

# Welkom bij De Beren.

Wij zijn Blijmakers sinds 1984.

Van onze klassieke saté tot spareribs van eigen receptuur.  
Altijd weer die vertrouwde Beren-smaak van de houtskoolgrill.

Van gras gevoerd Nieuw-Zeelands rundvlees  
tot zalm uit de Noorse fjorden.

Altijd geserveerd met een glimlach.

Dit is de plek waar je heerlijk thuiskomt en waar goede  
voornemens al sneuvelen bij het voorgerecht.

Waar glazen gevuld worden met wijnen uit De Pays de l'Hérault  
en smaken worden aangevuld met sauzen van eigen receptuur.

Met familie, vrienden of collega's. Voor sterke verhalen,  
de slappe lach en bijzondere momenten.

Kies jouw favoriet of neem het allemaal,  
want die broekriem redt zich wel.

Dus smak zacht, lach luid en maak er een feestje van!



**DE BEREN**

# Lunch

tot 16:00 uur

## Sandwiches

### Club Sandwich Kip 16

Rijk belegde club van Molenaarsbrood met gemarineerde kip, knapperige bacon, gekookt ei, Little Gem, tomaat, komkommer, chipotlemayo en nachos

### ♥ Carpaccio 15.5

Molenaarsbrood met dungseden ossenhaas, Grana Padano, knapperige spekjes, rucola, truffelmayo en pijnboompitten

### Pittige Kip 15.5

Molenaarsbrood met gewokte kipfilet, ui, paprika, champignons en een pittige saus.

### Biefstukpuntjes 19.5

Molenaarsbrood met malse biefstukpuntjes, champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een lichtpittige saus

### 12-uurtje 18

Complete lunch met Molenaarsbrood, carpaccio, een rundvleeskroket, tomatensoep en kipsaté met pindasaus

### Kroketten 9.5

Molenaarsbrood met twee rundvlees- of vegetarische kroketten

### Burrata Parmaham 17.5

Foccacini met burrata, Parmaham, pesto, rucola, frisse tomaat en pijnboompitten

### Brie 14

Foccacini met brie, knapperige bacon, pijnboompitten, gekaramelliseerde ui, rucola en honing

### Zalm 17.5

Foccacini met gerookte zalm, guacamole, gekookt ei, Little Gem en zoetzuur van rode ui en komkommer

### Tonijn 12.5

Foccacini met huisgemaakte tonijnsalade, gekookt ei, frisse tomaat, rucola, zoetzuur van rode ui en komkommer

### Tosti Ham Kaas 8.5

Foccacini met boerenham en jonge kaas, goudbruin gegrild

### Zin in een salade?

Bekijk onze salades op de dinerkaart



Allergenen &  
English Menu

## Ei

### ♥ Uitsmijter 11

Molenaarsbrood met drie versgebakken eitjes  
zalm +4 | achterham +1.5 | bacon +1.5 |  
champignons +1 | kaas +1 | tomaat +1

### Uitsmijter Carpaccio 16.5

Molenaarsbrood met carpaccio, Grana Padano, drie versgebakken eitjes en truffelmayo

### Boerenomelet 15

Molenaarsbrood met omelet van drie eitjes, kaas, knapperige bacon, aardappel, ui, champignons en paprika

## Loaded Fries

### ♥ Truffel 12.5

Versgebakken frites met pulled chicken, truffelmayo, knapperige spekjes en Grana Padano

### Pinda Speciaal 12.5

Versgebakken frites met pulled chicken, pindasaus, fritessaus, rode ui, gebakken uitjes en cassave

## Klassiekers\*

### Berenburger 18.5

Verse rundvleesburgers met cheddar, knapperige bacon, augurk en Berenburgersaus

### Saté 3 st. 18.5 / 4 st. 21 / 5 st. 23.5

Gegrilde kip- of varkenshaassaté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en kroepoek

### Spareribs 27.5

Langzaam gegaarde spareribs met jouw favoriete strike: honing, ketjap, kruidenspread, smokey BBQ of pittige saus

\*Bij deze gerechten heb je de keuze uit: gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5

🌱 Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

# 3-gangenmenu

vanaf 29.95

## Voorgerechten

### Tomatensoep

Romige tomatensoep met gehaktballetjes van rundvlees, crème fraîche, bieslook en brood

