



FOOD & DRINKS

Copper

Lunch

(11.30 am – 4.30 pm)

EGGS BENEDICT Smoked salmon ~ poached egg ~ sourdough bread ~ avocado ~ hollandaise sauce	18.5
CRISPY CHICKEN Bao buns, 3 pieces ~ spicy mango ~ sweet and sour cucumber ~ spicy yuzu mayonnaise	18
BURRATA Burrata ~ peach ~ honey ~ pinsa ~ pistachio crumble ~ Thai basil foam	17
WITH PATA NEGRA	+6
NASU EGGPLANT Roasted eggplant ~ pinsa ~ tempura ~ miso ~ yuzu yoghurt ~ avocado-wasabi cream	17
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AT LEAST 2 PERSONS) Monthly changing lunch plateau to share	DAILY PRICE
CARPACCIO Parmesan ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ truffle mayonnaise	15
“12 UURTJE” WITH MEAT Pumpkin soup ~ chorizo croquettes ~ steak tartare ~ truffle mayonnaise	16.5
“12 UURTJE” WITH FISH Lobster bisque ~ avocado ~ shrimp croquettes ~ smoked salmon ~ cocktail mayonnaise	19
NEW YORK STEAK SANDWICH Thinly sliced picanha ~ mango ~ focaccia ~ jalapeño mayonnaise	17

Lunch Classics

CHICKEN CLUB SANDWICH Smoked chicken ~ old cheese from Leiden ~ tomato ~ cucumber ~ bacon ~ egg ~ chipotle mayonnaise	16.5
CHICKEN TERIYAKI Chicken thigh ~ teriyaki ~ spring onion ~ kimchi ~ sweet pepper ~ spicy yuzu mayonnaise	17
NORTH SEA CLUB SANDWICH Smoked salmon ~ eel ~ crayfish ~ tomato ~ cucumber ~ egg ~ red onion ~ cocktail mayonnaise	19.5

Salade (hele dag verkrijgbaar)

CAESAR SALAD Parmesan ~ tomato ~ egg ~ red onion ~ bacon ~ ciabatta ~ Caesar dressing	14
WITH CRISPY CHICKEN	+ 8
WITH GARLIC PRAWNS	+ 8
BURRATA SALAD Burrata ~ peach ~ honey ~ pistachio crumble ~ Thai basil foam	17
WITH PATA NEGRA	+6

*Between 4.30 PM and 5.30 PM we serve Copper Bites only

Pre-Starters

BREAD & DIPS Truffle mayonnaise & salted farmer’s butter	7.5
PATA NEGRA Thinly sliced Iberic ham ~ olive oil	18
YAKITORI Konro barbecue ~ teriyaki sauce ~ crispy onion ~ spring onion	16
PRAWNS PIL PIL Prawns in garlic oil ~ spring onion ~ chilli ~ pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanese dumplings ~ sesame ~ spring onion ~ Asian vinaigrette	16
COPPER TACO’S With tuna tartare, salmon tartare or Asian steak tartare	P.P. 6

Starters

CRISPY PORK BELLY Lobster salad ~ mango ~ char siu ~ tempura crumble	19
STEAK TATAKI Ponzu ~ sweet and sour radish ~ Japanese panko ~ crispy garlic ~ yuzu mayonnaise	18
ASIAN SENSATION (AT LEAST 2 PERSONS) A changing composition of several Far Eastern specialties	P.P. 20
FLAMED TUNA Spring onion ~ yuzu pearls ~ orange-ponzu vinaigrette ~ yuzu mayonnaise	19.5
NASU EGGPLANT Roasted eggplant ~ tempura ~ miso ~ yuzu yoghurt ~ avocado-wasabi cream	17
SALMON TARTARE Wakame salad ~ miso foam ~ roasted quinoa ~ herb oil ~ yuzu yoghurt	18.5
ASIAN STEAK TARTARE Truffle-teriyaki ~ celeriac & wakame ~ shiitake ~ kimchi mayonnaise	18

Sushi

DRAGON ROLL Crispy prawn ~ tuna ~ salmon ~ mango ~ avocado-wasabi cream ~ spicy yuzu mayonnaise	22
SPICY TUNA TARTARE (5 PIECES) Crispy maki ~ tempura ~ wakame ~ spicy yuzu mayonnaise	22
CRISPY CHICKEN ROLL Crispy chicken ~ crispy onion ~ mango ~ cucumber ~ kewpi mayonnaise	20
SALMON TRUFFLE ROLL Truffle-teriyaki ~ kataifi ~ wakame ~ cucumber ~ avocado ~ yuzu mayonnaise	21
ASIAN CARPACCIO ROLL Carpaccio ~ Japanese panko ~ cucumber ~ wakame ~ avocado ~ unagi dressing	20
WAGYU A5 (4 PIECES) Crispy rice ~ flamed Wagyu ~ miso ~ Asian steak tartare ~ yuzu mayonnaise	24
CHEFS ROLL Weekly changing roll	WEEKLY PRICE

