



groeps menu's

@hethartvan



Shared dining

GANG 1

Gyoza vega (6 st.)

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

Vitello tonnato

dungesneden kalfsmuis met
tonijnmayonaise en krokante kappertjes

Carpaccio van runderhaas

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

GANG 2

Sushi sharing

GANG 3

Bavette van de grill (200 gr.)

geserveerd met gegrilde groenten,
bearnaisesaus en chimichurri

Burrata salade

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

Taco's pulled chicken

met teriyaki 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

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 soba noodles 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

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

🌿 **Burrata**
met gemarineerde tomaten van het
seizoen, aceto, rode ui, basilicum-pesto en
pistachecrumble

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.)
met gegrilde groenten, bearnaisesaus
en chimichurri

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

🌿🌿 **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!*