### Knoflook Garnalen

Gebakken garnalen met knoflook, rozemarijn, dille en bosui, geserveerd met foccacin

### Carpaccio +2.5

Dungesneden ossenhaas met knapperige spekjes, Grana Padano, rucola, pijnboompitten en truffelmayo

### Gyoza's

Japanse dumplings met een licht pittige saus, frisse bosui en Spaanse peper. Keuze uit kip of vegetarisch

### Truffelkroketjes

Krokante truffelkroketjes met getoaste brioche, rucola, gekaramelliseerde ui, tomaat en truffelmayo

### Ribfingers

Malse ribfingers met een licht pittige saus

## Hoofdgerechten\*

### Saté

3 stokjes kip- of varkenshaassaté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en kroepoek

### Berenburger

Verse rundvleesburgers met cheddar, knapperige bacon, augurk en Berenburgersaus

### Varkenshaas +3

Perfect gegaarde varkenshaas met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus

### Spicy Crispy Chicken

Krokante stukjes kippendij met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een pittige saus

### Gamba's Piri Piri

Gewokte gamba's in pittige piri piri saus met ui, paprika en champignons, geserveerd met frisse mango chutney

### Vega Saté

Vegetarische saté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en cassave

## Desserts

### Dame Blanche

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en luchtige slagroom

### Apple Crumble

Huisgemaakte apple crumble uit de oven, geserveerd met zoet karamelijs

### Crème Brûlée

Romige crème brûlée met een krokant gekaramelliseerd laagje

### Koffie of Thee Deluxe

Koffie of thee naar keuze met een macaron, een bonbon, een blondie en een brownie

### Espresso Martini

Cocktail van espresso, wodka en koffielikeur met een volle koffiesmaak



Allergenen &  
English Menu

\*Bij deze gerechten heb je de keuze uit: gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5

🌱 Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

# sharing menu

## 37.50 p.p.

Samen genieten staat centraal bij ons uitgebreide en smaakvolle sharing menu! Laat je verrassen door een zorgvuldig samengesteld viergangenmenu, waarin je de allerlekkerste gerechten van De Beren kunt proeven én delen. Van verrassende voorgerechten tot smaakvolle hoofdgerechten en een heerlijk dessert om samen van te genieten. Ideaal voor een gezellige avond uit met vrienden, familie of je geliefde. Laat je meenemen op een heerlijke reis vol smaken en geniet samen van een onvergetelijke eetervaring! **Te bestellen vanaf 2 personen.**

## Ronde 1

### Een smaakvolle start

Begin je diner met een heerlijke klassieke **tomatensoep**. Daarnaast geniet je van onze beroemde **carpaccio**, rijk belegd en perfect om samen te delen.

## Ronde 2

### Een feest van voorgerechten

De tweede gang bestaat uit een combinatie van smaakvolle bites. Proef onze krokante **karaage kip**, verrukkelijke **gamalen** in knoflook en **gyoza's** gevuld met kip die zorgen voor een heerlijke Aziatische twist.

## Ronde 3

### De ultieme hoofdgerecht-proeverij

Als hoofdgerecht krijg je een heerlijke selectie van onze populairste specialiteiten: malse **spareribs**, gegrilde **kipsaté** met pindasaus en **cheeseburger sliders**. Geserveerd met een portie verse **frites**. Een perfecte combinatie voor de echte liefhebber!

## Ronde 4

### Een zoete afsluiting

Sluit de avond af met een trio van onze drie favoriete desserts in mini-variant: een **apple crumble** met knapperige topping en zachte stukjes appel, een **crème brûlée** met een heerlijk krokant suikerlaagje en tot slot een **dame blanche** met romig vanille-ijs en warme chocoladesaus. Samen genieten was nog nooit zo lekker.



