





DESSERTKAART

GODDELIJKE SNOEPERIJEN

Dame Blanche  	8.5
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
Crème Brûlée  	8.5
Afgebrand met fijne rietsuiker en sinaasappel ijs	
Appelkruimel plaatkaart   	9
Met rasters van karamel en advocaat ijs	
Dessert Trifle  	8.5
In een glas gepresenteerd en gevuld met; mascarpone van steranijs, Lambada aardbei, chocolade brownie crumble en aardbei ijs	
Kaasplateau   	13.5
Onze selectie van overheerlijke kazen van Bourgondisch Lifestyle	
Cheesecake   	8.5
Huisgemaakt met gekarameliseerde pecannoten en passievrucht sorbetijs	
Scroppino	7.5
Van citroen sorbetijs en vodka	

KLEINE GODDELIJKE SNOEPERIJTJES

Bol ijs naar keuze  	2
Vanille, aardbei, citroen, advocaat, sinaasappel en passievrucht	
Ambachtelijke truffels van de truffel sisters    	p.s 1.75
Cheesecake   	3
Steranijs mascarpone 	3
Scroppino	3.5
Crème brûlée 	3

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.








DE OPEN KEUKEN

MENUDESSERTKAART

TAPASKAART

BROOD half / heel

Plukbrood boerenwit  	4	8
Met bistro boter		
Plukbrood volkoren   	4	8
Met bistro boter		







DOK BIER BITTERBALLEN

Brand Imperator 4st   	5
Met geroosterd varkensvlees	
Brand Blond 4st   	5
Met zuurkool en remeker kaas	
Jopen hoppen blond 4st   	5
Met gemarineerde kippendijen	

OESTERS

Oesters uit Normandië, no3, fris en ziltig

Deze fines de claires worden in zakken gekweekt in oesterparken in de volle zee, waar ze eb droog komen te liggen. Hierdoor ontstaat de zoute volle smaak.

Oesterplateau 6st  	19.5
Puur	
Oesterplateau 6st    	22.5
Van de Kopa Grill en gegratineerd met Parmezaanse schuim	

TAPAS KOUD

Huisgemarineerde olijven	3.5
Blini met gerookte zalm  	3.25
Blini met gerookte paling  	3.25
Blini met lamsham 	3.25
Klassiek gevulde eitjes per 2  	1.5
Makreelfilet  	7.5
Geserveerd in pittige olijfolie met toast en pickles	
Sardines  	9.5
In olijfolie geserveerd in blik met toast en pickles	

TAPAS WARM

Toast Rossini  	10.5
Ossenhaas met gekarameliseerde eendenlever	
Slow cooking spareribs   	8.5
Kleine uiensoep   	5
Met schuim van Parmezaanse kaas	
Slider    	8.5
Onze burger in het klein!	
Wilde gans rilette 	9.5
Geserveerd met toast en pickles	

SPECIALS

Japanse Wagyu beef *****

Voor de echte fijnproevers serveren wij het exclusieve 5 sterren Hida Gyu vlees.

De unieke kwaliteit van Hida Gyu vlees is het prachtige marmer met een intens patroon. Deze marmering zorgt ervoor dat de sappig en het aroma in het vlees blijven tijdens de bereiding. Dit resulteert in een heerlijk en mals stuk vlees. Deze malsheid gecombineerd met een fijne en zoete smaak zorgt ervoor dat een stukje van het Hida Gyu vlees smelt op de tong.

per 100 gram 70

Dry aged specials uit de Kopa grill

Doorgaans eten we ons rundvlees te vers. Om een ultieme smaak te verkrijgen moet het vlees van hoge kwaliteit gedurende lange tijd, variërend van 21 tot 120 dagen, rijpen.

Tijdens het rijpingsproces verliest het vlees veel vocht en gewicht waardoor de smaak geconcentreerd wordt.

Daarnaast wordt het bindweefsel langzaam afgebroken door, de van nature aanwezige, enzymen. Dit resulteert in de gewenste malsheid van het vlees.

