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

Steak tartaar
met kappertjes,
sjalot, eigeel, mosterd en toast

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

GANG 2

Sushi sharing

GANG 3

Diamanthaas (200 gr.)
geserveerd met gegrilde
groenten en chimichurri

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

Gyoza vega
geserveerd met ponzu, yuzu koshō-saus,
krokante knoflook en furikake

Friet
met truffel en Parmezaanse kaas

GANG 4

Chef's dessert

49,95

VEGAN VEGETARISCH

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

2-gangen keuzemenu

@hethartvan

2-gangen keuzemenu

VOORGERECHT

Huisgemaakte tomatensoep
met brood

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 sobanoodles in een Aziatische dressing en gebakken groenten

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

@hethartvan

3-gangen keuzemenu

VOORGERECHTEN

Gyoza kip of gyoza vega (6 st.)
geserveerd met ponzu, yuzu koshō-saus, krokante knoflook en furikake

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, basilicumpesto en pistachecrumble

HOOFDGERECHTEN

worden geserveerd met friet

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

Diamanthaas (200 gr.)
met gegrilde groenten en chimichurri

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

Truffelrisotto
met paddenstoelen, lente-ui, Parmezaanse kaas en walnotengremolata

NAGERECHT

Chef's dessert

47,50

VEGAN VEGETARISCH

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