

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

Zeebaars tartaar | ajo blanco | avocado | croutons | druif 18  
Pastrami van eend | zoetzure rode kool | Granny Smith 20  
Steak tartaar van rund | crème van foelie | bloemkool | mosterdzaad  
Amsterdamse ui | 63 °C eidooier 20  
Pecorino | vijg | dukkah | wintergroenten | tartelette V 18

## Hoofdgerechten

Zeeduivel à la meunière | plaatham 30  
Hertenrugfilet | bordelaise saus | druivenmost 34  
Gepofte knolselderij | paddenstoelen duxelles | Belper Knolle V 28

### Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6  
Caesar salade | croutons | Parmezaanse kaas 6

## Desserts

Gekarameliseerd wentelteefje | sinaasappelsaus | kardemom-roomijs 12  
Sticky toffee cake | peer | miso | pistache | specerijen 12  
Nationaal kaasplateau van Harry de Smaakspecialist | garnituren  
3 stuks 12 / 5 stuks 18

## Bonbons

3 bonbons 7.5 / 5 bonbons 10