

## DESSERTKAART

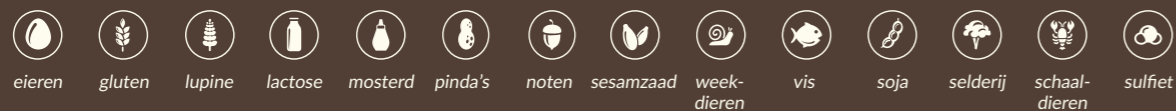
### GODDELIJKE SNOEPERIJEN

<b>Dame Blanche</b> Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	8.5
<b>Crème Brûlée</b> Afgebrand met fijne rietsuiker en abrikoos sorbet ijs	8.5
<b>Witte chocolade mascarpone</b> Met rabarber, honeycomb en yoghurt ijs	9
<b>Gekarameliseerde banaan</b> Met vanille hangop en roodfruit compote	8.5
<b>Kaasplateau</b> Onze selectie van overheerlijke kazen van Bourgondisch Lifestyle	13.5
<b>Cheesecake</b> Philadelphia style met gekarameliseerde pecannoten en ananas ijs	9
<b>Scroppino met een twist</b> Perzik sorbetijs en vodka	7.5
<b>Millionaire shortbread</b> Van chocolade en karamel met een heerlijke krokante koekbodemp en frambozen sorbetijs	8

### KLEINE GODDELIJKE SNOEPERIJTJES

<b>Bol ijs naar keuze</b> Vanille, perzik, abrikoos, yoghurt, framboos en ananas ijs	2
<b>Ambachtelijke truffels van de truffel sisters</b>	p.s 2
<b>Cheesecake</b>	4.5
<b>Witte chocolade mascarpone</b>	4
<b>Scroppino</b>	3.5
<b>Crème brûlée</b>	3

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.



DE OPEN KEUKEN

MEENUKKAART

## TAPASKAART

<b>BROOD</b>	half / heel	
<b>Plukbrood boerenwit</b>	4	8
Met bistro boter		
<b>Plukbrood volkoren</b>	4	8
Met bistro boter		

## DOK BIER BITTERBALLEN

<b>Amber 4st</b>	5
Met geroosterd varkensvlees	
<b>Fris blond 4st</b>	5
Met zuurkool en remeker kaas	
<b>Hoppen blond 4st</b>	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.

<b>Oesterplateau 6st</b>	21
Puur	
<b>Oesterplateau 6st</b>	24
Van de Kopa Grill en gegratineerd met Parmezaanse schuim	

## TAPAS KOUD

<b>Huisgemarineerde olijven</b>	3.5
<b>Peppadew met roomkaas</b>	4.5
<b>Notenmix van Noix Notenatelier uit Utrecht</b>	4.5
<b>Blini met gerookte zalm</b>	3.5
<b>Blini met gerookte paling</b>	3.5
<b>Charcuterie plateau</b>	11.5
Bestaande uit truffelsalami, serranoham en pittige nduja	

## TAPAS WARM

<b>Toast Rossini</b>	10.5
Ossenhaas met gekarameliseerde eendenlever	
<b>Kleine uiensoep</b>	5
Met schuim van Parmezaanse kaas	
<b>Wilde gans rilette</b>	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 sappen 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 75

## 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 55

## Carpaccio van Wagyu 80 gram

Geserveerd met soja saus, zeezout, en wasabi crunch

80 gram 38.5

## VOORGERECHTEN

<b>Uiensoep</b>	8.5
Uit de oven met gesmolten kaastopping	
<b>Geroosterde bloemkoolsoep</b>	9.5
Met gepofte knoflook, bieslookolie en gerookte paling	
<b>Gerookte kippendij</b>	13.5
Met frisse salade van little gem sla, Parmezaanse kaas, ei en gepofte knoflook mayonaise geserveerd met een crostini	
<b>Steak tartaar</b>	15.5
Van ossenhaas met toast van brioche en garnituur van Amsterdams zuur, cornichons en gepocheerd ei	
<b>Spiegel gerookt zalm</b>	14.5
Van 'Jongens van de Fant' uit Urk, met een salade van groene asperges en honing mosterd vinaigrette	
<b>Cocktail van Hollandse garnalen en rivierkreeft</b>	17.5
In een glas geserveerd, met toast	
<b>Carpaccio</b>	15.5
Van ossenhaas, met oude kaas, pijnboompitten en truffel mayonaise	
<b>Tarte tatin van rode ui en thijm</b>	12.5
Afgeblust met balsamico geserveerd met geitenhangop en hazelnoot	
<b>Gegrilde perzik</b>	14.5
Frisse salade met burrata en tomaat dille dressing	
<b>Gamba's 3 of 5 gamba's</b>	18.5 / 27.5
Uit de Kopa Grill, met verse groenten en kruidenboter, afgeblust met teriyaki saus	

## SIDES

<b>Gebakken champignons en rode ui</b>	4.5
<b>DOK appelcompote</b>	3.5
<b>Haricots verts en wortel</b>	4
Met suiker en boter gesmoord	
<b>Gepofte krieltjes met cajun knoflooksaus</b>	4
<b>Aardappelgratin met kaasschuim</b>	4
<b>Frisse salade</b>	4.5
Met tomaat, gele ui, komkommer, olijven, pittenmelange en kruidendressing	
<b>DOK zuurkool</b>	3.5
<b>Verse frieten met mayonaise</b>	4.5
<b>Verse frieten truffel</b>	5.5
Met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
<b>Verse frieten chili</b>	5.5
Samengesmolten met Cheddar kaas en crispy chili flakes	

## HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerichten worden zonder garnituur geserveerd	
<b>Zeewolf</b>	25.5
Gebakken rouleau, met groene asperge en witte wijn saus	
<b>Rode poon</b>	28.5
Op de huid gebakken, geserveerd op een venkel dille salade en ravigotte saus	
<b>Vis van de week</b>	Dagprijs
<b>Lentekip</b>	22.5
Langzaam gegaard, +/- 300 gram, gegrild in de Kopa geserveerd met dragon boter	
<b>Seizoen special</b>	23.5
Met lavendel gegaarde lamsstoof geserveerd met gegrilde lamshaas en zoete aardappelcrème	
<b>Tournedos</b>	29.5 / 34.5 / 47.5
150 gr/200 gr/300 gr Gegrild uit de Kopa Grill met saus naar keuze; peperroomsaus / champignonsaus / rode wijnsaus	
<b>Ierse Rib-eye</b>	29.5 / 44.5
200 gr / 300 gr Runder rib-eye van de Kopa Grill met kruidenboter	
<b>Cubano</b>	18.5
Warme ciabatta, gemaakt van pulled pork, beenham, cheddar kaas, augurk en geserveerd met jalapeno mayonaise	
<b>Slow cooking spareribs</b>	21 / 26
500 gr / 750 gr Afgelakt met honing sambal en geserveerd met cajun knoflook mayonaise	
<b>Steak van paddenstoel</b>	19.5
Koningsboleet, gemarineerd met sesam soja en knoflook geserveerd met gebakken spinazie en gefrituurde Paneer kaas	
<b>SAUZEN</b>	
Wij serveren elk gerecht met een bijpassende saus. Onderstaande sauzen hebben wij altijd extra voor u in huis.	
<b>Stroganoffsaus</b>	4.5
<b>Roquefortsaus</b>	4.5

# DE OPEN KEUKEN