

# DINER

Passion for grilling!  
ON OUR **JOSPER** GRILL

f DEBUURMANBARGRILL

@DEBUURMANBARGRILL

WWW.DEBUURMAN.COM

## SOEPEN

Zie onze lunchkaart op de andere zijde of vraag naar onze dinerkaart voor het gehele assortiment.

## TAPPATIZERS

- VERS GEBAKKEN BROOD** S 4.00 L 6.50  
Kruidenboter - tomaten tapanade
- TURKS BROOD PLANK** 5.90  
Aioli - humus
- LOADED PULLED PORK NACHO'S** (2 personen) 11.00  
Tortilla chips - pulled pork - BBQ saus - jalapeños - cheddar - guacamole - zure room
- 2 GEGRILDE JALAPEÑO-CHEDDAR WORSTJES** 7.00  
Uit de Josper met Sriracha mayonaise
- QUESADILLA'S** 6.60  
Mexicaanse tosti gevuld met cheddar - gegrilde paddestoelen - tomatensalsa  
Geserveerd met zure room en guacamole
- KROKANTE KIP JAPANESE STYLE** 6.70  
Met Thaise Chilidip
- CHEESE NACHO'S** 6.20  
Tortillachips - kaas - jalapeños - tomatensalsa - lenteui

## TO SHARE

**LIEVER IETS DELEN?**  
Vraag naar onze dinerkaart voor alle mogelijkheden!

## VOORGERECHTEN **KOUD - WARM**

- STEAK TARTARE** 9.50  
Vers gehakte Simmertaler biefstuk - augurkjes - kappertjes - sjalotje - truffelmayonaise - gepocheerde eidooier - Cress
- CARPACCIO KLASSIEK** 8.90  
Black Angus Beef volgens het origineel recept van Giuseppe Cipriani, eigenaar Harry's bar in Venetië - Parmezaan krokantje
- DECONSTRUCTED SUSHI BOWL** 8.20  
Zwarte kleef rijst - verse zalm - avocado - wortel - rettich - komkommer - Kikoman - wakame - sesamzaad
- HUIS GEROOKTE ZALM** 8.00  
Zwarte tortilla - citroen crème - kapper appeltjes - radijs - Cress
- BRUSCHETTA'S**  
Van desembrood  
"Caprese" Cherry tomaat - knoflook - basilicum - feta 5.00  
Paddestoelen - oregano - groene asperge - parmezaan 5.00  
Vegan humous - avocado - gegrilde paprika - balsamico 5.00
- SURF & TURF** 8.50  
Ibérico Fingers - gamba spiesje - mierikswortel tomaten dip
- PEKING EEND** 9.00  
Geroosterd eendfilet - Chinees pannenkoekje - little gem - komkommer - lenteui - Hoisin - sesam
- GAMBA'S AIOLI** 8.75  
Sisling gamba's in hete knoflook-peperolie - brood
- TERIYAKI CHICKEN** 7.70  
Japans gemarineerd en geroosterd kipspiesjes - groenten zoetzuur
- TORTILLA PULLED PORK** 7.00  
Zwarte maïstortilla - huisgemaakt pulled pork - zoetzuur van rode ui - little gem - Spaans pepertje - SBR BBQ saus
- GEITENKAAS KROKANT GEBAKKEN** 6.80  
Gefrituurd geitenkaasjes - appel - rucola - cashewnoten - mierikswortel tomaten dip

## HOOFDGERECHTEN

- BLACK ANGUS STEAK VAN DE JOSPER**  
Lady steak 180 gram 19.90  
Meer voor mannen 250 gram 24.50  
Josper groenten - peperjus - rozemarijn aardappeltjes
- DRY AGED ROASTED RIB EYE** 24.50  
300 gram dry aged van het weiderund - geroosterde groene asperges - geroosterde tomaat - rozemarijn aardappeltjes  
+ 3.00  
Als extra: Gorgonzola
- JOSPER MIXED MEAT PLANK** 23.50  
Black Angus steak - beter leven 1\* kippendij filet - varkenshaas medaillon Josper groenten - gepofte zoete aardappel - BBQ saus
- SECRETO** (Barcelona's best bewaard geheim) 22.50  
Zeer smaakvol vlees van het Iberisch varken - gepofte zoete aardappel - rucola salade - parmezaan - jus van cherytomaatjes, ui, olijf en venkel
- STICKY KOREAN BBQ SHORT RIB** 21.50  
Short rib (plm 350gram) - Korean BBQ Glaze - paksoy - zwarte rijst - sesamzaad
- TAJINE LAMSSCHENKEL** 19.50  
Langzaam gegaard - wortel - venkel - courgette - pruimen - krenten - venkel tomaten jus - couscous - amandelen.
- THAI RED CURRY**  
Traditionele Thaise curry - lekker veel groenten - kokosroom - cashewnoten - koriander
- VEGAN** - met zwarte rijst 16.50
- KIP TONKATSU** - krokant gebakken kippendij - jasmijnrijst 18.50
- GAMBA'S** - met 7 grote gamba's - jasmijnrijst 19.50
- ROODBAARS** 21.00  
Gebakken roodbaars - gegrilde zomerprei - salie - citroenboter
- JOSPER HOISIN ZALM** 19.50  
In Hoisin gemarineerd - teriyaki glazed - sesamzaad - noodles en groenten
- VIS VAN DE DAG** (zie krijtbord)