ON THE BONE

4 weken gerijpte Côte de boeuf met een saus van spek en rode wijn
per +/- 800 gram 85

OFF THE BONE

3 weken gerijpte ossenhaas super mals met een onovertroffen smaak
200 gram 52.5

DRY AGED EEND

3 weken gerijpte eendenborst voor een pure intense smaak. De gekonfijte vleugel en bout zijn krokant gebakken.
+/- 800 gram 52.5

Premium Baerii Kaviaar 10 gr

De delicate en romige textuur is waar alle kaviaar liefhebbers naar hunkeren, de elegante en onderscheidende smaak van de Baerii is perfect.

De premium Baerii kaviaar komt van de Siberische steur en staat bekend om zijn kenmerkende donkerbruine tot zwarte kleur. Meest kenmerkende smaken van deze soort zijn romig en ziltig.

Geserveerd met blini's, fijn gesneden sjalotjes, licht zure room met bieslook

10 gram    32.5

VOORGERECHTEN

Uiensoep   	8.5
Uit de oven met gesmolten kaastopping	
Soep van krop sla    	8.5
Romig, met dungseden makreel	
Croque de lux   	14.5
Van steak tartaar, gepocheerd ei en haring kaviaar	
DOK vissers 3 luik   	17.5
Gerookt zalm van 'Jongens van de Fant' uit Urk, gerookte paling en Hollandse garnalen	
Cocktail van gemarineerde scharrelkip  	13.5
Met mango, avocado en ketjap dressing	
Carpaccio   	15
Van ossenhaas, met oude kaas, pijnboompitten en truffel mayonaise	
Salade van gerookte eendenborst 	14.5
Met asperges, krokante tempéh en frambozen dressing	
Asperge salade   	11.5
Met huisgemaakte nougatine van geitenkaas, wakame, pistache en pecannoten geserveerd met een kersen compote	
Coquilles   	17.5
Gebakken met asperges en beurre noisette	
Gamba's 3 of 5 gamba's   	17.5 / 25.5
Uit de Kopa Grill, in verse bos ui, rode peper en knoflook, afgeblust met teriyaki saus	

SIDES

Spinazie a la crème 	4.5
Cornribs  	4
DOK appelcompote 	3
Aardappelgratin 	4
Met kaas en knoflook	
Gepofte krieltjes  	3.5
Met cajun knoflook saus	
Witte asperges per twee (seizoensgebonden) 	3.5
Frisse salade met kruidendressing 	3.5
DOK zomerse zuurkool 	3.5
Verse frieten met mayonaise  	4
Verse frieten truffel   	5
Gegratineerd met truffel Parmezaan en mayonaise	

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden zonder garnituur geserveerd

Saffraan risotto    	22.5
Romig, gevuld met Hollandse garnalen, gamba pil pil, zeeduivel en verse groenten	
Tarbot     	28.5
Gebakken, a la meunière bereid, geserveerd met jalapeño ravigotte saus	
Vis van de week	Dagprijs
Ragout van asperge, beenham en krieltjes    	18.5
Bereid met Jopen hoppen blond bier, geserveerd met een stengel van bladerdeeg en verse spinazie salade	
Seizoen special   	34.5
Wellington van lamsfilet, ham en schenkel op champignons en omwikkeld met bladerdeeg met rode wijn saus geserveerd	
Ierse Tournedos   	27.5 / 32.5 / 45
150 gr/200 gr/300 gr Gegrild uit de Kopa Grill met saus naar keuze; peperroomsaus / champignonsaus / rode wijnsaus	
Ierse Rib-eye  	28.5 / 42.5
200 gr / 300 gr Runder rib-eye van de Kopa Grill met huisgemaakte yakitori saus	
Runder burger    	17.5
Van 100% rundvlees met Old Amsterdam kaas, bacon, ice sla, tomatenjam en gebakken ui	
Slow cooking spareribs   	20/25
500 gr / 750 gr Afgelakt met honing sambal en geserveerd met cajun knoflook mayonaise	
Ratatouille plaattaart  	17.5
Van tomaat, courgette, brie en vijgen	
SAUZEN  	
Wij serveren elk gerecht met een bijpassende saus. Onderstaande sauzen hebben wij altijd extra voor u in huis.	
Stroganoffsaus	4
Roquefortsaus	4

DE OPEN KEUKEN