dessert

Ontdek HELL'S KITCHEN

Een locatie
voor elk moment

NA HET ETEN

Tiramisu van lange vingers, espresso, mascarponecrème, Ameretto 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

Oreo chocolate bar met gezouten karamel en mangosorbet 9.50

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

Affogato espresso met vanille-ijs 6,50

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

LIQUID DESSERT

Tia Maria 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* Schelvispekel 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, 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*

waar je nooit alleen bent...

het hart
VAN VLAARDINGEN

@hethartvan • hethartvan.nl

diner

SCAN FOR YOUR OWN LANGUAGE

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 16,50

Calamari met citroen, peterselie en aioli 14.95

Knoflook-chiligarnalen met toast met knoflookolie 16.50

Burrata met gemarineerde tomaten van het seizoen, aceto, rode ui, basilicumpesto en pistachecrumble 14,50
optioneel: serano ham +2,50

Gyoza [6 stuks]
geserveerd met ponzu, yuzu koshō-saus, krokante knoflook en furikake
kip 10.50 • *vegetarisch* 9.50 • *eend* 11,50

Steak tartaar met kappertjes, sjalot, eigeel, mosterd en toast 16.50

Asian sharing taco tubs pulled chicken [2 st], beef truffle [4 st], salmon torch [4 st], gyoza kip [2 st], gyoza vega [2 st], gyoza eend [2 st] 32,50

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

Geitenkaassalade met little gem, walnoot, honingdressing en croutons 15,50 ***optioneel:*** bacon +2,50

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

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 chery tomaatjes 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, getoaste sesam, wortel, komkommer en avocado 20.50

Veggie bloemkool
komkommer, avocado 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

SPECIALS

Diamanthaas* van de grill 27.50
Rib eye* van de grill 26.50
Bavette* van de grill 28.50

[200 gr.] geserveerd met gegrilde groenten en chimichurri, **optioneel: pepersaus of bernaise +3,00*

Chateaubriand to share [450 gr.]
met gegrilde groenten, chimichurri, pepersaus en parmezaan-truffelfriet
39.75 p.p. (alleen per 2p te bestellen)
Optioneel: bearnaise +3,00

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

Gebakken zeebaars met krieltjes, seizoensgroenten en citroen-roomsaus 28,50

Truffelrisotto met paddenstoelen, lente-ui, Parmezaanse kaas en walnotengremolata 19,50
Optinoneel: met diamanthaas +6,50

Hellse burger huisgemaakte burger geserveerd met burgersaus, botersla, tomaat, gekaramelliseerde ui, brie, bacon en een spiegelei 21.50

CLASSICS*

Spareribs met ketjapstrijk geserveerd met knoflooksaus 24.50

Saté 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

Stoofvlees met friet, truffelmayonaise en koolsalade 23,50

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

**al onze classics worden met friet en truffelmayo geserveerd*

on the side

Brood met smeersels 6.75

Friet met truffelmayonaise 4.50

Friet met truffel en Parmezaanse kaas 5.50

Zoeteaardappelfriet
met truffelmayonaise 5.50

Groene salade met olijfolie, komkommer, ui, cherrytomaat en radijs 5.25

Gegrilde seizoensgroenten
met amandelen, uiencompote en pesto 6.50

Gebakken krieltjes met Italiaanse kruiden 6,50