

DOK TO SHARE | KLEINE GERECHTEN tot 21 uur

| | |
|--|------|
| ✓ PLUKBROOD (wit of bruin) met smeersels | 8.5 |
| ✓ KAASPLANKJE 3 kazen met appelstroop, notenbrood en vijgen | 13.5 |
| ✓ BORRELPLANKJE oude kaas, olijven en luxe noten | 9.5 |
| VISSOEP gevuld met zeevis en garnalen (2 kopjes) | 13.5 |
| ✓ TOMATENSOEP met balletjes en geslagen room (2 kopjes) | 9.5 |
| ZALM SASHIMI premium koud gerookte zalm van Het Vishuis <i>vraag even naar de actuele bereidingswijze</i> <i>bv; sandelwood & whisky / gin & tonic / seaweed & wasabi e.d.</i> | 15.5 |
| SCAMPI PIL PIL 6 gepelde Black Tigers met Spaanse peper | 15.5 |
| VLAAMSE GARNALENKROKETTEN 2 stuks met whiskysaus | 14.5 |
| OSSENHAAS CARPACCIO met truffel, Parmezaan en rucola | 14.5 |
| SERRANOHAM met meloen en Pedro Ximenez stroop | 14.5 |
| ✓ BURRATA met tomaat, olijfolie en basilicum pesto | 14 |
| ✓ KNOLSELDERIJ CARPACCIO met truffel en pompoenzaden | 12.5 |
| ✓ GEITENKAASJE met rucola, appel, noten, bacon en Balsamico | 12.5 |
| ✓ KAASKROKETTEN 2 stuks met Zaanse mosterdmayonaise | 11.5 |
| ½ DOK SPARE RIB sweet bqq of hot chipotle | 13.5 |
| STOOFVLEES runder sukade gestoofd in Belgisch Trappistenbier | 14 |
| KIPSATE 4 stokjes met pindasaus, atjar en kroepoek | 13.5 |
| ✓ FRIET met Zaanse mayonaise | 5.5 |
| ✓ ZOETE AARDAPPELFRIET truffelmayonaise, parmezaan en bosui | 7.5 |
| ✓ GEMENGDE SALADE met tuinkruidendressing | 5 |
| ✓ VERSE GROENTEN wisselend met het seizoen | 6.5 |

SNACKS & FINGERFOOD tot sluiting van onze keuken

| | |
|---|-----|
| ✓ PLUKBROOD (wit of bruin) met smeersels | 8.5 |
| ✓ BORRELPLANKJE oude kaas, olijven en luxe noten | 9.5 |
| ✓ ZOETE AARDAPPELFRIET truffelmayonaise, parmezaan en bosui | 7.5 |
| ✓ FRIET met Zaanse mayonaise | 5.5 |

Onderstaand snacks serveren wij NIET tussen 17:00 en 20:00 uur

| | |
|---|----------------------------|
| ✓ NACHO'S met cheddarkaas en Mexicaanse dips | 8.5 |
| MEXICAN BEEF NACHO'S met gehakt, cheddar en dips | 11.5 |
| ✓ OLD AMSTERDAM KAASTENGELS met chilisaus | 5 st / 6 10 st / 11 |
| CRISPY CHICKEN TENDERS met sriracha saus | 4 st / 8.5 8 st / 15 |
| MINI FRIKANDELLEN met mayonaise | 5 st / 5 10 st / 9 |
| RUNDEVLEES BITTERBALLEN met Zaanse mosterdmayonaise | 5 st / 6 10 st / 11 |
| GEVARIEERDE MINI SNACKS met diverse dips | 10 st / 11 20 st / 19.5 |

SPECIAAL VOOR DE KLEINTJES tot 21 uur

| | |
|--|--------|
| MINI FRIKANDELLEN (5), BITTERBALLEN (5) OF KROKANTE KIP (2) | 12.5 |
| met frietjes, mayonaise, ketchup en appelmoes | 12.5 |
| POFFERTJES met boter, aardbeien en poedersuiker | 6 |
| KINDERIJSJE in vrolijke dierenbeker | 6 |
| OLA HAND IJS Festini peer - raketje – cornetto – schatkistje | va 2.5 |

DINER & SNACKS FOOD TO SHARE



Wij informeren u graag over de mogelijkheden om uw feest of bijeenkomst te organiseren bij DOK

