

DUDOK

AAN 'T IJ


VOORGERECHT


Rillette van gekonfijte eendenbout 14
met vijgenmarmelade, brioche en Amsterdams zuur

Kalfslende 14
op laagtemperatuur gegaarde kalfslende
met tonijnmayonaise en kappertjes

Tataki van tonijn 16
met gemarineerde shiitake,
wakame en soja gemberdressing

Carpaccio van coquilles 15
met dungseden venkel,
granny smith en granaatappel

Hollandse Salade  12
met asperges, geroosterde bloemkool dressing
gekookt ei en peterselie

Veganistische salade  12
met avocado, zoetzure rode ui, kikkererwten,
tomaat en french dressing


HOOFDGERECHT

Eendenborst 26
met zoete aardappelcrème, gekarameliseerde witlof
en dragonjus

Rundersukade 26
met pastinaak puree, groene kool met katenspek,
knoflookjus

Op de huid gebakken doradefilet 28
met roseval aardappelen,
seizoensgroenten en antiboise

Kabeljauwfilet 28,5
met orzo, pesto, kalamata olijven,
gegrilde groente en olijfolie

Ravioli met ricotta en spinazie  21
geserveerd met parmezaanse kaas,
tomaat en rucola

Veganistische groentecurry  22
met linzen, naanbrood en raita

DESSERT

Dudok Original Appeltaart 9,75
met slagroom, vanille ijs en een kletskep

Dudok plantbased brownie square 11
met karamelsaus en pistache ijs

Kaasplateau 14,5
met druiven, kletzenbrood en walnoten

DUDOK

AAN 'T IJ


VOORGERECHT


Rilette of confit duck leg 14
with fig marmalade, brioche, and Amsterdam pickles

Slow-cooked veal loin 14
with tuna mayonnaise and capers

Tuna tataki 16
with marinated shiitake, wakame
and soy-ginger dressing

Scallop carpaccio 15
with thinly sliced fennel, Granny Smith apple,
and pomegranate

Salad of Dutch butter lettuce  12
asparagus, roasted cauliflower,
dressing with boiled egg and parsley

Vegan salad  12
with avocado, sweet and sour red onion, chickpeas,
tomato and French dressing


HOOFDGERECHT


Duck breast 26
with sweet potato cream, caramelized chicory,
and tarragon jus

Braised beef shoulder 26
with parsnip purée, green cabbage,
smoked bacon and garlic jus

Pan-seared sea bream fillet 28
with Roseval potatoes, seasonal vegetables,
and antbioise

Cod fillet 28,5
with orzo with pesto, Kalamata olives,
grilled vegetables and olive oil

Ravioli with ricotta and spinach  21
with Parmesan cheese, tomato and arugula

Vegan vegetable curry  22
with lentils, naan bread, and raita

DESSERT

Dudok original apple pie 9,75
with whipped cream and vanilla ice cream

Dudok plant-based brownie square 11
with caramel sauce, and pistachio ice cream

Cheese platter 14,5
with grapes, fruit bread, and walnuts