

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

Geschroeide zalm | zuurkoolsaus | lardo | bieslook | whiskey 18

Vitello tonnato | octopus | antiboise | kappertjes 20

Terrine foie gras | brioche | druif | pistache | px sherry | rozijn 30

Burrata | lavas pesto | rode biet | braam | pistache V 18

## Hoofdgerechten

Sliptong à la meunière | citroen | peterselie | kappertjes 34

Runderlende | saus van groene peper en cognac | selderij 32

Aubergine | misolak | koningsoesterzwam | ponzu saus | bosui V 26

### Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6

Caesar salade | croutons | Parmezaanse kaas 6

## Desserts

Vers gedraaid Bourbonvanille-ijs | chocoladesaus | slagroom 12

Gekarameliseerd wentelteefje | sinaasappelsaus | kardemom roomijs 12

Gemarineerde aardbeien | aardbeiensorbetijs | granité van kersensier

lychee | merengue 12

Nederlands kaasplateau van Harry de Smaakspecialist | garnituren

3 stuks 12 | 5 stuks 18

## Bonbons

3 bonbons 7.5 | 5 bonbons 10