakte pindasaus, cassavekroepoek en zoetzure groenten 21.50

**inclusief friet van 'Farm Frites' met truffelmayo*

on the side

Brood op basis van zuurdesem met olie, pesto en aioli 6.75

Friet 'Farm Frites' met truffelmayonaise 4.50

Friet met truffel en Parmezaanse kaas 5.50

Zoeteardappelfriet met truffelmayonaise 5.50

Salade met komkommer, vleestomaat en radijs 5.25

Gegrilde seizoensgroenten met amandelen, uiencompote en vinaigrette 6.50