

EATING

DRINKING

GARDEN

PLAYGROUND

HAKA is dé plek waar de energie van Rotterdam samenkomt. Rauw, puur en vol creativiteit. Gevestigd in het iconische HAKA-gebouw, combineren we smaak en beleving in een dynamisch horecaconcept. Hier draait alles om ontmoeting: tussen mensen, muziek, kunst en goed eten.

HAKA

OPEN: DO / VR / ZA 17:00 TOT 23:00 UUR

ZO 12:00 TOT 18:00 UUR

VIERHAVENSTRAAT 40

HAKA.NL

## BAR BITES

## DE PERFECTE START, STOER EN LOKAAL.

HAKA Broodplank	8 <sup>50</sup>
Vers brood met tomaat-kruidensalsa en gezouten olijf.	
Pata Negra & Pane Carasau	16
Ultradunne Spaanse ham met krokant Sardijns platbrood.	
Padrón Peppers	6
Van het vuur, afgetopt met gerookt zeezout.	
Rotterzwam Bitterbal	8
Lokale oesterzwamvulling met een frisse dragon-mayonaise.	
Dudok Bitterbal	8
De klassieker, geserveerd met grove mosterd.	
Kip Krokant "Urban Style"	10
Met een pittige chili-glaze.	
HAKA Kaasplateau	14 <sup>50</sup>
Assortiment van lokale en mediterrane kazen, vijgenbrood en stroop.	

## VOORGERECHTEN

Geplette Haas & Spek	17
Rundermuis met bieslook, gerookte sjalotten-mayo en krokante spekjes.	
Vitello "Moderno"	15 <sup>50</sup>
Gebraden kalfsmuis met een diepe miso-crème en knapperige croutons.	
Ceviche van Botervis	16 <sup>50</sup>
Rauw gemarineerd in limoen en nori, met een frisse hint van mango.	
Tonijn Tartaar & Harissa	19 <sup>50</sup>
Pittige tonijn met romige avocado en krokante papadum.	
Burrata, Tomaat & Meloen	14
Een mediterrane explosie van zoet, zout en romig met verse basilicum.	
Gegrilde Kippendijen "Caesar"	15
Met een lichte Parmezaan-schuim en zilte ansjovis.	
Seizoenssoep	12
Keuze uit een: — Rijke schaaldierensoep met dragon — Verfijnde aspergesoep met ricotta-tortellini	

## HOOFDGERECHTEN

## ALLES VAN DE GRILL, GESERVEERD MET GEGRILDE BIMBI EN EEN KLASSIEKE BEARNAISE.

## STEAK

Flank Steak / Picanha	27 <sup>50</sup>
Onze favoriet: vol van smaak en karakter.	
Runderhaas	42
Voor de liefhebber van zacht en verfijnd.	
Cote de Boeuf <small>per 2 personen</small>	p.p. 45
Het ultieme 'sharing' gerecht voor een avond bij HAKA.	

## SPECIALS

HAKA Bal Gehakt	16
Een eerbetoon aan de Rotterdamse haven, maar dan culinair met een rijke bospaddenstoelenjus.	
Parelhoen Rouleaux	22
Met een zachte mosterd-dragonsaus en een aardse bite van parelgort.	

## VIS

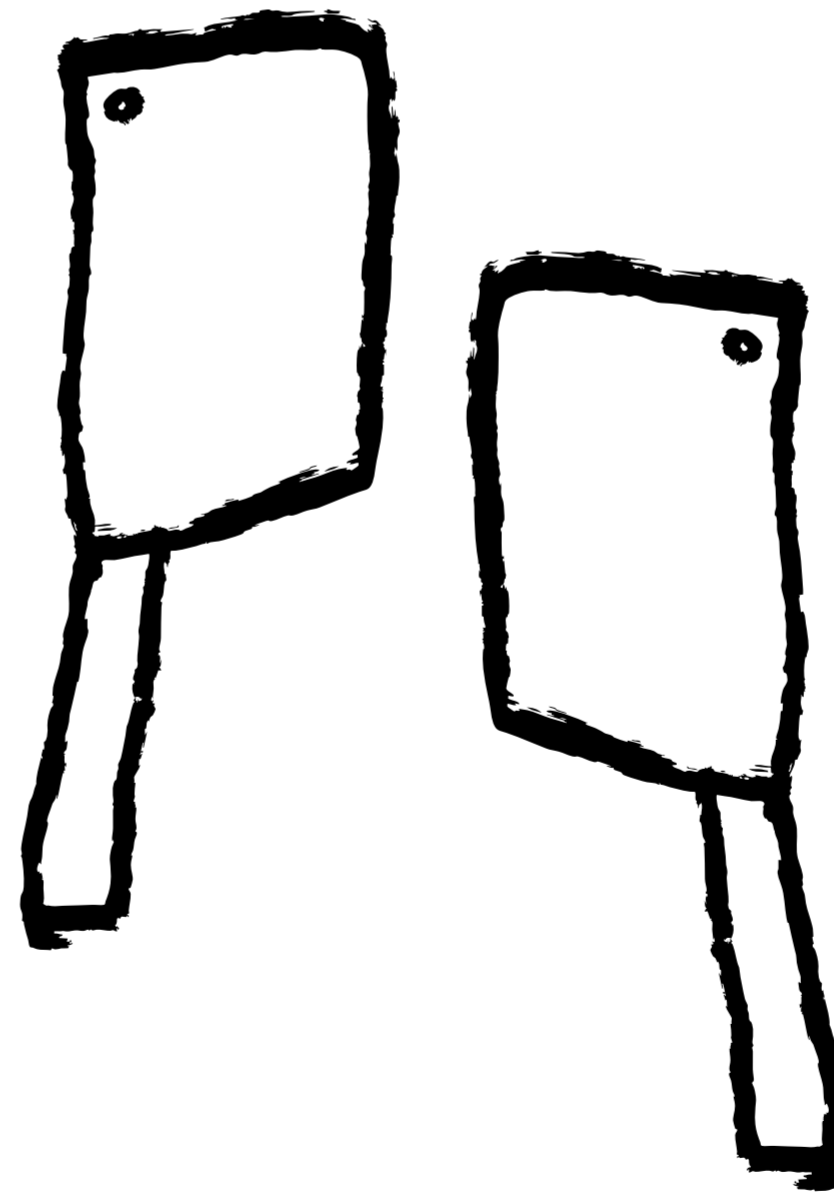
Gegrilde Garnalen "HAKA"	28
Wilde garnalen van de grill met een krachtige Ras el Hanout boter en jonge spinazie.	
Hele Dorade van de Grill	28
Met een klassieke Ratatouille en een frisse saus vierge.	
The Catch of the day	26
Dagverse vangst, geserveerd met gegrilde venkel en een luchtige botersaus.	

## VEGA

Geroosterde Kool & Granen	21
Langzaam gegaarde spitskool met een crunch van granen, oude Rotterdamse kaas en een verrassende vleug van koffie.	
Dry-Aged Biet Wellington	24
Een stoer vegetarisch hoofdgerecht: in de oven gegaarde biet met paddenstoelen-duxelles en een pittige poivrade saus.	

## KINDEREN

Tomatensoepje 'Cappuccino'	7 <sup>50</sup>
Een klein kopje zachte, lichtzoete pomodorisoep, geserveerd, basilicumroom en een knapperige kaasstengel om lekker in te dippen.	
Crispy Veggie Sticks & Dip	6 <sup>50</sup>
Knapperige reepjes verse wortel, komkommer en paprika met een milde, huisgemaakte avocado-yoghurtdip.	
De Urban Mini Smash Burger	12 <sup>50</sup>
Een kleine, malse rundvleesburger op een getoast briochebroodje met smeltende cheddar, milde ketchup en frietjes.	
Mac & Cheese 'Hidden Veggies'	10
Een heerlijk romige macaroni met kaas, waar stiekem wat gezonde, geroosterde pompoen doorheen is gemengd voor een mooie kleur en extra zoete smaak.	



## SIDES

Frites van Katendrecht	6
De enige echte, met onze eigen HAKA-spicemix en grove mosterdmayo.	
Rotterdamse Puree	5 <sup>50</sup>
Zijdezachte aardappelpuree met oude Rotterdamse kaas, krokante kaantjes en bieslook.	
Gegrilde Prei	5
Direct van de grill met een hartige kerrieboter.	
Kroten & Dille	5
Typisch Rotterdamse rode bietjes met een frisse dip van zure room en dille.	
HAKA Mac & Cheese	6 <sup>50</sup>
Romig en zacht.	

## NAGERECHTEN

Mousse de Chocolate	12
Pure chocolademousse, afgemaakt met een goede scheut olijfolie en zeezout.	
Citroen rondo	12
Zwitserse room, gebrand eitwit en een flinke swirl van ons eigen Softserve ijs.	
Crème Brûlée	12 <sup>50</sup>
Klassiek met een twist van gedroogde aardbeien en vanille-peper ijs.	
The Cookie Shake	10
Huisgemaakte cookies "donkere en witte chocolade" geserveerd met een kleine, romige milkshake.	
Softserve Cone	8
Snel en simpel: ons eigen zachte ijs met de "Topping van de Dag".	

HEB JE ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN? ONS BEDIENEND PERSONEEL BRENGT DE KEUKEN GRAAG OP DE HOOGTE. OOK WANNEER JE HET BIJ RESERVERING HEBT DOORGEGEVEN, STEMMEN WE EERST MET JE AF HOE WE HET BESTE INVULLING KUNNEN GEVEN AAN JE WENSEN.

WIFI — URBANBISTROHAKA

INSTAGRAM — @HAKAURBANBISTRO

V — VEGETARISCH

VG — VEGAN