

DINER

CHAPCOO

VOORGERECHTEN

Tonijn 17,50

Kort geschroeide verse Tonijn | Crème van Miso
en Yuzu | Zoetzure Groentjes | Vinaigrette van
Soya en Citrus | Krokant van Sesam
Wijntip: Beamont Chenin Blanc 7,50

Tomatensoep 8,00 ✓ Crème Fraiche

Carpaccio van Rundvlees 16,50

Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse Kaas

Wijntip: Montagnac Chardonnay Reserve 7,00

Burrata 15,75 ✓

Gemarineerde Tomaatjes | Basilicum Yoghurtcrème
Kroepoek van Biet

Wijntip: Weingut Apel Riesling 7,50

Steak Tartaar 16,50

Crème Fraiche | Gefrituurde eidooier
Brood Crouton

Steak Tartaar Groot 24,50

Als Hoofdgerecht met Frites en een Frisse Koolsalade
Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Cinsault Rosé
7,50

Zutphense Mosterdsoep 8,00 Met of Zonder spekjes

Coquille 18,75

Snijboon | Citrus | Hazelnoot | Parmezaanse kaas
Saus van Witte Wijn en Groene Kruiden
Warm Geserveerd

Wijntip: Weingut Apel Grauer Burgunder 8,00

HOOFDGERECHTEN

Saté van varkenshaas 24,50

Krokante uitjes | Huisgemaakte atjar
Kroepoek | Satésaus

Gebakken Zalmfilet 26,50

Koolrabi | Citrus | Gerookte Krieltjes
Saus van Dragon

Wijntip: Ecker, Grüner Veltliner 7,00

Romige Parelgort 20,50 ✓

Oude Kaas | Snijboon | Oesterzwam
Bieslook | Saus van Zwarte Knoflook

Wijntip: Montagnac Chardonnay Reserve
7,00

Entrecote 34,50

Groene Asperge | Mosterd | Doperwten
Sjalot | Jus met Rode Port

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

Vis van de Dag 29,50

Geroosterde Bloemkool met Miso en Yuzu
Chiliflakes | Citruscrème | Krokante Aardappel
Zoetzure Rettich | Saus van Witte Wijn

Wijntip: Beamont Chenin Blanc 7,50

Gegrilde Ribeye 33,50

Gepofte Zoetzure Sjalot | Rode Wijn Jus
Wijntip: Mottura Stillo Primitivo 8,25

Gepofte Geroosterde Spitskool 21,50 ✓

Parmezaanse Kaas | Krokante Aardappel
Hazelnoot | Mosterd | Portobello in Soya
Saus van Zwarte Knoflook

Wijntip: Weingut Apel Grauer Burgunder 8,00





3-Gangen Verrassingsmenu

Laat u verrassen met een wisselend menu van drie gangen

49,00

Bijpassend wijnarrangement

20,00

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

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

NAGERECHTEN

Aardbei 11,50

Crèmeux van Aardbei | Witte Chocolate

Geshakte Aardbei | Vanille ijs

Wijntip: Beaumont Noble Late Harvest Chenin Blanc

7,00

Dame Blanche "A la Chapoo" 11,50

Vanille ijs | Chocolate | Vanille Room

Zandkoekje | Crumble

Wijntip: El Candado, PX 6,00

Citroentaart 11,50

Frambozencrème | Gebrand Eiwit | Citroen ijs

Geconfijte Citrusschil | Krokante Chocolate

Wijntip: Beaumont Noble Late Harvest Chenin Blanc

7,00

Kaasproeverij van de Zuivelhoeve 14,50

Vijgenbrood | Appelstroop

Wijntip: Graham's Rode Tawny Port 4,50

VOOR BIJ DE KOFFIE

Madeleines voor 2 personen 7,50

Witte Chocolate Crème

SPECIALE KOFFIE

Arabische Koffie 4,25

Met Mokkaslagroom

Irish Coffee 9,50

Italian Coffee 9,50

Met Amaretto

Spanish Coffee 9,50

Met Tia Maria of Licor 43

French Coffee 9,50

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

