

dessert

NA HET ETEN

Tiramisu van lange vingers, espresso, mascarponecrème 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 Bastognecrumble 9.50

Golden chocolate bar met cashewnoten, dadels, Oreo, gezouten karamel en passievruchtsorbet 9.50

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

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

LIQUID DESSERT

Salted Caramel 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* Schelvispekkel 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, Kahlua, Baileys,
Licor 43, Cointreau, Grand
Marnier, Sambuca of
Limoncello 7.50

Chocoladetruffels laat je
verrassen door onze bijzon-
dere selectie 2.25 per stuk

**tegen een kleine meerprijs ook te
bestellen met een ander type
koffie of thee*



Een locatie
voor elk moment

het
hart
VAN VLAARDINGEN

@hethartvan • hethartvan.nl

waar je nooit
alleen bent...

VOOR

Carpaccio van runderhaas met uitgebakken spekjes, walnoot, bieslook, kappertjes, rucola, pesto, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 14.95

Tonijntartaar met avocado, wakame, ponzu, kimchi mayonaise en gember 17.50

Calamari met citroen, peterselie en aioli 14.95

Knoflook-chiligarnalen met chilimayonaise en crostini van flatbread 16.50

 **Burrata** met gemarineerde tomaten van het seizoen, aceto, rode ui, basilicumpesto en pistachecrumble 14.50

Gyoza [6 stuks] geserveerd met ponzu, yuzu-kosho saus, krokante soja en sesam *kip* 10.50 • *vegetarisch* 9.50 • *wagyu* 13.50

Vitello tonnato dingesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise en krokante kappertjes 14.95

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

 **Burrata salad** met gemarineerde tomaten van het seizoen, veldsla, aceto, rode ui, basilicumpesto en pistachecrumble 14.95

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



SCAN FOR YOUR OWN LANGUAGE

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 tomatensalsa 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 en getoaste sesam 20.50

Veggie

avocado, komkommer en wortel 18.50

Smoked salmon torch

zalm, avocado, komkommer, wortel, jalapeño, furikaki en shiso 21.50

Sushi sharing [12 stuks]

geselecteerd door onze chef 34.50

diner

SPECIALS

Diamanthaas* van de grill 27.50

Rib eye* van de grill 28.50

Bavette* van de grill 26.50

**[200 gr.] geserveerd met gegrilde groenten, bearnaisesaus en chimichurri*

Chateaubriand to share [450 gr.] met gegrilde groenten, chimichurri, pepersaus en bearnaisesaus 34.95 p.p. (alleen per 2p te bestellen)

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

Gegrilde tonijnsteak met een salade van frisée, jalapeño, zoetzure komkommer, cherrytomaat en ponzu-dressing 28.50

 **Risotto** met bospaddenstoelen, zwarte truffel, lente-ui, Parmezaanse kaas en walnoten-gremolata 19.50

Risotto met bavette, bospaddenstoelen, zwarte truffel, lente-ui, Parmezaanse kaas en walnoten gremolata 23.50
optioneel: zalm i.p.v. bavette +2.00

Hellse Burger huisgemaakte burger van short-rib, brisket en buikspek geserveerd met burgersaus, botersla, tomaat, gekaramelliseerde ui, brie 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 19.50

 **Beyond Burger** met vegan cheddar, tomaat, augurk, vegan bacon en barbecuesaus 19.50

 **Vegan Satay** met huisgemaakte pindasaus, casave en zoetzure groenten 21.50

**inclusief friet van 'Farm Frites' met truffelmayo*

on the side

Brood op basis van zuurdesem met olie, pesto en aioli 6.75

Friet 'Farm Frites' met truffelmayonaise 4.50

Friet met truffel en Parmezaanse kaas 5.50

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 5.50

Salade met komkommer, vleestomaat en radijs 5.25

Gegrilde seizoensgroenten met amandelen, uiencompote en vinaigrette 6.50