

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 | 85

4 gerechten 64 | 104

5 gerechten 72 | 122

6 gerechten 79 | 139

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

Tonijn

Udon noodles | sesam | komkommer | Japanse Hollandaise
furikake | 63°C eidooier 22

Steak tartaar

Kimchi | eidooiercrème | bosui | tuinkers 22

Terrine foie gras de canard

Getoast brioche | compote 32

Burrata *V*

Zoetzure rode kool | kweepercompote | tartelette | pistache | nashi peer 18

Hoofdgerechten

Kabeljauw

Verjus-botersaus | druif | selderij 34

Ossenhaas tournedos

Saus van peper en cognac 42

Gepofte knolselderij *V*

Miso | truffel | paddenstoelen | ponzu-botersaus 29

Extra

Frites | Zwolse mosterdmayonaise 6

Caesarsalade | croutons | Parmezaanse kaas 6

Desserts

Mangomousse

Hazelnotenijs | mango | passievrucht | garam masala | ganache 12

Vanille-ijs

Luchtige chocolademousse | amandel | dulce de leche | olijfolie | fleur de sel 12

Affogato

Vanille-ijs | espresso 7

Nationaal kaasplateau van Harry de Smaakspecialist

Garnituren 3 stuks 12 / 5 stuks 18

Bonbons

Bonbons 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 | 85

4 dishes 64 | 104

5 dishes 72 | 122

6 dishes 79 | 139

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

Tuna

Udon noodles | sesame | cucumber | Japanese Hollandaise
furikake | 63°C egg yolk 22

Steak tartare

Kimchi | egg yolk cream | spring onion | garden cress 22

Terrine foie gras de canard

Toasted brioche | compote 32

Burrata *V*

Sweet and sour red cabbage | quince compote | tartelette | pistachio | nashi pear 18

Mains

Cod

Verjus butter sauce | grape | celeriac 34

Beef tenderloin tournedos

Pepper and cognac sauce 42

Roasted celeriac *V*

Miso | truffle | mushrooms | ponzu butter sauce 29

Extra

Fries | Zwolle mustard mayonnaise 6

Caesar salad | croutons | parmesan 6

Desserts

Mango mousse

Hazelnut ice cream | mango | passion fruit | garam masala | ganache 12

Vanilla ice cream

Airy chocolate mousse | almond | dulce de leche | olive oil | fleur de sel 12

Affogato

Vanilla ice cream | espresso 7

National cheese platter from Harry de Smaakspecialist

Accompaniments 3 pieces 12 / 5 pieces 18

Bonbons

Chocolates from Bontom 3 / 5 pieces 7.5 / 10