Allergenen +  
English Menu

# diner

## To Share

### Brood met dip 7

Vers brood met romige aioli en kruidenspread

### Parmaham 6.5

Dun gesneden Parmaham, vol van smaak

### Smashed Burrata 7.5

Gemashte burrata met pesto en pijnboompitten

## Vlees\*

### ♥ Saté 3 st. 18.5 / 4 st. 21 / 5 st. 23.5

Gegrilde kip- of varkenshaassaté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en kroepoek

### Spareribs 27.5

Langzaam gegaarde spareribs met jouw favoriete strike: honing, ketjap, kruidenspread, smokey BBQ of pittige saus

### Biefstukpuntjes 27.5

Malse biefstukpuntjes met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een licht pittige saus

### Schnitzel 300 gr. 25.5

Goudbruin gebakken schnitzel van varkensvlees met verse seizoensgroenten met pepersaus of champignontruffelsaus

### Spicy Crispy Chicken 20.5

Krokante stukjes kippendij met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een pittige saus

### Varkenshaas 200 gr. 25.5

Perfect gegaarde varkenshaas met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus

### Tournedos 200 gr. 34 / 300 gr. 40

Klassieke tournedos van de grill met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus

### Chateaubriand 500 gr. 70

Het meest malse deel van de ossenhaas, geserveerd met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus. Perfect om te delen

## Starters

### ♥ Carpaccio 14.5

Dungesneden ossenhaas met knapperige spekjes, Grana Padano, rucola, pijnboompitten en truffelmayo

### Tomatensoep 8.5

Romige tomatensoep met (of zonder) gehaktballetjes van rundvlees, crème fraîche, bieslook en brood

### Knoflook Garnalen 12

Gebakken garnalen met knoflook, rozemarijn, dille en bosui, geserveerd met foccaci

### Buikspek 12

Mals buikspek met foccaci, frisse mangosalsa, Spaanse peper, sesamzaad, rucola en een licht pittige saus

### Truffelkroketjes 11

Krokante truffelkroketjes met getoaste brioche, rucola, gekaramelliseerde ui, tomaat en truffelmayo

## Burgers\*

### ♥ Berenburger 18.5

Verse rundvleesburgers met cheddar, knapperige bacon, augurk en Berenburgersaus

### Chicken Crush Burger 17.5

Krokante kipburger met frisse coleslaw, chipotlemayo en een vleugje Spaanse peper

### Truffelburger 21.5

Verse rundvleesburgers met knapperige bacon, Little Gem, coleslaw en romige truffelmayo



Allergenen &  
English Menu

\*Bij deze gerechten heb je de keuze uit: gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5

🌱 Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

# diner

## Vis\*

### Zeebaars 25

Zeebaarsfilet met verse seizoensgroenten en romige hollandaisesaus

### Zalm 28

Noorse zalmfilet met verse seizoensgroenten en romige hollandaisesaus

### Gamba's Piri Piri 23.5

Gewokte gamba's in pittige piri piri saus met ui, paprika en champignons, geserveerd met frisse mango chutney

## Salades

### Carpaccio 21.5

Dungesneden ossenhaas met Grana Padano, tomaat, pijnboompitten, croutons, knapperige spekjes en truffelmayo, geserveerd met brood

### Caesar 21.5

Gemarineerde kipfilet met ei, knapperige bacon, Grana Padano, tomaat, croutons en caesardressing, geserveerd met brood

### Burrata 21.5

Romige burrata met rucola, tomaat, Little Gem, rode ui, pijnboompitten, croutons en balsamico, geserveerd met brood

## Vega

### Fusilli Pesto Burrata 22.5

Fusilli met groene pesto, romige burrata, tomaat, rucola en geroosterde pijnboompitten

### ♥ Vega Saté 18.5

Vegetarische saté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en cassave

### Vega Berenburger 18.5

Vegaburger met cheddar, augurk en Berenburgersaus

### Vega Crush Burger 17.5

Krokante vega tenders op een briochebun met frisse coleslaw, chipotle mayo en een vleugje Spaanse peper

### Vega Spicy Crispy Tenders 20.5

Krokante vega tenders met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een pittige saus



Allergenen &  
English Menu

\*Bij deze gerechten heb je de keuze uit: gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5

🌱 Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

# dessert

## **Dame Blanche** 10

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en luchtige slagroom

## **Apple Crumble** 9

Huisgemaakte apple crumble uit de oven, geserveerd met zoet karamelijs

## **Crème Brûlée** 8

Romige crème brûlée met een krokant gekaramelliseerd laagje

## **Blueberry blondie** 10

Lactosevrije blondie met blauwe bessen, fris cassis ijs en knapperige Oreo crumble

## **Chocolate lavacake** 10.5

Warme lavacake met witte chocolade vulling, karamelsaus, een knapperige kletskep en slagroom

## ♥ **Dessert proeverij** 12.5

Een heerlijke proeverij van onze drie populairste desserts: onze huisgemaakte apple crumble, klassieke dame blanche en romige crème brûlée

## **Coffee Royale** 10

Koffietaart met slagroom, vanilleroomijs en koffiesiroop

## **Koffie of Thee Deluxe** 8

Koffie of thee naar keuze met een macaron, een bonbon, een blondie en een brownie

## **Espresso Martini** 10

Cocktail van espresso, wodka en koffielikeur met een volle koffiesmaak



Allergenen &  
English Menu

# Welcome at De Beren.

Serving smiles since 1984.

