



Welkom bij Kozee!

Op de Koemarkt in Purmerend komt een droom voor ons uit.
Restaurant Kozee is ons restaurant waar we u graag verwelkomen.

De passie voor gastvrijheid, het werken met de
mooiste seizoensgebonden producten en de lekkerste wijnen
is een gevoel wat we graag over brengen.

Phil en Marjolein



Bent u op zoek naar een sfeervolle locatie voor een speciale gelegenheid met een groot gezelschap? Informeer naar de mogelijkheden en we zorgen er samen voor dat u en uw gasten een geweldige dag hebben.

diner vanaf 17:00 uur

Phil's menu

Laat u verrassen...
(inclusief amuses en brood)

Gemarineerde heilbot in rode biet
met komkommer en romesco

Kreeft met paling, venkel en dragon

Krokant gebakken zwezerik met gebakken kalfshaas
en vinaigrette van mosterd

Gebakken hertenrugfilet met witlof
en trompet de la mort

Kaasselectie

Tarte Tartin van peer
met witte chocolade mousse en kaneel

3-gangen

33,50

5-gangen

51,00

4-gangen

42,50

6-gangen

58,50 (inclusief kaas)

wijnarrangement 6,20 per glas



Uiteraard houden we rekening met eventuele allergieën of dieetwensen.
Ook kunnen wij een geheel vegetarisch menu verzorgen.



Rauwe oester
met sjalotten vinaigrette en citroen
3,50 per stuk

Gebrande oester
met limoen en rode biet
4,00 per stuk

Gegratineerde oester
met Comté
4,00 per stuk



Gemarineerde heilbot
in rode biet
met tomaat en amandel
13,00

Kreeft met een salade
van truffelaardappel en paling
15,00

Gebakken coquille
met zuurkool en spek
14,00

Red Snapper
met schorseneren en oesterzwam
16,00



Gebakken lever met suikerbrood,
hazelnoot en appel
15,00

Patrijs met gele peen,
kweepeer en eigen jus
14,00



Steak Tartare;
klassiek met zuur en
rauwe eidooier
14,00

Krokant gebakken zwezerik
met gebakken kalfshaas
en vinaigrette van mosterd
15,00

USA-Steak
met rode kool,
stoofpeer en pompoen
16,00

Gebakken hertenfilet
met witlof
en trompet de la mort
17,00



3 kazen 8,50 4 kazen 11,50 5 kazen 14,50

Glas Port 5,00
Glas Rivelsaltes Ambre2017 8,50



Tarte Tartin van peer met witte chocolade mousse en kaneel 9,50

Crème brulee van gember met kokos en ananas 9,50

Trifle met chocolade, hazelnoot en oreo 9,50

Koffie en friandises

Glas dessertwijn vanaf 6,80

Rum

Doorleys's XO
5,50

Coqnac

Chateau Montifaud VS
4,50
Chateau Montifaud VSOP
6,50
Chateau Montifaud XO
12,50

Calvados

Chateau de Breuil VSOP
4,50

Armagnac

Teriquet Classique
4,50

Grappa

Nonino Chardonnay Barrique
6,50
Berta 'Roccanivo' Barbera 2008
12,50
Berta 'Bric Del Gaian' Moscato 2008
15,50
Berta 'Tre Soli Tre' Nebiolo 2008
16,50

Whiskey

Monkey Shoulder (Blended)
5,50
Bushmills Black Bush (Iers)
5,50
Buffalo Trace (Amerikaans)
5,50
Laphroaig (Gerookt)
6,50
Glengoyne (Single Malt)
8,50
Suntory Kakubin (Japans)
8,50

Likeuren

Amaretto
Gran Marnier
Licor 43
Zuidam Coffee
Noir d'ivoire Chocolate
Limoncello
Baileys Cream
Dramuie
Cointreau
Dom Benedictine
Tia Maria
4,00