*Please always inform us about allergies and dietary requirements

Fish main courses

SMALL SOLE FISH (3 PIECES) Spinach ~ fried capers ~ remoulade ~ French fries	30
HADDOCK Pata Negra ~ miso fettuccine ~ sweet and sour bok choy ~ Nouilly prat sauce	28
SEA BASS Tarragon risotto ~ glasswort ~ herb oil ~ vongole ~ antiboise	27

Meat main courses

TOURNEDOS Celeriac & truffle cream ~ roasted asparagus ~ shiitake gravy	38
ENTRECOTE South American beef ~ truffle arranchini ~ chives cream ~ truffle gravy	30
BAVETTE (2 PERSONS) 500 grams ~ sweet potato cream ~ potato muffin ~ beurre de Paris	65
BONELESS SPARE RIBS Iberic rib fingers ~ green beans ~ chicory ~ spring onion ~ French fries	25

Vegetarian main course

RAVIOLI Truffle cream ~ pesto ~ Parmesan ~ pine nuts ~ oyster mushroom	24
--	-----------

Side items (niet los te bestellen)

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE AND PARMESAN	7.5
FRENCH FRIES	5.5
TWISTER FRIES	6
MIXED VEGETABLES	7
EDAMAME BEANS	7
SIDE SALAD	6.5

Desserts

CRÈME BRÛLÉE Coffee foam ~ miso ~ chocolate crumble ~ vanilla parfait	14
BROWNI TIRAMISU Finger biscuits ~ mascarpone cream ~ Tia Maria ~ mocha ice cream	15
APPEL GYOZA Apple dumplings ~ salted caramel ~ mini fudge ~ cinnamon ice cream	14
CHEESE PLATTER A composition of domestic and foreign cheeses	16
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 pralines	6
ESPRESSO MARTINI After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã	13

*Please do not deviate from the ingredients listed above

Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

EIER BENEDICT Räucherlachs ~ pochiertes Ei ~ Sauerteigbrot ~ Avocado ~ Sauce Hollandaise	18.5
KNUSPRIGES HÜHNCHEN Bao Brötchen, 3 Stück ~ scharfe Mango ~ süß-saure Salatgurke ~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	18.5
BURRATA Burrata ~ Pfirsich ~ Honig ~ Pinsa ~ Pistazienstreusel ~ Schaum von thailändischem Basilikum MIT PATA NEGRA	17 +6
NASU AUBERGINE Geschmorte Aubergine ~ Pinsa ~ Tempura ~ Miso ~ Yuzu-Joghurt ~ Avocado-Wasabi-Crème	17
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AB 2 PERSONEN) Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen	TAGESPREIS
CARPACCIO Parmesan ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise	15
„12 UURTJE“ MIT FLEISCH Kürbissuppe ~ Chorizokroketten ~ Steak Tartar ~ Trüffelmayonnaise	16.5
„12 UURTJE“ MIT FISCH Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Räucherlachs ~ Cocktailmayonnaise	19
NEW YORK STEAK SANDWICH Dünn geschnittenes Picanha ~ Mango ~ Focaccia ~ Jalapeño-Mayonnaise	17

Mittags Klassiker

CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN Geräuchertes Hühnerfleisch ~ alter Käse aus Leiden ~ Tomate ~ Salatgurke ~ Speck ~ Ei ~ Chipotlemayonnaise	16.5
HÜHNCHEN TERIYAKI Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchi ~ Paprika ~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	17
NORDSEE CLUB SANDWICH Räucherlachs ~ Aal ~ Flusskrebs ~ Tomate ~ Salatgurke ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Cocktailmayonnaise	19.5

Salat (kann durchgehend bestellt werden)

CAESAR SALAT Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesar-Dressing MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH MIT KNOBLAUCH-GARNELEN	14 + 8 + 8
SALAT BURRATA Burrata ~ Pfirsich ~ Honig ~ Pistazienstreusel ~ Schaum von thailändischem Basilikum MIT PATA NEGRA	17 +6

*Zwischen 16.30 und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Copper Bites