VOORGERECHTEN tot 21 uur

| | |
|--|------|
|  PLUKBROOD (wit of bruin) met smeersels | 8.5 |
| CARPACCIO VAN OSSENHAAS met truffel, kappertjes, pijnboompitten, parmezaan en rucola | 14.5 |
| SERRANOHAM Spaanse gedroogde ham met meloen en Pedro Ximenez stroop | 14.5 |
|  SALADE BURRATA romige mozzarella uit Puglia met tomaat, basilicumpesto en olijfolie | 14 |
|  KNOLSELDERIJ CARPACCIO gemarineerde knolselderij met truffelmayonaise en pompoenpitten | 12.5 |
| ZALM SASHIMI premium koud gerookte zalm van Het Vishuis <i>vraag even naar de actuele bereidingswijze bv; sandelwood & whisky / gin & tonic / seaweed & wasabi e.d.</i> | 15.5 |
| HOLLANDSE GARNALEN klassieke cocktail van garnaltjes, frisse salade en whiskysaus | 15 |
| SCAMPI PIL PIL 6 gepelde Black Tigers met knoflook, Spaanse peper en lente-ui | 15.5 |
| VISSOEP stevig gevulde soep met zeevis en garnalen geserveerd met stokbrood | 13.5 |
|  TOMATENSOEP met balletjes en geslagen room geserveerd met stokbrood | 9.5 |

wij adviseren u graag over allergenen in onze gerechten

HOOFDGERECHTEN tot 21 uur

| | |
|---|----------|
| CATCH OF THE DAY wisselend gerecht met verse vis | dagprijs |
| BUNDEL VAN ZALM warm gerookte en gemarineerde zalmfilet met Hollandaise saus | 27.5 |
| CHEF SPECIAL door ons keukenteam aanbevolen (seizoen) specialiteit | dagprijs |
| DOK SPARE RIBS ± 800gr botermalse gemarineerde varkensrib sweet bbq of hot chipotle | 26.5 |
| TOURNEDOS ± 200gr ossenhaasbiefstuk met truffelroomsaus en gebakken champignons | 34.5 |
| VARKENSHAAS met slowcooked buikspek en groene pepersaus | 24.5 |
| <i>Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet en Zaanse mayonaise</i> | |
|  PENNE TARTUFO pasta met bospaddenstoelen, truffelroomsaus, verse spinazie, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en lente-ui | 21 |
| BIJGERECHTEN | |
|  ZOETE AARDAPPELFRIET truffelmayonaise, parmezaan en bosui | 7.5 |
| GEMENGDE SALADE met tuinkruidendressing | 5 |
| VERSE GROENTEN wisselend met het seizoen | 6.5 |

wij adviseren u graag over allergenen in onze gerechten

DESSERTS tot sluiting van onze keuken

| | |
|---|------|
| DOK SEASON wisselend dessert afgestemd op het seizoen | 11.5 |
| THE JAR tropisch mango-kokos dessert in glas met sorbetijs | 9.5 |
| CREME BRULEE gekaramelliseerde vanillepudding met vanilleroomijs | 9.5 |
| DAME BLANCHE vanilleroomijs met warme Belgische chocolade | 11.5 |
| DOK PROEVERIJ chocolademousse, tropisch taartje en vanilleroomijs | 14.5 |
| SAY CHEESE 3 kazen met appelstroop, notenbrood en vijgen <i>maak je kaasplankje extra lekker, bestel er een glaasje rode port bij!</i> | 13.5 |

LIQUID DESSERTS tot sluiting van onze bar

| | |
|---|------|
| ESPRESSO MARTINI cocktail van espresso, koffielikeur en wodka | 12.5 |
| SCROPPINO bevroren cocktail van limoen, wodka en prosecco | 9.5 |
| PORNSTAR MARTINI cocktail van passievrucht en wodka | 12.5 |
| PINA COLADA tropische cocktail met rum, ananas en room | 12.5 |
| STRAWBERRY DELIGHT smoothie van aardbeien met wodka | 11 |
| TO THE TROPICS smoothie van tropisch fruit met malibu | 11 |
| ZERO SMOOTHIE tropisch fruit of aarbeien 0% alc | 6.5 |

SPECIALE KOFFIES tot sluiting van onze bar

| | |
|--|-----|
| IERSE KOFFIE met Ierse whisky, bruine suiker en slagroom | 8.7 |
| ITALIAANSE KOFFIE met Amaretto di Saronno en slagroom | 8.7 |
| SPAANSE KOFFIE met Tia Maria of Licor 43 en slagroom | 8.7 |
| FRANSE KOFFIE met Grand Marnier en slagroom | 9.3 |
| BAILEYS KOFFIE met Baileys Irisch Cream en slagroom | 8.7 |

wij adviseren u graag over allergenen in onze gerechten