

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 55 | 82

4 gerechten 64 | 100

5 gerechten 72 | 117

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

Gemarineerde tonijn | tartelette | avocado | sesam | ponzu 20

Gekonfijte eend | hoisin | foie gras | venkel | ananas | zwarte knoflook 20

Dry-aged biet | augurk | lavas | Granny Smith | mierikswortel 18

Steak tartaar van rund | kwartelei | ijsbergsla | Caesarcrème 20

## Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet | verjus-botersaus | bleekselderij | witte druif 32

Tournedos van ossenhaas | sherryjus | paddenstoelensaus 38

Paddenstoelenrisotto | hoeve-ei | truffel 28 *V*

### Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6

Caesar salade | croutons | Parmezaanse kaas 6

## Desserts

Gekarameliseerd wentelteefje | sinaasappelsaus | kardemom-roomijs 12

Mangomousse | hazelnotenijs | melkchocolade | hazelnoot

kerrie | passievrucht 12

Nationaal kaasplateau van Harry de Smaakspecialist | garnituren

3 stuks 12 / 5 stuks 18

## Bonbons

3 bonbons 7.5 / 5 bonbons 10