



groeps menu's

@hethartvan



Shared dining

GANG 1

Gyoza vega (6 st.)

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

Tonijn tataki

met ponzu, sesam en knoflook

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, Paling Sushi

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 truffel 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

Op de huid gebakken dorade

met venkel, paprika, kerrie
en beurre blanc saus

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

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



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

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

  **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!*