

DINER

CHAPOO

VOORGERECHTEN

Hollandse Garnaal en Gemarineerde Zalm 16,75

*Ijsbergsla | Crème Fraiche
Kruiden jus | Citrus Crème | Cocktailsaus*

*Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Cinsault Rosé
7,50*

Tomatensoep 8,00 

Crème Fraiche

Carpaccio van rundvlees 15,50

*Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse kaas*

Wijntip: Haute Cabrieres, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

Gemarineerde Wortel 14,50 

*Zoet zure Groentes | Limoen Yoghurt
Geitenkaas | Jus van Biet
Met Sashimi Tonijn +3,50*

Wijntip: Desiro, Vigna Madre, Sauvignon Blanc 6,50

Steak Tartaar 15,50

*Crème Fraiche | Gefrituurde eidooier
Brood Crouton*

Steak Tartaar groot 23,50

Als hoofdgerecht met Frites en frisse Koolsalade

Wijntip: Haute Cabrieres, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

Zutphense Mosterdsoep 8,00

Met of zonder spekjes

Coquille 16,75

*Geroosterde Bloemkool | Bloemkool Crème
Hazelnoot | Saus van Schaaldieren
Warm geserveerd*

Wijntip: Desiro, Vigna Madre, Sauvignon Blanc 6,50

HOOFDGERECHTEN

Saté van varkenshaas 24,50

*Krokante uitjes | Huisgemaakte atjar
Kroepoek | Satésaus*

Gebakken Zalmfilet 26,50

*Wilde Spinazie | Bundelzwam
Krokante Aardappel | Saus van Dragon*

Wijntip: Ecker, Grüner Veltliner 7,00

Romige Parelwort 19,50 

*Oude Kaas | Bieslook | Wilde Spinazie
Shitake | Saus van Zwarte Knoflook*

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

Diamanthaas 29,50

*Aardappel Rösti Spek en Ui | Groene Asperge
Shitake | Port Jus*

Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Merlot 7,50

Zeebaarsfilet 28,50

*Antiboise | Gekonfijte aardappel | Oesterzwam
Bospeen | Saus van Witte wijn en Citroengras*

*Wijntip: Ecker, Burgunder cuvée, Chardonnay
Weissburgunder 8,00*

Gegrilde Ribeye 32,50

Gepofte zoet zure Sjalot | Rode wijnjus

Wijntip: San Felipe, Malbec 7,00

Gepofte Geroosterde Spitskool 20,50 

*Soja | Mosterd | Parmezaanse kaas | Nootjes
Portobello | Saus van Zwarte Knoflook*

Wijntip: Haute Cabrieres, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

Maaltijdsalade Geitenkaas 16,00 

*Gegratineerde Geitenkaas | Walnoten | Peer Mosterd-
dressing*

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites
en een frisse koolsalade*

*Heeft u een allergie? Vraag naar de allergeneninformatie.
Wij passen graag onze gerechten voor u aan.*





VOORGERECHTEN

Gemarineerde Zalm

*Aardappelsalade | Kwarteleitje
Kruiden vinaigrette | Mierikswortel crème*

*Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Cinsault Rosé
7,50*

Carpaccio van rundvlees

*Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse kaas*

Wijntip: Haute Cabrieres, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet

*Antiboise | Gekonfijte aardappel | Oesterzwam
Bospeen | Saus van Witte wijn en Citroengras*

*Wijntip: Ecker, Burgunder cuvée, Chardonnay
Weissburgunder 8,00*

Kip Suprême

*Spitskool | Paksoy | Gemarineerde Portobello Soja |
Aardappel Mousseline*

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

NAGERECHTEN

Crème Brûlée van Citroengras

Vanille ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Dame Blanche "A la Chapoo"

*Vanilleijs | Chocolate | Vanilleroom
Zandkoekje | Crumble*

Wijntip: El Candado, PX 6,00

NAGERECHTEN

Crème Brûlée van Citroengras 9,50

Vanille ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Dame Blanche "A la Chapoo" 9,50

*Vanilleijs | Chocolate | Vanilleroom
Zandkoekje | Crumble*

Wijntip: El Candado, PX 6,00

Grapefruit 9,50

*Mokka-Tia Maria Crème
Grapefruit Crèmeaux | Yoghurt ijs*

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Kaasproeverij van de Zuivelhoeve 13,75

Vijgenbrood | Appelstroop

Wijntip: Graham's Rode Tawny Port 4,50

VOOR BIJ DE KOFFIE

Madeleines voor 2 personen 6,00

Witte Chocolate Crème

SPECIALE KOFFIE'S

Arabische Koffie 4,25

Met mokkaslagroom

Irish coffee 9,00

Italian coffee 9,00

Met Amaretto

Spanisch coffee 9,00

Met Tia Maria of Licor 43

French coffee 9,00

Met Grand Marnier

AFTERDINNER COCKTAILS

Espresso Martini 11,50

Tia Maria | Wodka | Espresso



CHAPOO

Turfstraat 7
7201 KD Zutphen
0575 54 77 68
info@chapoo.nl
chapoo.nl



Turfstraat 7
7201 KD Zutphen
0575 54 77 68
info@chapoo.nl
chapoo.nl