Vorab

BROT & DIPS Trüffelmayonnaise & gesalzene Bauernbutter	7.5
PATA NEGRA Dünn geschnittener Iberico-Schinken ~ Olivenöl	18
YAKITORI Konro-Grill ~ Teriyakisauce ~ knusprige Zwiebel ~ Frühlingszwiebel	16
GARNELEN PIL PIL Garnelen in Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ Chili ~ Pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ asiatische Vinaigrette	16
COPPER TACOS Nach Wahl mit Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatischem Steak Tartar	P.S. 6

Vorspeisen

KNUSPRIGER BAUCHSPECK Hummersalat ~ Mango ~ Char-Siu ~ Tempurastreusel	19
STEAK TATAKI Ponzu ~ süßsaure Radieschen ~ japanisches Panko ~ knuspriger Knoblauch ~ Yuzu-Mayonnaise	18
ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN) Eine wechselnde Zusammenstellung aus fernöstlichen Leckereien	P.P. 20
FLAMED TUNA Frühlingszwiebel ~ Yuzu-Perlen ~ Orangen-Ponzu-Vinaigrette ~ Yuzu-Mayonnaise	19.5
NASU AUBERGINE Geschmorte Aubergine ~ Tempura ~ Miso ~ Yuzu-Joghurt ~ Avocado ~ Avocado-Wasabi-Crème	17
LACHSTARTAR Wakame-Salat ~ Misoschaum ~ geschmorte Quinoa ~ Kräuteröl ~ Yuzu-Joghurt	18.5
ASIATISCHES STEAK TARTAR Trüffel-Teriyaki ~ Knollensellerie & Wakame ~ Shiitake ~ Kimchi-Mayonnaise	18

Sushi

DRAGON ROLLE Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Mango ~ Avocado-Wasabi Crème ~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	22
SCHARFES THUNFISCHTARTAR (5 STÜCK) Knuspriger Maki ~ Tempura ~ Wakame~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	22
CRISPY CHICKEN ROLLE Knuspriges Hühnchen ~ knusprige Zwiebel ~ Mango ~ Salatgurke ~ Kewpi-Mayonnaise	20
LACHS-TRÜFFEL ROLLE Trüffel-Teriyaki ~ Kataifi ~ Wakame ~ Salatgurke ~ Avocado ~ Yuzu-Mayonnaise	21
ASIATISCHE CARPACCIO ROLLE Carpaccio ~ japanisches Panko ~ Salatgurke ~ Wakame ~ Avocado ~ Unagi-Dressing	20
WAGYU A5 (4 STÜCK) Knuspriger Reis ~ flamed Wagyu ~ Miso ~ asiatisches Steak Tartar ~ Yuzu-Mayonnaise	24
CHEFS ROLL Wöchentlich wechselnde Rolle	WOCHENPREIS

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen Fisch

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK) Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites	30
SHELLFISCH Pata Negra ~ Miso-Fettuccine ~ süßsaurer chinesischer Kohl ~ Nouilly Prat Sauce	28
SEEBARSCH Estragonrisotto ~ Queller ~ Kräuteröl ~ Vongole ~ Antiboise	27

Hauptspeisen Fleisch

TOURNEDOS Crème von Knollensellerie & Trüffel ~ gerösteter Spargel ~ Shiitake-Jus	38
ENTRECOTE Südamerikanisches Rindfleisch ~ Trüffel-Arranchini ~ Schnittlauchcrème ~ Trüffeljus	30
FLANK STEAK (2 PERSONEN) 500 Gramm ~ Süßkartoffelcrème ~ Kartoffelmuffin ~ Beurre de Paris	65
FILIERTE SPARE RIBS Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites	25

Vegetarische Hauptspeise

RAVIOLI Trüffelrahm ~ Pesto ~ Parmesan ~ Pinienkerne ~ Austernpilz	24
--	----

Beilagen (nicht lose zu bestellen)

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES	7.5
POMMES FRITES	5.5
TWISTER-POMMES FRITES	6
GEMISCHTES GEMÜSE	7
EDAMAME-BOHNEN	7
BEILAGENSALAT	6.5

Desserts

CRÈME BRULÉE Kaffeeschaum ~ Miso ~ Schokoladenstreusel ~ Vanille-Parfait	14
BROWNI TIRAMISU Löffelbiskuits ~ Mascapronencreme ~ Tia Maria ~ Mokkaeis	15
APFEL GYOZA Apfel Teigtaschen ~ gesalzenes Karamell ~ Mini-Fudge ~ Zimteis	14
KÄSEPLATEAU Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland	16
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 Pralinen	6
ESPRESSO MARTINI After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã	13

*Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen