

Chef Gijs Koopman en zijn team nemen u mee in de culinaire wereld van Coperto Restobar. Ontdek wereldse smaken, gecreëerd met zoveel mogelijk producten van dichtbij en met veel liefde bereid.

Chef's Selections Menu

Ga mee op een culinaire reis met het Chef's Menu. Laat u verrassen door een selectie van gerechten van de huidige kaart en andere gerechten van de chef.

Menu | inclusief wijnarrangement

3 gerechten 49 | 76

4 gerechten 59 | 95

5 gerechten 69 | 114

6 gerechten 79 | 133

Bovenstaande menu's zijn te bestellen per tafel.

Waterservice

Onbeperkt plat en bruisend water (per persoon) 4.5

Gerechten gemarkeerd met een V zijn vegetarisch.

We adviseren graag bij allergieën of een speciaal dieet.

Voorgerechten

Ceviche van tonijn | aardbei | yuzu | jalapeño | koriander 20

Terrine foie gras | witte port | ananas | gele biet | witlof | hazelnoot 28

Gepekeld runderlende | tartaarsaus | kruidensalade | aardappelchips 20

Tartelette | cherrytomaat | olde remeker kaas | lavas | mosterdzaad V 17

Hoofdgerechten

Rogvleugel op de graat gebakken | hazelnoot | kappertjes | peterselie 32

Lamsfilet | lamsprocureur | ras el hanout | morillejus 32

Gebraden bloemkool | vadouvan | rozijn | beurre noisette | kappertjes 25 V

Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6

Caesar salade | croutons | Parmezaanse kaas 5

Desserts

Vers gedraaid Bourbonvanille-ijs | chocoladesaus | slagroom | cacaonibs 12

Yoghurt-dragonijs | braam | yoghurt | meringue 12

Nederlands kaasplateau van Harry de Smaakspecialist | garnituren 18

Bonbons

3 bonbons 7.5 | 5 bonbons 10