MENU

Lunch en Diner

restaurant

kozee

BITES *samen delen*

PALING met brioche
GEGRILDE TONIJN met avocado en sesam
ZALMTARTAAR in pani puri
HOLLANDSE GARNALEN met little gem
KROKETJES serranoham of kaas
GROENTE GYOZA'S met sesam en kokos
LEVERMOUSSE op suikerbrood en hazelnoot
per plankje - 8

CHARCUTERIE, 2 soorten - 10,5
IBERICO DE BELLOTA, 80 gram - 17,5

SAINT MARCELIN uit de oven met brood - 15,5

OESTERS *'Lima' oesters*

RAUW met rode wijn vinaigrette en sjalotten
GEGRATINEERD met Comté
OOSTERS met sushi-azijn, sjalot en gember
4,5 per stuk

VERRASSINGSMENU *Van de chef*

Laat u verrassen door verfijnde smaken en seizoensgebonden creaties van onze chef.

3 GERECHTEN	49,5
4 GERECHTEN	62
5 GERECHTEN	73,5

Ook volledig vegetarisch te bestellen

VOORGERECHTEN

à la carte

GEROOKTE ZALM met rode ui, witlof en geitenkaas	16,5
OSSENWORST met eendenlever, biet, suikerbrood	16,5
GEBAKKEN EENDENLEVER met vijgen en witte chocolade	18,5
PEER met roodlof, rode ui en Gorgonzola	15,5
SNOEKBAARS met zuurkool, paling, bieslook en verjus	17,5

HOOFDGERECHTEN

HOLLANDSE HAAS, rug en hazenpeper met rodekool en andijvie	34,5
DORADE met wortel en bieten beurre blanc	31,5
RISOTTO met biologische pompoen, courgette en burrata	28,5
Frites	6,5

SPECIALS

Specialiteiten van de chef

CHATEAUBRIAND +- 600 gram	85
RIBEYE graangevoerd 200 gram	33,5
EEND, borst, bitterbal, lever	35,5
GEBAKKEN EENDENLEVER supplement	+10,5
KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK supplement	+8,5
ZEETONG gefileerd of heel +- 350 gram	37,5

DESSERTS

Sweets & cheese

SELECTIE KAZEN met confituur en krokant rozijnenbrood
3 kazen 14,5
4 kazen 18,5
5 kazen 23,5

VIJGEN gekarameliseerd met geitenyoghurt en witte chocolade 13,5
KROKANT SUIKERBROOD met roodflorakaas, appelstroop en hazelnoot 15,5
KARAMEL, pinda en chocolade 13,5

ESPRESSO MARTINI – 'Kozee Style' 10,5
SCROPPINO – Classic 10,5
KOFFIE MET BONBONS – 3 stuks – vanaf 8,5
SPECIALE KOFFIES met Amaretto, Grand Marnier, Tia Maria 10,5
BERTA LIKEUREN speciale likeuren van het wijnhuis BERTA 8,5