



WELKOM!

Uw avond uit start hier!

Stap binnen in een wereld van smaak, waar elk gerecht een verhaal vertelt en elke hap een ontdekkingsreis is. Onze menukaart nodigt u uit om te proeven, te delen en te genieten van verrassende combinaties en verfijnde ingrediënten.

Geen standaard driegangenmenu, maar een culinaire ervaring in meerdere rondes. Kies uit onze zorgvuldig geselecteerde kleinere gerechten en ontdek hoe smaken, texturen en geuren samenkomen tot pure verwennerij.

Een sprankelend begin?

Start uw avond met een glas koele, bruisende prosecco en verse oesters, een elegante opmaat naar een smaakvol avontuur.

Twijfelt u wat te kiezen?

Laat u verrassen door onze Chef's Choice: een met liefde en vakmanschap samengestelde selectie van onze mooiste gerechten. Neem de tijd, geniet van de ambiance en laat u meevoeren door de culinaire creaties van De Buren.

Proef. Ontdek. Beleef.

Team De Buren

CHEF'S CHOICE

Te bestellen per tafel

Laat je verrassen door de chefs van De Buren!
Dieetwensen? Vermeld dit bij de bediening.

Chef's Choice bestaat uit een uitgebreid 5 gangen diner. Te bestellen per tafel. Met deze culinaire reis door de menukaart bieden zij je de kans om te genieten van de verschillende gerechten die zij met een smaakvolle twist voor u bereiden!

€58,00 PER PERSOON

MENU

MIXED BROOD		7
Met huisgemaakte dips		
OESTERS		
- Classic	p/st	3.8
- Gegratineerd met parmezaan, citroen, kruidencrumble	p/st	4.5
ZALM SASHIMI		14
Op drie verschillende wijzen bereid met wasabi dip en sojasaus		
SUSHI		
Sushi special van de dag	DAGPRIJS	
TONIJN TATAKI		15
Gemarineerde tonijn met basilicum, koriander, pesto en dillecrème op een bedje van wakame		
BURRATA	✓	12
Italiaanse burrata met frisse peer, krokante pecannoten, serranoham en honing (ook vegetarisch mogelijk)		
CARPACCIO		11
Huisgesneden rundercarpaccio met zongedroogde tomaten, pijnboompitten, parmezaan, truffelmayonaise en rucola		
VITELLO TONNATO		11
Kalfsrosbief met tonijnmayonaise op tortillachips, parmezaan, gerookte paprikacrème en rucola		
STEAK TARTAAR		14.5
Tartaar van grasgevoerd rund met een krokant van rustiek brood, pompoen crème radijs en komkommer		
TOM KHA KAI SOEP		6.5
Met lente ui, taugé en gamba		
BAO BUN CHICKEN		10.2
Huisgemaakte BBQ-pulled chicken met zoetzure ui, mosterdcrème en rode peper		
BAO BUN VEGA	✓	10.5
Pulled mushroom met zoetzure ui, mosterdcrème en rode peper		
DUMPLING WRAPS KROKANTE KIP		10.2
Huisgemaakte krokante kip, geserveerd met dumpling wraps, een julienne van prei en paprika, sojasaus en wasabi-dip		

MENU

GYOZA PEKING EEND		11
Gyoza gevuld met eend op een bedje van wakame, een krokant uitje, sriracha mayonaise, knoflookdressing, sesamzaad en lente ui		
TRUFFELRISOTTO	✓	10.5
Huisgemaakt met parmezaanse kaaskoek, gegrilde groente en rucola		
ROMIGE TOMATENPASTA	✓	10.5
Met gegrilde knoflook, aubergine, zongedroogde tomaten en parmezaanse kaas <i>Met gamba's + €5</i>		
BEEF TATAKI		15.5
Dungesneden ossenhaas, met wakame, nacho-crumble, huisgemaakte ketjapsaus en mosterdmayonaise		
GEGRILDE KALFSENTRECOTE		15.5
Met gekonfijte groenten, pastinaakcrème, aardappelchips en sesam		
OOSTERSE BUIKSPEK		12
12 uur sous vide gegaard met dragon daupine, gegrilde groene asperges en Amsterdamse uitjes		
KROKANT GEBAKKEN KALSFZWEZERIK		18
Met knolselderijcrème, balsamico dressing en gepofte paprika		
OSSENHAASPUNTJES STROGANOFF		13
Gewokte ossenhaaspuntjes met seizoensgroenten en huisgemaakte stroganoffsaus		
COQUILLES	2/st	15
Gebakken coquilles met kalfrisotto, crispy ham en doperwtencrème		
GAMBAS AGLIO E OLIO	4/st	13
Gewokte gamba's met knoflookolie en dip-brood		
VIS VAN HET SEIZOEN	DAGPRIJS	
Wisselend gerecht		
VISPLATEAU		12
Gerookte zalm, mini cocktail van rivierkreeftjes, gerookte makreel met wakame en dillecrème		

SIDES

PER 2 PERSONEN

CHIQUE FRIETJE		6
Met parmezaanse kaas en truffelmayonaise		
ZOETE AARDAPPEL FRIET		6
FRISSE SALADE		3

DESSERTS

SPOOM	8
Met huisgemaakt citroenijs en Schlumberger White ICE <i>TIP: Ook heerlijk als tussengerecht om de smaakpillen te neutraliseren!</i>	
CRÈME BRÛLÉE	11
Met Piña Colada-ijs en Oreo crumble	
MANGO PEPER TAART	11
Met een krokante bodem van citrus en sinaasappelijs	
HOMEMADE CHEESECAKE	12
Met yoghurt amarena-ijs en noten kletskop	
PROEVERIJ	14
Laat je verrassen door onze chefs	
KAASPLANKJE	14.5
4 oplopende kazen met balsamico en vijgenjam en rozijnenbrood <i>+ Fonseca Ruby Port €5,5</i>	

DESSERTWIJN

TORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWIJN	5.8
<i>Land: Spanje Druif: Moscatel</i> Deze natuurlijk zoete wijn heeft de fruitige smaak van oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel en rozijn. In de geur bloemige tonen van roos, geranium, liele en kruidige aroma's van tabaksblad, cederhout, kruidnagel.	

TEVREDEN?

Scan de QR-code en laat uw recensie achter.



Was niet alles zoals u van ons gewend bent?
Meld het bij onze medewerkers.