From our classic satay to our signature spareribs.  
Always that familiar Beren flavor from the charcoal grill.

From grass-fed New Zealand beef  
to salmon from the Norwegian fjords.

Always served with a smile.

This is the place where you feel right at home  
and where New Year's resolutions disappear with the appetizer.  
Where glasses are filled with wines from De Pays de l'Hérault  
and flavors are completed with our homemade sauces.

With family, friends or colleagues. For great stories,  
lots of laughter and special moments.

Choose your favorite or have it all,  
because that belt will manage just fine.

So enjoy your meal, laugh out loud  
and make it a celebration!



**DE BEREN**

# Lunch until 4:00 PM

## Sandwiches

### Chicken Club Sandwich 16

Miller's loaf with marinated chicken, crispy bacon, boiled egg, Little Gem lettuce, tomato, cucumber, chipotle mayo and nachos

### ♥ Carpaccio 15.5

Miller's loaf with thinly sliced beef carpaccio, Grana Padano, crispy bacon bits, arugula, truffle mayo and pine nuts

### Spicy Chicken 15.5

Miller's loaf with stir-fried chicken breast, onion, bell pepper, mushrooms and a spicy sauce

### Steak Tips 19.5

Miller's loaf with tender steak tips, mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and a mildly spicy sauce

### Lunch Platter 18

Complete lunch with Miller's loaf, carpaccio, beef croquette, tomato soup and chicken satay with peanut sauce

### Croquettes 9.5

Miller's loaf with two beef or vegetarian croquettes

### Burrata & Parma Ham 17.5

Focaccini with burrata, Parma ham, pesto, arugula, fresh tomato and pine nuts

### Brie 14

Focaccini with brie, crispy bacon, pine nuts, caramelized onion, arugula and honey

### Salmon 17.5

Focaccini with smoked salmon, guacamole, boiled egg, Little Gem lettuce and pickled red onion and cucumber

### Tuna 12.5

Focaccini with homemade tuna salad, boiled egg, tomato, arugula and pickled red onion and cucumber

### Ham & Cheese Toastie 8.5

Grilled focaccini with farmhouse ham and young cheese

### Craving a salad?

Check out our salads on the dinner menu



Allergens

## Egg

### ♥ Fried Eggs 11

Miller's loaf with three freshly fried eggs  
salmon +4 | ham +1.5 | bacon +1.5 | mushrooms +1 |  
cheese +1 | tomato +1

### Carpaccio Fried Eggs 16.5

Miller's loaf with carpaccio, Grana Padano, three fried eggs and truffle mayo

### Farmer's Omelette 15

Miller's loaf with a three-egg omelette, cheese, crispy bacon, potato, onion, mushrooms and bell pepper

## Loaded Fries

### ♥ Truffle 12.5

Freshly baked fries with pulled chicken, truffle mayo, crispy bacon bits, and Grana Padano

### Peanut Special 12.5

Freshly baked fries with pulled chicken, peanut sauce, fries sauce, red onion, fried onions, and cassava

## Classics\*

### Beren Burger 18.5

Beef burger with cheddar, crispy bacon, pickles and Beren burger sauce

### Satay 3 pcs. 18.5 / 4 pcs. 21 / 5 pcs. 23.5

Grilled chicken or pork tenderloin satay with peanut sauce, fried onions, spring onions, pickled vegetables and prawn crackers

### Spare Ribs 27.5

Slow-cooked spare ribs with your favourite glaze: honey, soy, herb butter, smoky BBQ or spicy sauce

\*With these dishes, you can choose from:

free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 |  
truffle fries +3 | peanut special fries +3 **Extra:** green salad +5 |  
fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5

♻️ This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

# 3 course menu

from 29.95

## Starters

### Tomato Soup

Creamy tomato soup with beef meatballs, crème fraîche, chives and bread

### Garlic Shrimp

Pan-fried shrimp with garlic, rosemary, dill and spring onion, served with focaccini

