

I·Dock

SURPRISE ME!

3 GANGEN CHEFS MENU | 34

4 GANGEN CHEFS MENU | 42

5 GANGEN CHEFS MENU | 49

BIJGERECHTEN

BROOD | 3.5

- Olijfolie - truffel crème

BOERENFRIET | 5

- Mosterd mayonaise

SEIZOENSGROENTEN | 5

- Geroosterde vergeten
groenten

OYSYER UP!

OESTERS

- Europees - Aziatisch

- Zuid Amerikaans

3 stuks | 8

6 stuks | 14

9 stuks | 21

12 stuks | 28

VOORGERECHTEN

I-DOCK PLATTER | 1 pers. 14 | 2 pers. 26

- Selectie van voorgerechten

ZALM & OCTOPUS | 14

- Dashi - wasabi - zee banaantjes

STEAK TARTAAR | 12

- Sesam - bloedworst - eidooier

SPITSKOOL CANNELLONI | 9

- Spitskool - boerenkool - paddenstoelen

- geitenkaas - cider

BUFFELMOZZARELLA | 9

- Basilicum - olijf - filodeeg - tomaat

HOOFDGERECHTEN

USA STEAK | 29

- Rode kool - aardappel - appel - rode ui

VIS VAN DE DAG | 24

- Met wisselende garnituren

FAZANT TOURNEDOS | 25

- Pompoen - mais - polenta - saffraan

BISQUE DE HOMARD | 22

- Vis van de dag - schaaldier - rouille

- seizoensgroenten - nashi peer

SPAGHETTI NERO | 21

- Inktvis spaghetti - octopus - gamba

- rode peper - knoflook - citroen

RISOTTO BIET & GEITENKAAS | 19

- Rode biet - geitenkaas - appel

- gepofte rijst

ZOUTKORST KNOLSELDERIJ | 18

- Knolselderij - schorseneren - kweepeer

- postelein - vadouvan

DESSERT

KAASPLANKJE | 14

- Selectie van Nederlandse kazen

STICKY TOFFEE | 12

- Tonkabonen - karamel

- karnemelk - witte chocolade

APPEL | 9

- Matcha - apple - cream cheese - lime

POMPOENTAART | 10

- Pompoen - speculaas - mandarijn

ORGANIZING AN EVENT? LET US KNOW!