

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 kerserbier

lychee | merengue 12

Nederlands kaasplateau van Harry de Smaakspecialist | garnituren

3 stuks 12 | 5 stuks 18

Bonbons

3 bonbons 7.5 | 5 bonbons 10