### Carpaccio +2.5

Thinly sliced tenderloin with crispy bacon bits, Grana Padano, arugula, pine nuts and truffle mayo

### Gyoza

Japanese dumplings with a slightly spicy sauce, fresh spring onions and chili peppers. Choose from chicken or vegetarian

### Truffle Croquettes

Crispy truffle croquettes with toasted brioche, arugula, caramelized onion, tomato and truffle mayo

### Rib Fingers

Tender rib fingers with a slightly spicy sauce

## Main dishes\*

### Satay

Three chicken or pork tenderloin satay skewers with peanut sauce, fried onions, spring onions, pickles and prawn crackers

### Beren Burger

Beef burger with cheddar, crispy bacon, pickles and Beren burger sauce

### Pork Tenderloin +3

Pork tenderloin with seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom-truffle sauce

### Spicy Crispy Chicken

Crispy chicken thigh pieces with mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and a spicy sauce

### Piri Piri Prawns

Stir-fried prawns in spicy piri piri sauce with onion, bell pepper and mushrooms, served with fresh mango chutney

### Vegetarian Satay

Vegetarian satay with peanut sauce, fried onions, spring onion, atjar and cassava

## Desserts

### Dame Blanche

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

### Apple Crumble

Homemade apple crumble, served with caramel ice cream

### Crème Brûlée

Creamy crème brûlée with a crunchy caramelised top

### Coffee or Tea Deluxe

Coffee or tea served with a macaron, a chocolate bonbon, a blondie and a brownie

### Espresso Martini

Cocktail with espresso, vodka and coffee liqueur



Allergens

\*With these dishes, you can choose from:

free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 |  
truffle fries +3 | peanut special fries +3 **Extra:** green salad +5 |  
fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5

 This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

# sharing menu

37.50 p.p.

Sharing and enjoying delicious food together is at the heart of our extensive and flavorful Sharing Menu! Be surprised by a carefully curated four-course menu, allowing you to taste and share the very best dishes from De Beren. From delightful starters to flavorful main courses and a delicious dessert to enjoy together. Perfect for a fun night out with friends, family, or your loved one. Let us take you on a mouthwatering journey of flavors and enjoy an unforgettable dining experience together! **Available for a minimum of 2 people.**

## Round 1

### A flavorful start

Start your dinner with a delicious classic **tomato** soup. In addition, enjoy our famous **carpaccio**, generously topped and perfect for sharing.

## Round 2

### A feast of starters

The second course consists of a combination of flavorful bites. Enjoy our crispy **karaage chicken**, delicious **shrimp** in garlic and **gyoza** filled with chicken, adding a delightful Asian twist.

## Round 3

### The ultimate main course tasting

For the main course, enjoy a delicious selection of our most popular specialties: tender **spare ribs**, grilled **chicken satay** with peanut sauce, and **cheeseburger sliders**. Served with a portion of crispy **fries**. A perfect combination for true food lovers!

## Round 4

### A sweet finale

End the evening with a trio of irresistible desserts: the creamy and classic **dame blanche** with warm chocolate sauce, a homemade **apple crumble** with a crispy topping and soft apple pieces, and finally, our crunchy **churros** served with chocolate sauce for dipping.



Allergens

# diner

## To Share

### **Bread with Dips** 🌱 7

Fresh bread with creamy aioli and herb spread

### **Parma Ham** 6.5

Thinly sliced Parma ham, rich in flavour and perfect for sharing

### **Smashed Burrata** 🌱 7.5

Smashed burrata with pesto and pine nuts

## Meat\*

### ♥ **Satay** 3 pcs. 18.5 / 4 pcs. 21 / 5 pcs. 23.5

Grilled chicken or pork tenderloin satay with peanut sauce, fried onions, spring onions, pickled vegetables and prawn crackers

### **Spare Ribs** 27.5

Slow-cooked ribs with your favorite glaze: honey, soy glaze, herb spread, smokey BBQ or spicy sauce

### **Steak Tips** 27.5

Tender steak tips with mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and a mildly spicy sauce

### **Schnitzel** 300 gr. 25.5

Pork schnitzel with fresh seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom truffle sauce

### **Spicy Crispy Chicken** 20.5

Crispy chicken thigh pieces with mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and a spicy sauce

