

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 gangen	55 82
4 gangen	64 100
5 gangen	72 117
6 gangen	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

Warm en koud gerookte forel uit Emst

Tartelette | radijs | jalapeño | grapefruit | tuinkers 20

Prepare van kalfsvlees

Piccalilly | eidooier | cornichons 22

Geschroeide watermeloen *V*

Pistache dukkah | feta | koriander | yoghurt | Kalamata olijf 18

Hoofdgerechten

Corvinafilet

Tomaat | saus van komijn 35

Ossenhaas tournedos

Jus met Café de Paris-boter 42

Risotto *V*

Morille | hoeve-ei | zomergroenten | groene kruiden 28

Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6

Caesarsalade | croutons | Parmezaanse kaas 6

Desserts

Aardbeien

Vanille-ijs | aardbeienmousse | crème van ruby chocolade en Griekse yoghurt 12

Koffie-espuma

Advocaat | kardemomroomijs | kumquat 12

Nationaal kaasplateau van Harry de Smaakspecialist

Garnituren 3 stuks 12 / 5 stuks 18

Bonbons

3 bonbons 7.5 / 5 bonbons 10