- LIBANESE GROENTEN TAJINE** 16.00  
Grove zacht gegaarde groenten - falafel - kikkererwten - pruimen - krenten - Ras el Hannout - koriander - couscous


- KAASPASTEI** 17.00  
Bladerdeeg - Gruyère - Emmentaler - groene kruiden - room - rucola salade

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur, Buurmans beroemde verse grote frieten en Brander's Mayonaise.

## BUURMAN'S BURGERS & SALADES

Zie onze lunchkaart op de andere zijde of vraag naar onze dinerkaart voor het gehele assortiment.

### BUURMAN'S VEGA

ONZE PRODUCTEN ZIJN BIJNA ALLEMAAL HUISGEMAAKT, VERS EN ZONDER TOEVOEGINGEN. GERECHTEN MET EEN  ZIJN OF KUNNEN OOK VEGETARISCH OF VEGAN BEREID WORDEN. HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIEOF -INTOLERANTIE? WIJ ADVISEREN U GRAAG.

## ONZE ALL TIME FAVOURITES

- SPARE RIBS** 19.50  
Onze inmiddels welbekende varkensribbetjes in een pikante en ietwat zoetige marinade - koolsalade - knoflooksaus
- RIBS & WINGS** 18.50  
Een combinatie van spare ribs en chickenwings - koolsalade - knoflooksaus
- RENDANG** 18.25  
Heerlijk Maleisische runderstoof - kokosmelk - sajoer boontjes - groenten zoetzuur - geroosterde kokos - jasmijnrijst
- SCHNITZEL BOSPADDESTOELENSAUS** 18.00  
Friberne varkensschnitzel - broccoli - pancetta - romige saus met bospaddestoelen - lenteui
- SATEH AJAM** perfect geroosterd in de josper 17.00  
200 gram Oosters gemarineerd malse kippendij filet - zoetzuur van komkommer - atjar - cassava chips - pindasaus - seroendeng
- TORTILLA SCHOTEL** 17.00  
Tortilla gevuld met pittig gekruid gehakt - rode uienringen - jalapeño's - mais - jasmijnrijst - zure room - salsa saus - guacamole - koriander

## BIJGERECHTEN

- FRITES VAN ZOETE AARDAPPEL** 3.00
- MET PITTIGE HEINZ TOMATENKETCHUP**
- UIENRINGEN (GEPANEERD EN GEFRITUURD)** 2.50
- GEGRILDE MAISKOLF MET GEZOUTEN BOTER** 3.50
- PANNETJE WARME JOSPER GEGRILDE SEIZOENSGROENTEN** 4.00
- SCHAALTJE SEIZOENS SALADE** 3.50
- PEPERJUS** 2.50
- ROMIGE BOSPADDENSTOELENSAUS** 2.50
- SAMBAL-TOMATENJUS** 2.50

## NAGERECHTEN

- ÚS WITTE WYFKE** 7.50  
Vanille roomijs - warme chocolade saus - slagroom
- CANADIAN DELIGHT** 7.50  
Vanille roomijs - caramelijs - Maple Leaf Syrup - gecaramelliseerde pecannoten
- SNICKERS** 7.50  
Vanille roomijs - chocolademousse - gezouten pinda's - caramel
- PINA COLADA** 7.50  
Kokos Malibu crème - limoen sorbet - gegrilde ananas
- SPEKKOEK** 7.50  
Pistache ijs - gecaramelliseerde banaan - chips van banaan
- CRÈME BRULEE VAN LICOR 43** 6.90  
Vanille pudding met Licor 43 - vanille roomijs - slagroom
- LATTE ART** 6.90  
Bavarois van witte en pure chocolade - slagroom - chocoladeschotsen

VERWEN JEZELF!

KIJK EENS BIJ ONZE HOUSE BAKERY EN VERWENKOFFIES OP DE ANDERE ZIJDE



**DIT IS EEN GREEP UIT HET ASSORTIMENT.**  
**VRAAG GERUST EEN VAN ONZE MEDEWERKERS**  
**NAAR DE GEHELE MENUKAART.**