### **Pork Tenderloin** 200 gr. 25.5

Pork tenderloin with seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom-truffle sauce

### **Tournedos** 200 gr. 34 / 300 gr. 40

Grilled tournedos with seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom-truffle sauce

### **Chateaubriand** 500 gr. 70

The most tender cut of beef, served with seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom-truffle sauce. Perfect for sharing

## Starters

### ♥ **Carpaccio** 14.5

Thinly sliced tenderloin with crispy bacon bits, Grana Padano, arugula, pine nuts and truffle mayo

### **Tomato Soup** 🌱 8.5

Creamy tomato soup with (or without) beef meatballs, crème fraîche, chives and bread

### **Garlic Shrimp** 12

Pan-fried shrimp with garlic, rosemary, dill and spring onion, served with focaccini

### **Pork Belly** 12

Tender pork belly with focaccini, fresh mango salsa, chili pepper, sesame seeds, arugula and a mildly spicy sauce

### **Truffle Croquettes** 🌱 11

Crispy truffle croquettes with toasted brioche, arugula, caramelized onion, tomato and truffle mayo

## Burgers\*

### ♥ **Beren Burger** 18.5

Beef burger with cheddar, crispy bacon, pickles and Beren burger sauce

### **Chicken Crush Burger** 17.5

Crispy chicken burger with fresh coleslaw, chipotle mayo and a hint of chili pepper

### **Truffelburger** 21.5

Beef burger with crispy bacon, Little Gem lettuce, coleslaw and creamy truffle mayo



Allergens

\*With these dishes, you can choose from:

free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 |  
truffle fries +3 | peanut special fries +3 **Extra:** green salad +5 |  
fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5

🌱 This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

# diner

## Fish\*

### Sea Bass 25

Sea bass fillet with seasonal vegetables and creamy hollandaise sauce

### Salmon 28

Salmon fillet with seasonal vegetables and creamy hollandaise sauce

### Piri Piri Prawns 23.5

Stir-fried prawns in spicy piri piri sauce with onion, bell pepper and mushrooms, served with fresh mango chutney

## Salads

### Carpaccio 21.5

Thinly sliced tenderloin with Grana Padano, tomato, pine nuts, croutons, crispy bacon bits and truffle mayo, served with bread

### Caesar 21.5

Marinated chicken breast with egg, crispy bacon, Grana Padano, tomato, croutons and Caesar dressing, served with bread

### Burrata 🌱 21.5

Creamy burrata with arugula, tomato, Little Gem lettuce, red onion, pine nuts, croutons and balsamic dressing, served with bread

## Vegetarian

### Fusilli Pesto Burrata 🌱 22.5

Fusilli with green pesto, creamy burrata, tomato, arugula and toasted pine nuts

### ♥ Vegetarian Satay\* 🌱 18.5

Vegetarian satay with peanut sauce, fried onions, spring onion, atjar and cassava

### Veggie Beren Burger\* 🌱 18.5

Veggie burger with cheddar, crispy bacon, pickles and Beren burger sauce

### Veggie Crush Burger\* 🌱 17.5

Crispy veggie tenders on a brioche bun with fresh coleslaw, chipotle mayo and a hint of chili pepper

### Veggie Spicy Crispy Tenders\* 🌱 20.5

Crispy veggie tenders with mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and spicy sauce



Allergens

**\*With these dishes, you can choose from:**

free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 |  
truffle fries +3 | peanut special fries +3 **Extra:** green salad +5 |  
fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5

🌱 This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

# dessert

## **Dame Blanche** 10

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

## **Apple Crumble** 9

Homemade apple crumble, served with caramel ice cream

## **Crème Brûlée** 8

Creamy crème brûlée with a crunchy caramelised top

## **Blueberry blondie** 10

Lactose free blondie with blueberries, cassis ice cream and Oreo crumble

## **Chocolate lavacake** 10.5

Warm lava cake with white chocolate filling, caramel sauce and whipped cream

## ♥ **Dessert Tasting** 12.5

A tasting of three favourites: apple crumble, dame blanche and crème brûlée

## **Coffee Royale** 10

Coffee cake with whipped cream, vanilla ice cream and coffee syrup

## **Coffee or Tea Deluxe** 8

Coffee or tea served with a macaron, chocolate bonbon, blondie and brownie

## **Espresso Martini** 10

Cocktail with espresso, vodka and coffee liqueur



Allergens