

COPERTO

RESTO BAR

Menu

Chef Gijs Koopman en zijn team nodigen u uit om de culinaire wereld van Coperto Restobar te ontdekken. Proef gerechten vol wereldse smaken, gemaakt van zoveel mogelijk lokale producten en altijd met liefde gemaakt.

Chef's Menu

Ga mee op een culinaire reis met het Chef's Menu. Word verrast met een selectie van gerechten van onze kaart en wisselende creaties 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

Tartaar van zeebaars

Ajo blanco | witte druif | croutons | komkommer | dille 20

Steak tartaar van rund

Tête de Moine | kropsla | sjalot | pomme gaufrettes | eidooiercrème 22

Burrata *V*

Rode biet | basilicum | krokante Parmezaanse kaas | sinaasappel 18

Hoofdgerechten

Rogvleugel

Peterselie | kappertjes | citroen | roomboter 35

Dry-aged runderlende

Jus met Café de Paris-boter | sjalottencompote 38

Steak van knolselderij *V*

Miso | truffel | paddenstoelenduxelles | ponzubotersaus 28

Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6

Caesarsalade | croutons | Parmezaanse kaas 6

Desserts

Mousse van frambozen

Pistachemascarpone | saffraanroomijs | hibiscus 12

Vanille-ijs

Koffie-espuma | advocaat | sinaasappelsalade met Grand Marnier 12

Nationaal kaasplateau van Harry de Smaakspecialist

Garnituren 3 stuks 12 / 5 stuks 18

Bonbons

Chocolates van Bontom | 3 stuks | 5 stuks 7.5 / 10

Chef Gijs Koopman and his team invite you to discover Coperto Restobar.
Enjoy worldly flavours, crafted with as many local products as possible
and always prepared with love.

Chef's Menu

Embark on a culinary journey with our Chef's Menu.
Enjoy a selection of dishes from our menu, complemented
by the chef's ever-changing creations.

Menu | including wine pairing

3 dishes 55 | 82

4 dishes 64 | 100

5 dishes 72 | 117

6 dishes 79 | 133

The above menus can be ordered per table.

Waterservice

Unlimited still and sparkling water (per person) 4.5

Vegetarian dishes are marked with a V.

We are happy to advise you on any allergies or special diet.

Starters

Sea bass tartare

Ajo blanco | white grape | croutons | cucumber | dill 20

Beef steak tartare

Tête de Moine | butterhead lettuce | shallot | pomme gaufrettes | egg yolk cream 22

Burrata *V*

Red beet | basil | crispy Parmesan cheese | orange 18

Mains

Skate wing

Parsley | capers | lemon | butter 35

Dry-aged beef sirloin

Jus with Café de Paris butter | shallot compote 38

Celeriac steak *V*

Miso | truffle | mushroom duxelles | ponzu butter sauce 28

Extra

Fries | Zwolle mustard mayonnaise 6

Caesar salad | croutons | parmesan 6

Desserts

Raspberry mousse

Pistachio mascarpone | saffron ice cream | hibiscus 12

Vanilla ice cream

Coffee espuma | advocaat (Dutch egg liqueur) | orange salad with Grand Marnier 12

National cheese platter from Harry de Smaakspecialist

Accompaniments 3 pieces 12 / 5 pieces 18

Bonbons

Chocolates from Bontom 3 / 5 pieces 7.5 / 10