

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