



# DOK'S DINING: VEEL MEER DAN EEN RESTAURANT

Bij DOK's Dining draait het om meer dan alleen lekker eten. Wij zijn een sociale onderneming. Het is onze missie om een plek te creëren waar iedereen mee kan doen. In samenwerking met DOK (De Oude Keuken op Duin en Bosch) bieden wij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de kans om onderdeel te zijn van ons team. We geloven dat ieder mens unieke talenten heeft en we zetten ons in om hen te begeleiden en te ontwikkelen, zodat ze waardevolle werkervaring opdoen en volwaardig kunnen deelnemen aan de maatschappij.

We bereiden onze gerechten met liefde en passie voor goed eten. Wat ons kenmerkt zijn onze herkenbare gerechten maar dat nét even anders bereid. Kies een hoofdgerecht of pak even helemaal uit en ga voor driegangen, perfect te combineren met een van onze zorgvuldig geselecteerde wijnen. Eet smakelijk!

Heb je iets te vieren? In onze sfeervolle ruimte *De Bijkeuken* kun je genieten van een intieme setting, ideaal voor feestjes, private dining of andere bijzondere momenten.

Meer informatie over DOK's Dining vind je op [doksdinging.nl](https://doksdinging.nl).



DOKSDINING.NL



MENUKAART





## VOORGERECHTEN

 <b>BROOD EN DIPS</b> Met aioli en baba ganoush	7,5
<b>TATAKI VAN BEEF</b> Licht geschroeid met sesam, nori-cracker en wasabi-dip	13,5
 <b>JUICY MAISRIBS</b> Knoflookboter, vadouvanmayonaise, gerookte paprika-chiliolie	11,5
 <b>PAPRIKASOEP</b> Krokante kikkererwten, crème fraîche, peterselie en knoflookcrostini	8,5
<b>GAMBA PIL PIL</b> Black Tiger-gamba's, verse rode peper, knoflook, peterselie <i>Met brood om te dippen</i>	14,5
<b>CARPACCIO VAN GEROOKTE RUNDER RIBEYE</b> Truffeldip, Parmezaanse kaas, rucola en notenmix	14,5
<b>ZACHT GEGAARDE BUIKSPEK</b> Gelakt met hoisin, gekarameliseerde Amsterdamse ui en knolselderijsalade	13,5
<b>TONIJNTARTAAR</b> Radijs, Japanse mayonaise, sesam en krokante rijstcracker	14,5
 <b>BURRATA</b> Basilicummayonaise, balsamico, linzensalade en tomatencrumble	12,5

Onze vegetarische gerechten worden aangegeven met een 

## HOOFDGERECHTEN

<b>HAZENPEPER</b> Aardappelpuree, peperkoekcroutons en seizoensgroenten	26,5
<b>RIBEYE VAN SIMMENTHALER RUND (250 GR)</b> Van de lavagrill, met seizoensgroenten en keuze uit chimichurri of pepersaus	31
 <b>RISOTTO</b> Met zongedroogde tomaat, taleggio, geroosterde knolselderij, chiliolie en crispy quinoa	20,5
<b>SALTIMBOCCA VAN KIPPENDIEN</b> Serranoham, salie, seizoensgroenten en jus van citroen-tijm	25,5
 <b>TORTELLONI</b> Met Parmezaanse kaas en aubergine, beurre blanc, gepofte spelt, extra vierge olijfolie en roodlof	23,5
<b>OP DE HUID GEBAKKEN ZALM</b> Saus van witte wijn, saffraan en Hollandse garnalen met gegrilde little gem-sla	27,5
<b>SPAGHETTI MET MOSSELEN EN KOKKELS</b> Kreeftenjus, knoflookboter, tomaat en peterselie	26,5
 <b>GROENTEQUICHE MEDITERRANE STIJL</b> Crème van pastinaak, shiitake, knolselderij en geroosterde pompoen	25,5

## VOOR DE KIDS

<b>PASTA BOLOGNESE</b>	9
<b>PATATJE EN SNACK</b> <i>(keuze uit frikandel, kroket of kipbites)</i>	7
<b>PANNENKOEKEN MET VERSIERSELEN</b> Met stroop en poedersuiker	8

Neem een kijkje bij ons op social media:



## EXTRA BIJ TE BESTELLEN:

<b>FRITES UIT ZUYD</b> Met mayonaise	6
<b>SPECIALE FRITES UIT ZUYD</b> Met Parmezaan en truffel mayonaise	8,5
<b>GEMENGDE SALADE</b>	4,5
<b>VERSE GROENTEN</b> Van het seizoen	5

## DESSERTS

<b>STOOFPEERBEREIDINGEN</b> Stoofpeer wit en rood, stoofpeergel, stoofpeer pannacotta en meringuecrunch	10,5
<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b> Cookie crunch en bloedsinaasappelsorbet	9
<b>HUISGEMAAKTE LAVACAKE</b> Miso-karamel, frambozencrumble en sorbetijs	10,5
<b>KAASPLANKJE VAN DE MARKT</b> Diverse Hollandse kazen, dadelstroop en walnoot-dadelbrood	13,5



## OPENINGSTIJDEN:

Vanaf 1 februari zijn wij ook op woensdagavond geopend voor diner. Onze openingstijden zijn dan:

Woensdag	17:00-23:00 uur (keuken tot 22:00 uur)
Donderdag	17:00-23:00 uur (keuken tot 22:00 uur)

Vrijdag t/m zondag zijn wij ook geopend voor de lunch vanaf 11:30 uur met aansluitend diner vanaf 17:00 tot 23:00 uur (keuken tot 22:00 uur).