

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

Tartaar van zeebaars | Hollandse garnaal | cherrytomaat | zeekraal 18

Terrine foie gras | vijg | rode biet | pecan 24

Gepekeld runderlende | Tête de Moine | lavas | mosterd | augurk 18

Kokos-curry panna cotta | cashew | mango | koriander | enoki V 15

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw | paling | knolselderij | bleekselderij 28

Black Angus steak | zwarte knoflook | gember | broccoli | sjalot 32

Cevennes ui | aardappel | truffel | selderij | champignon V 25

FRITES ATELIER

Friet van het Frites Atelier | Zwolse mosterdmayonaise

Parmezaanse kaas 6

DESSERTS

Mascarpone ijs | druif | basilicum | pistache 10

Bourbon vanille-ijs | slagroom | chocola 12

Kaasplateau (inter)nationale kazen van Harry de Smaakspecialist 17

BONBONS

3 bonbons 7.5 | 5 bonbons 10