

dessert

NA HET ETEN

Trifle van witte chocolademousse, spongecake, kersensaus en geroosterde pistache 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

Zalm lolly
gemarineerde zalmblokjes met
wakame, ingelegde gember, wasabi
en ponzu 16.50

Calamari met citroen,
peterselie en aioli 14.75

Knoflook chili garnalen
met chilimayonaise en
crostini van flatbread 16.50

Tataki van portobello
met microgreens, wakame
en okonomiyakisaus 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

Aziatische flensjes
met peking eend en roergebakken
groenten 14.50



SCAN FOR YOUR
OWN LANGUAGE

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

Chateaubriand met aardappel
gratin, pepersaus, chimichurri
en bearnaise 34.50 p.p.
vanaf 2p te bestellen

Zalm stoofpot met patatas
bravas en krokante chorizo 24.50

Zeeduivel met spinazie,
parelcouscous, kreeftensaus
en basilicumolie 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

Risotto met fruit de mer 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 'Farm Frites'
met truffelmayo

on the side

Friet 'Farm Frites'
met truffelmayonaise 4.50

Friet met truffel en
Parmezaanse kaas 5.50

Patatas bravas
met krokante chorizo 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

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

Sushi Sharing
[12 stuks] geselecteerd
door onze chef 32.50

Veggie
avocado, komkommer
en wortel 18.50

Smoked salmon torch
zalm, avocado,
komkommer, wortel,
jalapeño, furikaki en
shiso 21.50

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

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