

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

## SMAAKVLUCHT

Tijdens deze smaakvlucht prikkelen we de zintuigen met verschillende creaties. Proef bijzondere gerechten en ga mee op deze smaakvolle reis.

### 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

Koud gerookte forel | dille | augurk | mierikswortel 17

Geschroeide gamba | fetakaas | chorizo | jalapeño 17

Gepekeld runderlende | paksoi | pinda | miso 18

Krokante tartelette | piccalilly | ei | bloemkool V 15

## HOOFDGERECHTEN

Heilbotfilet | zolderspek | saus van eekhoornntjesbrood | fregola 28

Gebraden hertenrugfilet | seizoensgroenten | tonkabonen | vijgen 32

Gepofte knolselderij | paddenstoelen | truffel-pecorino | duxelle V 24

## FRITES ATELIER

Friet van het Frites Atelier | Zwolse mosterdmayonaise

Parmezaanse kaas 6

## DESSERTS

Gepocheerde peer | walnoot | kardemom | olijf | citroen 11

Huisgemaakte citrus advocaat | dulce de leche | room | hazelnoot 11

Parmezaan | tomatenjam | tuinkers | kaneel 11

Kaasplateau (inter)nationale kazen van Harry de Smaakspecialist 17