



WELKOM BIJ RESTAURANT DE BUREN!

Fijn dat u bij ons aanschuift voor het diner.
Bij ons draait alles om genieten; goed gezelschap,
smaakvolle gerechten en een ontspannen sfeer.

Of u nu kiest voor een uitgebreid diner of liever samen verschillende
gerechten ontdekt, wij zorgen ervoor dat alles klopt.

Onze keuken brengt herkenbare smaken met een verrassende twist,
met aandacht en plezier bereid.

Geniet, laat u verrassen en maak er een mooie avond van!

Team De Buren

.....

Speciale dieetwensen?

Laat het ons weten, wij houden er graag rekening mee.

VOORGERECHTEN

OF OM TE DELEN

| | |
|--|------|
| BURRATA ✓ | 14.5 |
| Italiaanse burrata met gepofte cherrytomaten, focaccia-crostini en basilicumolie | |
| RUNDERTARTAAR | 16 |
| Huisgesneden rundertartaar, kwarteleidooyer, knoflookcrostini en wasabimayonaise | |
| CARPACCIO | 15 |
| Met Sud'n'Sol tomaatjes, pijnboompitten, Parmigiano, rucola en truffelmayonaise | |
| CRISPY RICE MET ZALM | 16 |
| Krokant gefrituurde sushirijst met avocadocrème, gerookte zalm, baconsnippers en Japanse sesamdressing | |
| SUSHI VAN DE DAG | 12.5 |
| Vraag de bediening naar de sushi van de dag | |
| TONIJNTARTAAR | 16.5 |
| Op een gefrituurd wontonvel met wakame en dillecrème | |
| GAMBAS AGLIO E OLIO (6/ST) | 16 |
| Gewokte gamba's in knoflookolie met focaccia | |
| SOEP VAN DE DAG | 6 |
| Vraag de bediening naar de soep van de dag | |
| OOSTERSE GYOZA (4/ST) ✓ | 13.5 |
| Gevuld met oosterse groenten, wakame, gefrituurde uitjes, sesamzaad, knoflookdressing en srirachamayonaise | |
| BAO BUN VEGA (2/ST) ✓ | 12.5 |
| Gemarineerde paddenstoelen, mosterdcrème, sesamzaad en rode peper | |
| HUISGEMAAKTE KIP TERIYAKI (2/ST) | 12.5 |
| Met zoetzure komkommer, bosui en atjar | |
| IBERICO RIB FINGERS | 16.5 |
| Malse ribfingers met huisgemaakte ketjapsaus, gefrituurde uitjes en piccalilly | |
| BEEF TATAKI | 17 |
| Dungesneden ossenhaas met wakame, nacho-crumble, huisgemaakte ketjapsaus en wasabimayonaise | |
| KROKANTE KIP | 13.5 |
| Met hoisinsaus, zoetzure komkommer en knoflookdressing | |
| BUIKSPEK | 14.5 |
| Met aardappelgratin, gegrilde groene asperges en ketjap-sesamsaus | |

KEUZESTRESS?

GENIET VAN ONZE FAVORIETE VOORGERECHTEN
VANAF 2 PERSONEN.

Gamba's, tonijntartaar, Iberico rib fingers, beef tataki, krokante kip

21.5 PER PERSOON

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|------|
| TOURNEDOS Gebakken tournedos, gegrilde groenten, aardappelgratin en saliejus | 28.5 |
| ASIAN STYLE DUO VAN KIP Duo van gegrilde kip teriyaki en krokante kippenbout met hoisinsaus, gele curry-rijst, zoetzure komkommer en atjar | 23.5 |
| EENDENBORST Op de huid gebakken eendenborst, gekarameliseerde sjalotjes, gegrilde little gem en pikante ketjapsaus | 25.5 |
| DORADE Gebakken doradefilet, citroen-venkelrisotto, chutney van paprika, aubergine, courgette en een beurre blanc | 24.5 |
| POKÉ BOWL ✓ Keuze uit zalm, tonijn, kip, of vegetarisch Met rijst, komkommer, sojabonen, mango, wakame en seizoensgroenten | 19.5 |
| PASTA VERDE ✓ Romige pasta pesto met burrata, gepofte cherrytomaten en rucola | 19.5 |
| MAALTIJDSALADE CARPACCIO Gemengde salade, pijnboompitten, Sud'n'Sol tomaatjes, Parmigiano en truffelmayonaise Geserveerd met brood | 18 |
| MAALTIJDSALADE KROKANTE KIP Gemengde salade, broad beans, Sud'n'Sol tomaatjes, Parmigiano en knoflook-citroen dressing Geserveerd met brood | 18 |

SIDES

PER 2 PERSONEN

| | |
|---|-----|
| MIXED BROOD Met huisgemaakte dips | 4 |
| CHIQUE FRIETJE Met Parmigiano en truffelmayonaise | 6 |
| ZOETE AARDAPPELFRIET Met truffelmayonaise | 6 |
| FRISSE SALADE Gemengde frisse salade | 3 |
| GEGRILDE EN GEPOFTE GROENTE Met fetakaas | 4.5 |

EEN MOOIE WIJN MAAKT HET GERECHT AF!

Ons team adviseert u graag over onze lekkerste wijnen.

DESSERTS

| | |
|--|------|
| CRÈME BRÛLÉE | 9 |
| Romige crème brûlée met Licor 43 en huisgedraaid sinaasappel sorbetijs | |
| HUISGEMAAKTE MAGNUM | 9.5 |
| Fris passievrucht sorbetijs met knapperige pinkchocolade | |
| CHOCO TRIO | 11.5 |
| Zachte witte chocolademousse, melkchocolade brownie en huisgedraaid chocoladeijs | |
| LIMONCELLO TIRAMISU | 9 |
| Italiaanse tiramisu met frisse limoncello en krokante Citroencrumble | |
| PROEVERIJ VAN DE CHEF | 13.5 |
| Laat u verrassen door een verfijnde selectie van onze chefs | |
| KAASPLATEAU | 13.5 |
| Selectie van ambachtelijke kazen, geserveerd met vijgenbrood en compote | |

DESSERTWIJN

| | |
|--|-----|
| FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE PORT | 6.5 |
| <i>Land: Portugal</i> | |
| Een stevige port vol aroma's van pure chocolade, zwart fruit en zoethout. Het mondgevoel is gestructureerd met nuances van bittere chocolade en bosbessen. Heerlijk vol en sappig van smaak met zachte tannine. | |
| ORRES 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, lelie en kruidige aroma's van tabaksblad, cederhout en kruidnagel. | |

LEUKE AVOND GEHAD?

Scan de QR-code en laat uw recensie achter.



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