

Diner

vanaf 16.30 tot 22.00

Amuse

Bruschetta	8,50
Focaccia met dippers	6,00

HELE PORTIE HALVE PORTIE

Voorgerechten

Carpaccio Rundvlees met truffelmayo, pittenmix, parmezaan en rucola	12,50	/	8,00
Vitello Tonnato Kalfsmuis met tonijnmayo, kappertjes en rucola	13,50	/	8,50
Steak Tartaar Steak tartaar met briochetoast, gepocheerd eitje en baconmayonaise	14,50		
Bruschetta Burrata Toast met tomatensalade, romige burrata en balsamico	11,50	/	7,00
Toast Baccalà Toast met romige baccalà, zoetzure komkommerlinten en citrusmayonaise	12,50	/	8,00
Zomerse Salade Salade met gegrilde perzik, rauwe ham, mozzarella en geroosterde pitten	12,00	/	7,50
Filodeeg met Ricotta Salata Krokant filodeeg met ricotta salata, druiven, pistachecrumble en balsamico	10,50		
Tomatensoep met Burrata Klassieke tomatensoep met burrata	8,50		
BUUR Soep	8,50		

Hoofdgerechten

Lasagne Rijke, langzaam gegaarde bolognese tussen verse pastavellen met romige bechamel ¹	21,50	/	13,50
Pansotti Pansotti gevuld met spinazie en ricotta met salieboter en gegrilde courgette	20,50	/	13,00
Romige Polenta Polenta met gepocheerd ei, spinazie en hollandaise saus	20,50	/	13,00
Pasta Salade Frisse pastasalade met langzaam gegaarde zalm, citrus, groene kruiden en tomaat	21,50	/	13,50
Aglio e olio met gamba's Pasta met gebakken gamba's in een knoflook-olie met rode peper	23,50	/	15,00
Kip Parmezaan Krokant gepaneerde kipfilet met tomatensaus en parmezaan	22,50	/	14,50
Aubergine Parmezaan In tomatensaus gelaagde aubergine met parmezaan en mozzarella	21,50	/	13,50
Artisjokrisotto Romige risotto met artisjok, citrus, parmezaan en basilicum olie	19,50	/	12,00
Saltimboca BUUR Kalfsentrecote met salieboter en een krokant van rauwe ham	27,50		
Ossenhaaspuntjes Ossenhaaspuntjes in een romige, pittige pepersaus met friet of pasta	25,00	/	17,00
BUUR's Keuze Wisselend hoofdgerecht			Dagprijs

Bijgerechten

Friet - Zoete Aardappel friet - Gegrilde groente - Salade	5,00
---	------

Desserts

Tiramisu Klassieke huisgemaakte tiramisu	8,50	
Sinaasappel Parfait Sinaasappelparfait met Cointreau-gel ² en gekonfijte sinaasappel	7,50	
Affogato Vanille-ijs met een shot warme espresso	6,50	
Pavlova Pavlova met lemoncurd en vers seizoensfruit	7,50	
Aardbeien Romanoff "BUUR" ² Aardbeien met vodka-room en boterkoek crumble	7,50	
Gegrilde Perzik ² Gegrilde perzik gemarineerd in huisgemaakte limoncello met mascarpone creme	9,00	
Tagliere di Fromaggi Taleggio - Truffelkaas - Scamorza - Gorgonzola	8,50	
Ijs Smaken: Vanilla - Aardbei - Chocolade - Stracciatella - Pistache - Citroen	2,00	per bol
met slagroom	0,50	

¹ Houd rekening met een langere bereidingstijd
² Bevat een kleine hoeveelheid alcohol

Diner

Voor de Kleintjes

Tomatensoep	3,00
Pizza magherita Pizza - tomatensaus - kaas	9,50
Pizza hawai Pizza - tomatensaus - kaas- ham - ananas	11,00
Pasta bolognese Klassieke Italiaanse bolognese	11,50
Kipschnitzeltje Kipschnitzeltje - Frietjes	12,50

Borrel

vanaf 13.00 tot 22.00

2 PERSONEN 4 PERSONEN

Basic Borrelplank

20,00 / 36,00

Bruschetta - Focaccia - Aioli - Olijven - Tapenade - Gerookte amandelen - Caprese - Prosciutto - Truffelkaas - Gehaktballetjes in tomatensaus

Vega Borrelplank

18,00 / 34,00

Bruschetta - Focaccia - Aioli - Olijven - Tapenade - Gerookte amandelen - Caprese - Taleggio - Truffelkaas - Scamorza - Artisjok

Luxe Borrelplank

28,00 / 54,00

Bruschetta - Focaccia - Aioli - Olijven - Tapenade - Gerookte amandelen - Caprese - Artisjok - Taleggio - Truffelkaas - Bresola - Prosciutto - Venkelsalami - Gehaktballetjes in tomatensaus

Extra Brood	2,50
Noten	4,00
Olijven	4,00
Bruschetta	8,50
Focaccia met dippers	6,00
Antipasti Bresola - Prosciutto - Pastrami - Venkelsalami	16,00
Tagliere di Fromaggi Taleggio - Truffelkaas - Scamorza - Gorgonzola	16,00
Gehaktballetjes in tomatensaus 10st	12,00
Kaastengels 6st	5,00
Gefrituurde gevulde gnocchi 10st Pesto	8,00
Bitterballen 6st.	5,50
Bittergarnituur 12st	11,50
Friet Mayonaise	5,00
Zoete aardappelfriet Parmezaanse kaas - Truffelmayo	5,00

Drank

Koffie / Thee

Koffie - Espresso - Thee	2,95
Cappuccino - Café Latte	3,45
Latte macchiato - Flat White - Dubbele Espresso	3,95
Ijskoffie	3,95
Speciaal Koffie Irish - French - Spanish (old/new)- Italian - Brazilian - BUUR	8,50
Verse Gemberthee - Verse Muntthee - Verse BUURthee	3,95
Chai Latte	4,95

frisdrank

Cola - Cola zero - Fanta zero - Cassis - Sprite -	3,50
Fuze tea sparkling - Fuze tea green - Fuze tea green mango - Tonic - Bitter Lemon - Ginger Ale - Ginger Beer - Chocomel - Fristi - Rivella	
BUUR Limonades Tropic Glow - Citrus Smash - Golden Ginger - Berry Blossom	4,75
Verse Jus d'Orange	4,25
Water Plat - Bruisend Klein	2,00
Water Plat - Bruisend Groot	4,00

Liqueur

Licor 43 - Tia Maria - Amaretto - Cointreau - Grand Marnier - Kahlua - Baileys - Frangelico - Limoncello - Campari	4,75
Vodka - Bacardi - Jonge Jenever - Tequila - Gin	4,50
Cognac	6,50

Cocktail

Pornstar Martini - Espresso Martini - Mojito - Amaretto Sour	8,95
Signature Cocktail Gin & Tonic - Negroni - Scroppino	11,95
Mocktail 0.0% Pornstar Martini 0.0% - Mojito 0.0%	6,45
Spritz Aperol - Limoncello - Hugo	9,95

Bier

Hertog Jan - Hertog Jan 0.0%	4,00
Hertog Jan 50cl	6,00
Hertog Jan Weizen	4,60
Hertog Jan Weizen 50cl	6,90
Corona - Corona 0.0%	4,75
Karmeliet Tripel - Karmeliet Tripel 0.4%	6,60
Lefe Blond - Lefe Blond 0.0%	5,60
Lefe Rituel	6,60
Hoegaarden Rosé - Hoegaarden Rosé 0.0%	5,40
Hoegaarden Radler - Hoegaarden Radler 0.0%	5,40
Rock City - IPA Shaky Bones	6,00

Wijnen

Mousserende wijnen

GLAS FLES

Pizzolato Spumante Brut - Italië

5,80 / 29,00

Biologische mousserende wijn van 100% Glera druiven. Verfrissende wijn met aroma's van groene appel, citrus en kruisbes

Pierre Zero alcoholvrij - Frankrijk

5,80

Alcoholvrije bubbel met een heldere lichtegele kleur. De wijn heeft een delicate mousse met smaken van tropisch fruit, lychees, perzik en bloemen. Flesje van 20 cl

Witte wijnen

Forte Alto Pinot Grigio - Italië

5,20 / 26,00

Heldere Italiaanse witte wijn uit de Dolomieten. Deze vruchtbare grond geeft de wijn een delicaat en fruitig karakter met aroma's van wit fruit en een vleugje kamille

Puerto Adalia Verdejo - Spanje

5,20 / 26,00

Levendige, frisse witte wijn uit de Spaanse regio Rueda. Soepel met aroma's van appel, peer en citrusfruit

Ante Cime Chardonnay - Frankrijk

5,60 / 28,00

Zachte romige witte wijn uit de Languedoc. De wijn heeft rijke smaken van rijp fruit zoals meloen met hints van vanille amandel en brioche

Misty cove Sauvignon Blanc - Nieuw Zeeland

6,00 / 30,00

Volle en sappige Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland. Karakteristieke wijn met aroma's van passievrucht en citrusfruit

Maison Centauree Viognier - Frankrijk

7,80 / 39,00

Rijke droge witte wijn met in de mond frisse zuren. Typische Viognier aroma's van perzik, abrikoos en bloemen

La Chablisienne Chablis - Frankrijk

9,80 / 49,00

Een mooie heldere kleur met een lichtgroene tint. Met verfijnde aroma's van witte bloemen en groene appel

Zoete Witte wijnen

Freude Niersteiner Gutes Domtal - Duitsland

5,20 / 26,00

Mildzoete, fruitige en toegankelijke witte wijn met zoete afdrank. Aroma's van appel, peer, abrikoos en kweepeer

Castel Firmian Moscato Giallo - Italië

6,00 / 30,00

Aromatische zoete witte wijn uit Noord-Italië. Niet al te zoet met een fijne frisheid en aroma's van tropisch fruit, honing meloen en perzik

Wijnen

Rosé wijnen

Forte Alto Pinot Grigio Rosé - Italië

Moderne verfrissende rosé van pinot grigio uit de Dolomieten. De wijn heeft een optimale balans tussen fris en zuur met aroma's van rode bes en citrusfruit

GLAS / FLES
5,20 / 26,00

Villa Lauza Provence Rosé - Frankrijk

Krachtige en fruitige rosé van 75%Grenache en 25%Cinsault druiven. De wijn heeft fijne aroma's van wild fruit, aardbeien en zure snoepjes

6,80 / 34,00

Rode wijnen

Forte Alto Merlot - Italië

Elegante en complexe rode wijn van 100% merlot druiven uit de Dolomieten. Aroma's van rijp fruit met een hint van eikenhout

5,20 / 26,00

Integro Primitivo - Italië

Biologische, zwoele en fruitige wijn met aroma's van vruchtengelei, bramen en pure chocolade

5,80 / 29,00

Kaiken Malbec - Argentinië

Intense maar ook sappige rode wijn met vlezig tanines. Warm in de neus met aroma's van rijp fruit, tabak en butterscotch

6,80 / 34,00

Les Volets Pinot Noir - Frankrijk

Toegankelijke en soepele rode wijn uit de Languedoc. Robijnrode kleur met aroma's van framboos, kersen en aardse tonen

6,80 / 34,00

Roccialta Chianti Classico

Elegante en klassieke classico uit Toscane met fruitige aroma's van kersen en frambozen, met aardse tonen van Tijn en een hint van koekkruiden. En natuurlijk dat sappige Sangiovese zuurtje.

7,80 / 38,00

Coto De Imaz Rioja - Spanje

Klassieke hoogwaardige Rioja van 100% Tempranillo druiven. 18 maanden gerijpt op eikenhout.

8,20 / 41,00

Serre dei Roveri Barolo - Italië

Krachtige, elegante Barolo van 100% Nebbiolo druiven uit Piemonte. Minimaal 18 maanden gerijpt op eikenhout. Aroma's van gedroogde kersen, viooltjes en leer

16,00 / 80,00

Welkom bij Restobar BUUR

Achter Restobar BUUR staan wij: Cyril en Mindy. Met BUUR hebben we een plek gecreëerd waar onze passie voor gastvrijheid en goed eten samenkomt. Een toegankelijke, warme omgeving waar je op ieder moment van de dag kunt binnenlopen en je meteen welkom voelt, zoals bij een goede buur.

Van ochtend tot avond

Bij BUUR begint de dag rustig, met goede koffie en versgebakken taartjes. Naarmate de dag vordert, verandert de sfeer en is er alle ruimte voor een ontspannen lunch of een gezellige borrel met rijkgevulde planken.

In de avond krijgt BUUR een meer Italiaans karakter en verandert het in een sfeervolle wijnbar. Denk aan mooie wijnen, verse gerechten en een ongedwongen setting waar je net zo makkelijk uitgebreid dineert als spontaan aanschuift.

Ongedwongen sfeer

De sfeer bij BUUR is bewust laagdrempelig gehouden. Of je nu komt om te werken, lunchen, dineren of gewoon voor een goed glas wijn. Alles mag, niets moet.

Onze menukaart heeft een Italiaanse tintje, met onder andere verse pasta's, rijkgevulde borrelplanken en ambachtelijke broodjes. Waar mogelijk werken we samen met lokale leveranciers, zodat we niet alleen kwaliteit kunnen garanderen, maar ook verbonden blijven met de buurt.

Blik op de toekomst

Hoewel BUUR nog maar net geopend is, kijken we ook vooruit. Zo dromen we ervan om ooit een eigen kas te hebben, waar we onze groenten zelf kunnen verbouwen.

Voor nu ligt de focus op het verfijnen van onze kaart, het leren kennen van onze gasten en het bouwen van een sterk en hecht team.

We zijn enorm trots op wat we samen hebben neergezet en hopen dat BUUR uitgroeit tot een plek waar iedereen uit de buurt zich thuis voelt.