



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

(inclusief amuses en brood)

Gemarineerde zalm
met gepofte rijst en mayonaise van wasabi

Coquille met gekarameliseerde bloemkool,
sesamolie en hazelnoot

Zacht gegaarde eendenbout
met Parmezaan en risotto

Gebakken Australische zijlende
met truffel en eendenlever

Kaasselectie

Chocolade truffel taart
met mascarpone en banaan

3-gangen

33,50

5-gangen

51,00

4-gangen

42,50

6-gangen

58,50

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

Gepocheerde oester
met Cava en prei
4,50 per stuk

Gegratineerde oester
met knoflook en Manchego
4,00 per stuk



Gemarineerde zalm met gepofte rijst
en mayonaise van wasabi
13,00

Kreeft met een salade
van truffelaardappel en paling
15,00

Coquille met gekarameliseerde bloemkool,
sesamolie en hazelnoot
14,00

Gebakken zeebaars met tomaat,
couscous en saus van salie
16,00



Gebakken lever met suikerbrood,
hazelnoot en appel
15,00

Zacht gegaarde eendenbout
met Parmezaan en risotto
16,00



Steak tartare:
klassiek met zuur en rauwe eidooier
14,00

Kippendij met Argentijnse gamba
en saus van gerookte knoflook
15,00

Gebakken Australische zijlende
met truffel en eendenlever
17,00

Lamsracks met doperwt,
pistache en witte asperge
17,00



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



Bloedsinaasappel met yoghurt en bosvruchten
9,50

Crème brulee van gember met kokos en gemarineerde ananas
9,50

Chocolade truffel taart met mascarpone en banaan
9,50

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