

DESSERTS

Sweets & cheese

**Selectie kazen met confituur en krokant
rozijnenbrood**

3 kazen 11,5

4 kazen 15,5

5 kazen 19,5

**Panna cotta van yoghurt en aardbeien met
roze peper en earl grey – 11,5**

**Banketbakkersroom met pandan rijst,
gegrilde ananas, Malibu en passievrucht –
12,5**

Espresso Martini | 'Kozee Style' – 10,5

Koffie Compleet | per item – 1,5

MENU

& a la carte

restaurant

kozee

TASTING MENU

Amuses

Dorade | avocado | ijsbergsla |
radijs*

Heilbot | peterselie | inktvis
patatas bravas *

Tom ka kai | coquille | kippendij
groene curry | pinda **

Eendenlever | brioche |
Granny Smith ***

USA sukade | duxelles | sjalotten
broccoli | witte asperge *

Kaasselectie | confituur |
rozijnenbrood ****

Banketbakkersroom | pandan rijst
ananas | passievrucht | Malibu *

All-in * 175,00

* inclusief aperitief, begeleidende wijnen,
koffie met friandises en mineraalwater

Alleen per tafel te bestellen.

Menu:

* 4 gangen 59

** 5 gangen 70

*** 6 gangen 81

**** 7 gangen 92

Selectie kazen in plaats van dessert
€6,5 supplement

Begeleidend wijnarrangement:

4 gangen 38

5 gangen 47,5

6 gangen 57

7 gangen 66,5

VOORGERECHTEN

Gebrande zalm met geitenkaas, knolselderij met Granny Smith
rode biet en sinaasappel – 16

Koude aspergesalade met krielaardappel
luchtige peterselie mayonaise
gewokte spinazie en Parmezaan – 15,5

Steak tartaar met gebrande avocado,
zeekraal en granité van ijsbergsla – 17

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst met groene curry, paksoi, pinda en
olie van limoenblad 34,5

Scholfilet met crème van duxelles, romanesco en
witte asperge – 31,5

Portobello met gratineerde Blue d'Alkmaer
en seizoensgroentes 27,5

SPECIALS

Gebakken eendenlever met brioche – 17,5

Hele griet +- 800 gram – 80*

*prijs kan iets afwijken

Chateau Briand +- 600 gram – 90