

MENU

& a la carte

restaurant
kozee

VERRASSINGSMENU

Van de chef

Laat u verrassen!

4 gangen – 59

5 gangen – 70

CHEFS KEUZE

**Bites – 4 gerechten – dessert
81,5**

Aan het menu toe te voegen:

Gebakken eendenlever – brioche – appel – 15

Selectie kazen in plaats van dessert +5,5

All in menu

inclusief aperitief
begeleidende wijnen,
koffie met friandises
en mineraalwater

€170,00

Wijnarrangement

4 gangen – 34
5 gangen – 42,5

**Begeleidende alcoholvrije
suggesties
vanaf €8,50**

BITES *Samen delen*

Brioche paling – 8,5

Crispy chicken met crème fraîche en kaviaar – 12

Kroketjes rendang of kaas – 6

Pani puri met Hollandse garnaal – 14

Pappadum tonijn – 14

Plankje Serranoham – 13,5

6 Gyoza's; eend, gamba en/of groenten – 8

OESTERS *van Oesterij*

Rauw – 4

Yuzu schuim en komkommer – 4,5

Gegratineerd met Comté – 4,5

VOORGERECHTEN

Steaktartaar – kwartel ei – pimentmayonaise – radijs – 15,5

Gebrande zalm – soja bonen – zure bom – sjalotten – 15

Burrata – rucola pesto – tomaat – gerookte paprika – 14,5

HOOFDGERECHTEN

Rundersukade – Polenta – bospeen – gepofte ui – 33,5

Zeebaars – pastinaak – romanesco – kerrie – kokos – 34,5

Bieten van de bbq – gnocchi – asperge – Taleggio – 29,50

SPECIALS *Samen delen*

Chateau Briand +- 600 gram – 90

Selectie van de chef – dagprijs

Beide geserveerd met groente en eigen jus

DESSERTS

Sweets & cheese

**Selectie kazen met confituur en krokant
rozijnenbrood**

3 kazen 12,5

4 kazen 16,5

5 kazen 20,5

Hangop – framboos – honing – papaya – 12,5

Suikerbrood – roodflora kaas – appelstroop – 15,5

Braam met chocolade en walnoot – 12,5

Espresso Martini | 'Kozee Style' – 10,5

Koffie Compleet | per item – 1,5